



はじめまして 京都西山

HAJIMEMASHITE KYOTO NISHIYAMA

ランチもディナーも欲張りに。和洋中、好きなものを好きなだけ！

TAKE FREE

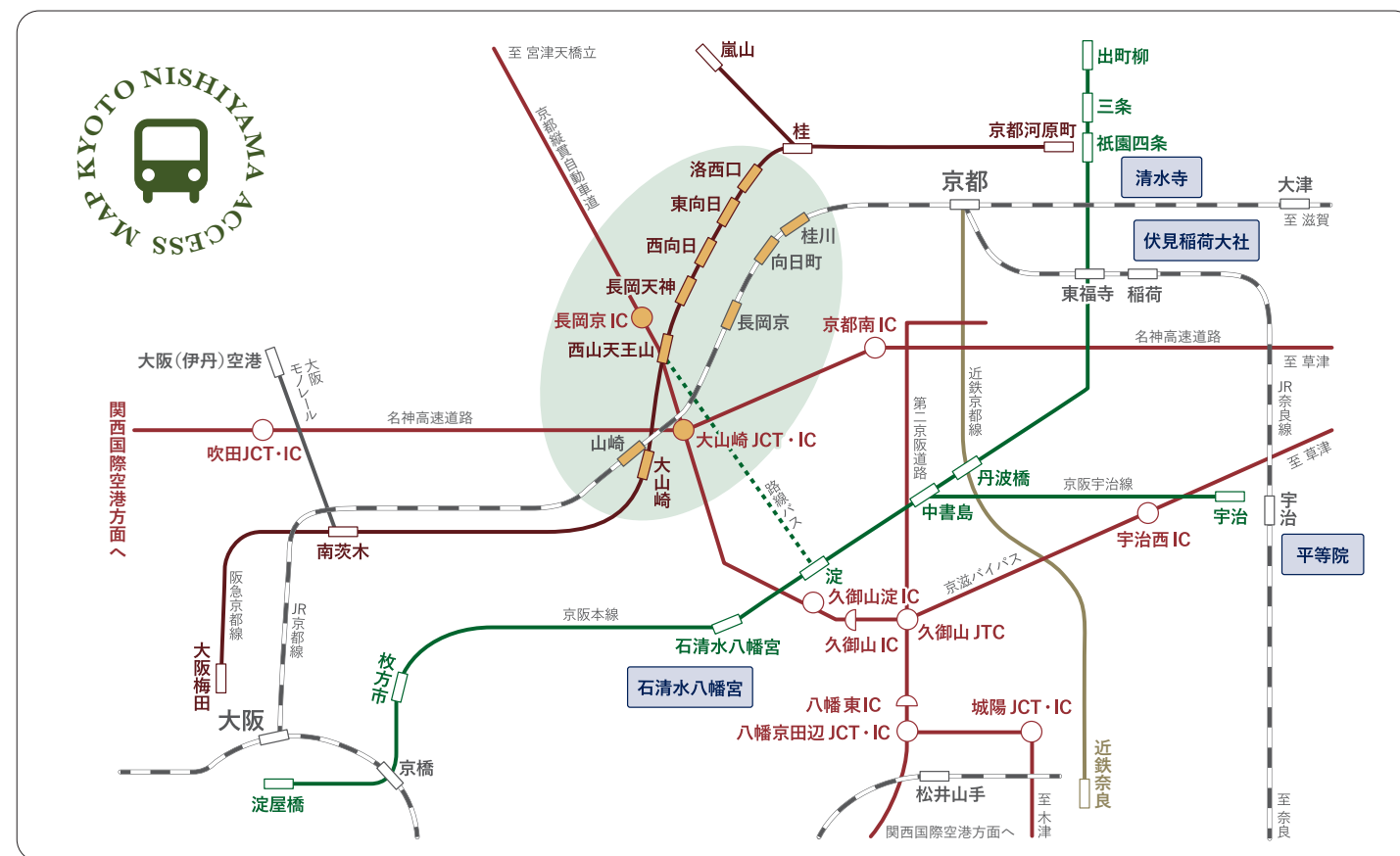
Vol.2



みんなに嬉しい
ごはん編



はじめまして
京都西山
HAJIMEMASHITE KYOTO NISHIYAMA



発行元：乙訓商工・観光協議会（事務局）京都市山城広域振興局 乙訓調整監付
〒617-0006 京都市向日市上植野町馬立 8 乙訓総合庁舎 2 階
☎ 075-921-0182

