

Try!now

今月の『行ってみよう!』 New Info



たっぷりの野菜に京丹後鶏を加えた「たっぷり野菜と京丹後鶏のスープカレーセット」と「たっぷり野菜とハンバーグのトマトスープセット」は各1340円(ブレッドサービスドリンク付き)。花園店、北山店の限定メニュー



京のおばんざいはじめました

とことん京食材でつくるおばんざいバイキング



金閣寺のほとりて33年の歴史を持つ同店が、秋より9割以上が京の食材を使った「絶品、京料理バイキング」を提案。京野菜のおばんざいは当然のこと、亀岡産の100%精米、「とようけ山本」の豆腐、鷹峰「弘悦」のしば漬、ぶぶ漬、賀茂茄子といった京漬物に至るまで、選び抜かれた京の味が一堂に会する。



「バイキング」は、50分1800円(小学生1000円、幼児500円)。一番人気は揚げたて海老の天ぷら。アツアツ湯豆腐や味噌田楽など、これがバイキング?!と確かめたくなるほどの充実ラインナップに脱帽

お食事処 錦鶴

おしよくじどころ きんかく

■京都市北区衣笠馬場町43

☎075-462-4949

◎11:00~L.O.17:00

※夜営業は要予約(～22:00)

無休

【平均予算】昼2500円 夜5000円



これぞベーカリー直営の実力!

パンがもっと美味しくなる冬のあったかスープが登場!

京都初のベーカリーとして知られる「進々堂」のパンはもちろん、直営レストランで味わえる「パンがもっと美味しくなる料理」が好きな人も多いはず。12月から登場したカレースープ、トマトスープの2種類の「冬限定あったかスープ」は軽くパンに浸けても美味しい一品。パン食べ放題付きがうれしい!

進々堂 花園店

しんしんどうはなぞのてん

■京都市右京区花園木辻南町2-3

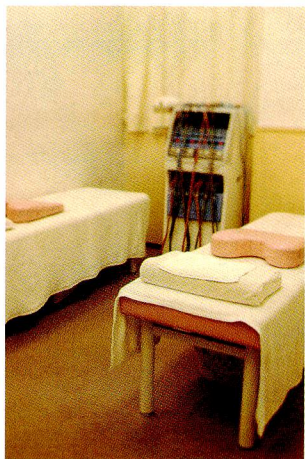
☎075-466-1391

◎8:00~22:00(L.O.21:00)

無休(但し、12/31・1/1を除く)

http://www.shinshindo.jp/

【平均予算】1500円



アメリカ発の手技療法「オステオパシー」に基づき、頭蓋骨の歪みをとるクラニアル技術を駆使する「頭蓋骨調整」20分1575円。骨髄液の循環を改善することで、頭痛や肩こり、眼精疲労などを緩和する効果があるとか

病気を防ぐデイリーケアのすずめ

日々健康であるために頭と心をほぐす新コース



トータルヘルスケア 癒

トータルヘルスケア ゆ

■京都市上京区中立売通

千本東入加賀屋町409

メローベウエスト1F

☎075-411-8909

◎9:00~13:00 16:00~20:00

(要予約※予約は随時)

月・第4日、木午後休

フィジカルケアはもちろん、「喋りに来ただけ」の近所さんまでが通うあたりが「街のホームドクター」たる所以。即効性よりも大切にしているのは「毎日健康でいられること」と出野院長。鍼や整体はもちろん、頭蓋骨のズレを取る「頭蓋骨調整」コースで、日々の疲れを心地よくほぐすデイリーケアを実践!

細かい仕事にただただ感服

職人技が生きる「想咲鮎」名実もろとも、可憐に変貌



四季折々の花を表現した花細工鮎など旬味が詰まった「一花六葉膳」の他、名物天むすや創作一品など盛りだくさんの「花かれんコース」3150円。「ちょっとずつあれこれ食べたい」女心をがっちり掴んだメニュー構成に



全国に8店舗ある「花かれん」「花回廊」の先駆け店が雅やかな空間に生まれ変わり、料理内容もろともアップグレードした。細工鮎職人が手がける気の遠くなるような繊細さが見事な月替わりの「花細工鮎」、フレンチの一品「今月のハイブリッド・ヌーベル・ジャポネ」などが登場し、たゆまぬチャレンジ精神を堂々発表。

花かれん

はなかれん

■京都市中京区河原町通

三条下ル山崎町238

京都あじびる河原町ビル6F

☎075-253-1991

◎11:30~23:00/無休

【平均予算】3300円