協力：京都市、公益社団法人京都市観光連盟、UR 都市機構、京都西山・大原野保勝会



- 本誌掲載の情報は、2024年12月末日現在のものです。発行後に内容が変更になる場合がございます。
- 本誌掲載の料金は、原則として取材時点で確認した消費税込みの料金です。
- 消費税率は、イートイン10%、テイクアウト8%です。
- 定休日は、原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィーク・臨時休業を省略しています。
- 本誌掲載の利用時間は、特記以外原則として開店（館）～閉店（館）です。
- ラストオーダーや最終入店（館）時間は通常閉店（館）時刻の30分～1時間前ですのでご注意ください。
- 本誌掲載の交通表記における所要時間はあくまでも目安です。
- 花や植物の見頃は、気候によって変動します。ご参考程度にご覧ください。



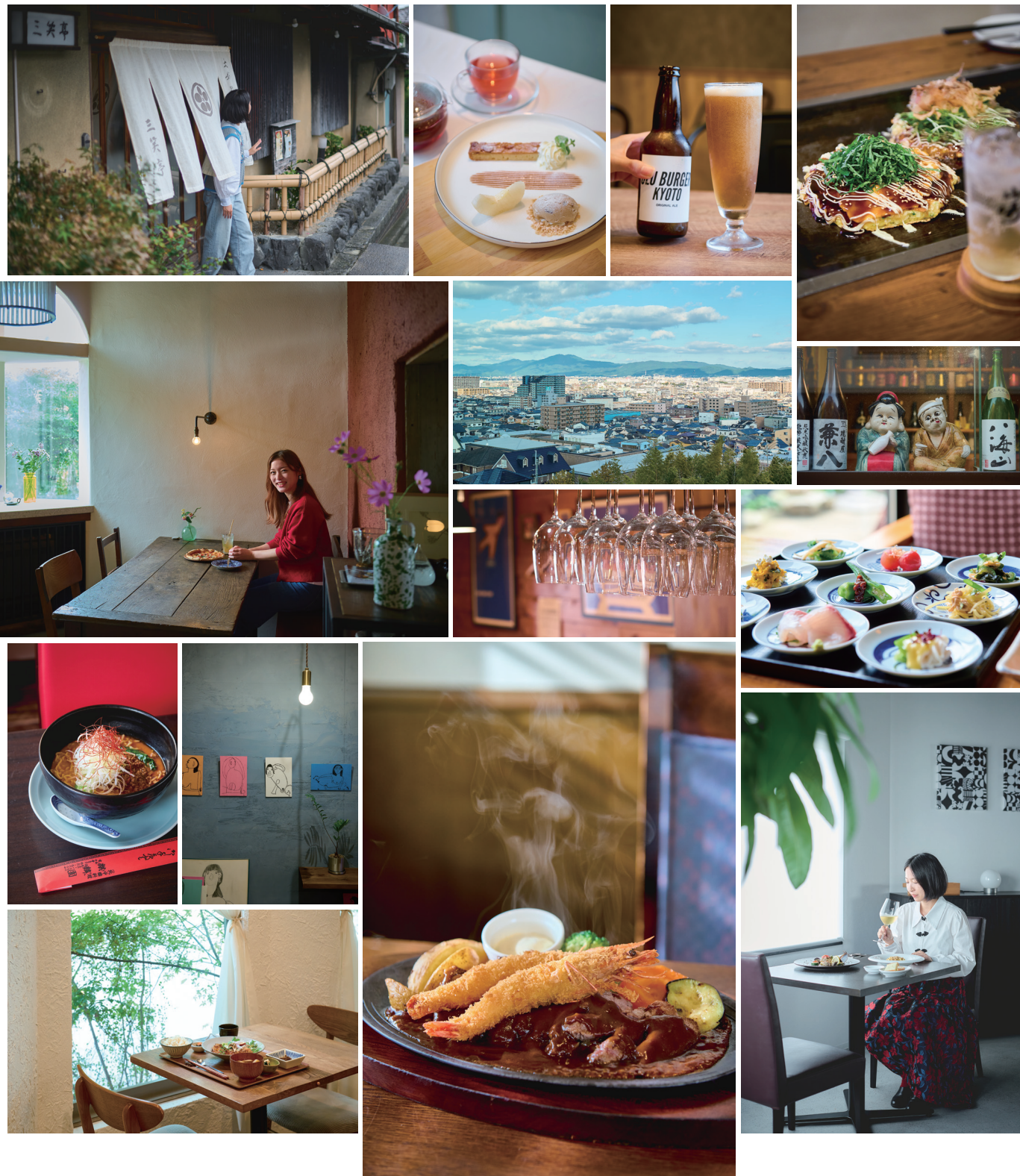
本誌 Web 版は
こちら！



ごはん編

CONTENTS

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 04 はじめて、京都西山 MAP | 18 わんぱくめしの世界へ |
| 06 “とっておき”のご褒美グルメ | 20 昼呑み「も」できちゃうお店 |
| 10 伝統建築でほっこり | 22 憧れのレトロ酒場へようこそ! |
| 12 感性を磨くカフェめぐり | 24 個性豊かな中華麺ガイド |
| 14 カジュアルレストランで洋食を | 26 メスweetsからお店えらび |
| 16 身体にやさしいごはん | |



はじめまして、 京都西山。

はじめまして、京都西山です。
豊かな自然と古都らしい風情を
あわせもつ京都西山には、
まだまだ知られていない
魅力がいっぱい。



第1弾の「パンとコーヒーとおやつ編」に続き、
第2弾となる本誌では、
みんなに嬉しいグルメ情報をご紹介します。
ぜひ、何度でも足を運んでみてください。
訪れる度に、新しい出会いが待っています。

京都西山ってどんなところ？

豊かな地形が育んだ 自然と歴史に触れることができる場所

京都西山とは、西山連峰のふもとに広がる一帯を指し、東山や北山と並び、三方を山に囲まれた京都を象徴するエリアのこと。京都西山のシンボルと言えば「竹」。日本最古の物語『竹取物語』の舞台と伝わる場所の一つがここ西山と言われるほど、竹林の美しさはお墨付き。また、784年、桓武天皇が新たな国づくりのために、水運・交通の利便性に恵まれた理想的な環境を求めて、「長岡京」へ遷都。このような歴史に思いを馳せて天王山からの、桂川・宇治川・木津川の三川が合流する雄大な景色をぜひ眺めてみてほしいです。



神社仏閣で巡る京都西山の四季

西山連峰に沿って立ち並ぶ数々の神社仏閣は、豊かな自然とともに、昔から人々の心の拠り所とされてきました。美しい自然を生かした境内など、四季折々に姿を変える京都西山を楽しんで。



A 長岡天満宮

梅(2月中旬～3月中旬)
キリンマツツジ(4月下旬)
青もみじ(5月上旬～7月下旬)
紅葉(11月中旬～12月上旬)



B 大原野神社

桜(3月下旬～4月上旬)、青もみじ(4月中旬～7月上旬)、睡蓮(5月上旬～8月下旬)、藤袴(9月中旬～10月中旬)、紅葉(11月中旬～12月上旬)



C 十輪寺

桜(3月下旬～4月中旬)
青もみじ(5月上旬～7月下旬)
紫陽花(6月上旬～下旬)
紅葉(11月上旬～12月上旬)



D 宝積寺(宝寺)

桜(3月下旬～4月上旬)
青もみじ(5月中旬～7月下旬)
紅葉(11月中旬～12月上旬)



E 向日神社

桜(3月下旬～4月上旬)
青もみじ(4月下旬～8月上旬)
紅葉(11月中旬～12月上旬)



F 正法寺

梅(2月中旬～3月中旬)、桜(3月下旬～4月中旬)、藤(4月中旬～5月上旬)、青もみじ(4月下旬～8月下旬)、紅葉(11月中旬～12月上旬)



G 観音寺(山崎聖天)

桜(3月下旬～4月上旬)
青もみじ(5月中旬～7月下旬)
紅葉(11月中旬～12月上旬)



H 光明寺

青もみじ(5月上旬～7月下旬)
紅葉(11月中旬～12月上旬)



I 善峯寺

桜(4月上旬～中旬)
青もみじ(5月上旬～6月下旬)
紫陽花(6月中旬～下旬)
紅葉(11月中旬～12月上旬)



J 柳谷観音 楊谷寺

椿(3月上旬～下旬)、陽光桜(3月下旬)、オオデマリ(5月上旬～下旬)、青もみじ(5月上旬～11月上旬)、紫陽花(6月上旬～下旬)、紅葉(11月中旬～12月上旬)



K 勝持寺(花の寺)

桜(3月下旬～4月上旬)
青もみじ(5月中旬～6月下旬)
紅葉(11月中旬～12月上旬)

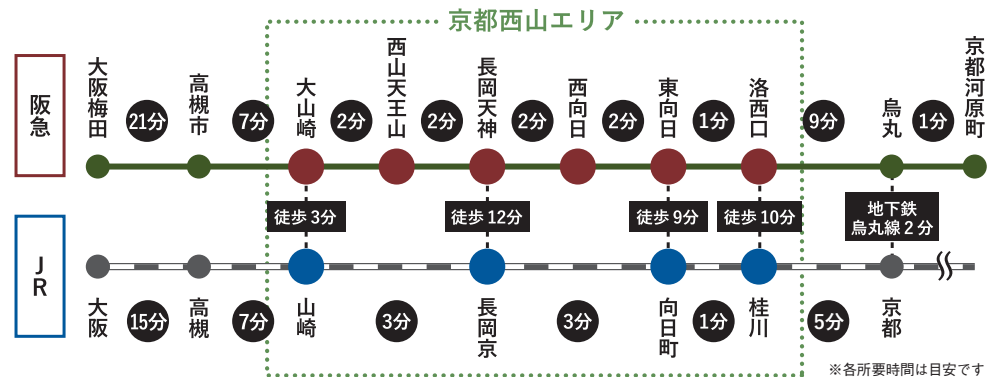


L 石塔寺

青もみじ(3月下旬～4月上旬)
ヒラドツツジ(4月上旬～5月上旬)
紅葉(11月中旬～12月上旬)

Access by Train

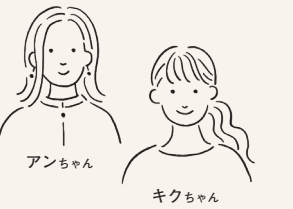
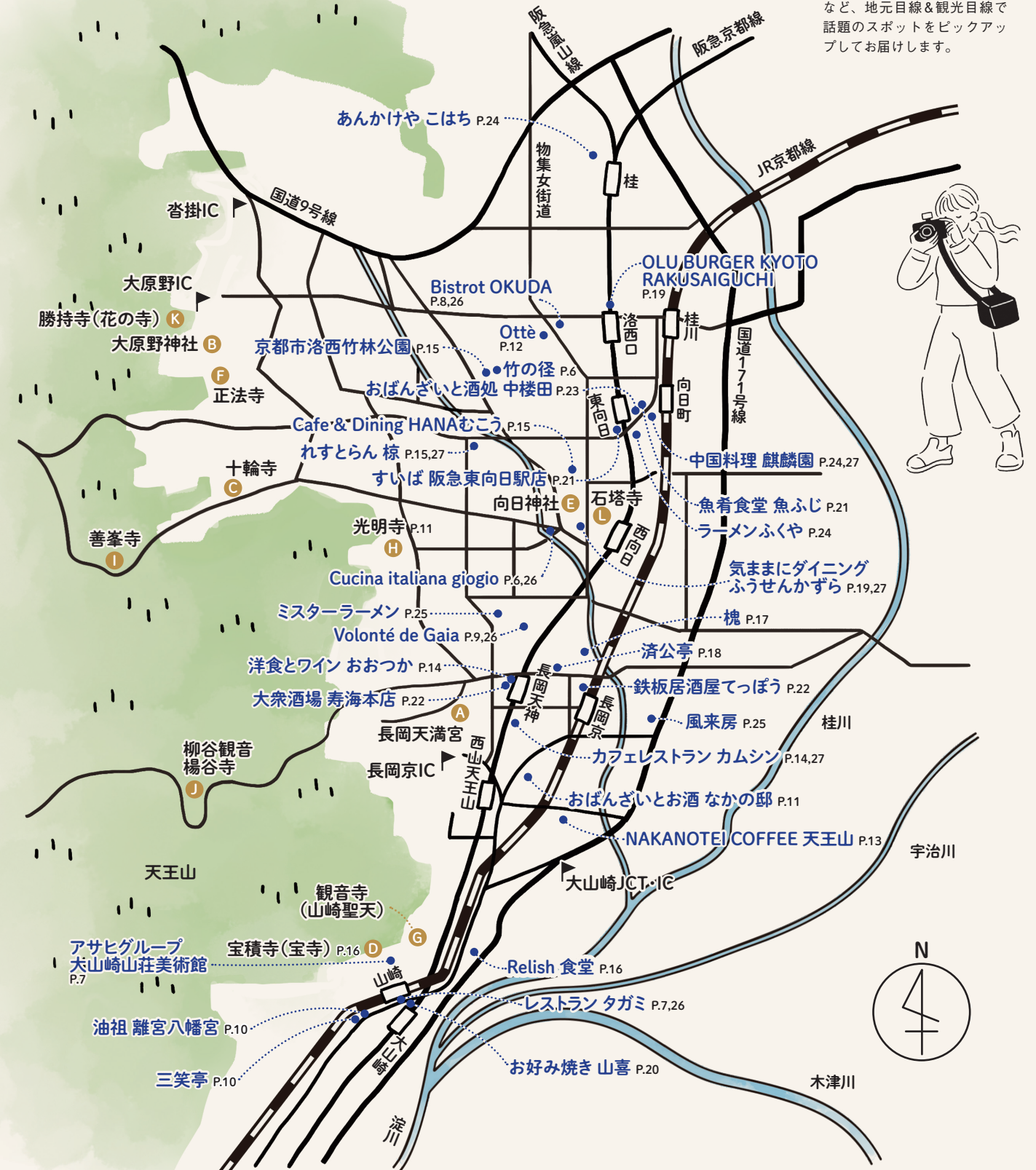
京都西山エリアまで電車で大阪中心部から30分程度、京都中心部からは10分程度とアクセス良好。また阪急線とJR線が併走し2wayアクセスが超便利！



※各所要時間は目安です

はじめまして、 京都西山 MAP

東に桂川が流れ、西に西山連峰が連なる西山の街には、阪急線とJR線が通り、阪神方面や京都市内からもアクセス良好。お洒落なカフェから歴史ある神社仏閣まで、街全体が見どころ満載！



はじめまして、京都西山。
編集部 Member

本誌を手がけるのは、京都西山の魅力を伝えるべく集まったクリエイター！京都西山在住のライターや、取材で足繁く京都西山へ通うカメラマンなど、地元目線&観光目線で話題のスポットをピックアップしてお届けします。

お立ち寄り SPOT

アサヒグループ 大山崎山荘美術館

乙訓郡大山崎町銭原5-3
☎ 075-957-3123（総合案内）
月曜休（祝日営業、翌火曜休）
10～17時（最終入館16時30分）
📍 asahibeer.oyamazaki
🚗 阪急「大山崎」駅・JR「山崎」駅から徒歩約10分 HPあり

天王山の麓から桂川・宇治川・木津川の三川を望む山荘美術館。約5,500坪もの広大な庭園が四季折々に姿を変え、来館者を楽しませる。築100年以上の本館は国の登録有形文化財、別館は安藤忠雄による設計と建物だけでも見どころ満載。クロード・モネの「睡蓮」や民藝運動ゆかりの作品を鑑賞した後は、西山の絶景広がる喫茶室オープンテラスへ。

※通常、喫茶室オープンテラスからの屋外撮影を除き、館内での撮影はできません
※喫茶室のみの利用にも入館料がかかります



スペシャルディナーコース（4,800円）は、前菜盛り合わせ、スープ、もちり生パスタ、お口直しのジュレ、お魚料理、お肉料理、デザート、食後の飲み物、さらにワンドリンク付き

この日のお肉料理は、牛フィレ肉のグラタンディノワーズ添え。上にのせたローズマリーは庭でとれた新鮮そのもの



目にも鮮やかな魚料理は、赤ワインソースと合わせていただく真鯛のフリット。下にはブロッコリーのリゾットが敷かれている

新鮮な地元野菜とハーブが彩る
華やかなコース料理



シェフの田神さんは、ヒルトンやウェスティンといった一流ホテルで修業後、故郷の大山崎町でレストランをオープン。多くの人の心を惹きつけるのは、フレンチやイタリアンなどの経験を活かしてつくる、フレッシュな地元野菜やハーブをふんだんに使った料理だ。「プレゼントのように一皿ずつ心を込めています」という言葉どおり、その華やかさには思わず歓声上がるほど。メニューは昼夜ともにコースのみ。旬によって内容が変わるので、季節ごとにリピートしたくなること間違いなし。



パリのカフェをイメージしたという乙女心をくすぐる店内



レストラン タガミ

乙訓郡大山崎町大山崎竜光53-1
☎ 075-951-5081
月曜休（祝日営業）、火～木曜のディナータイム休
ランチ11時30分～15時
ディナー18～22時
📍 restauranttagami
🚗 阪急「大山崎」駅・JR「山崎」駅から徒歩約2分
LUNCH ランチコース3,500円 HPあり



この日の前菜の盛り合わせは、イタリア風オムレツのフリッターやカルパッチョなど7品が登場



パスタは3種の中から「白いミートソース」をチョイス。豚ミンチや香味野菜を白ワインで煮込んだソースは力強い味わい



その日おすすめの食材を使った「本日の一品」は、香ばしい衣に包まれたミラノ風仔牛のカツレツ



ディナーコースBのメインは魚料理も選択可。写真はイサキのソテー地中海風。オリーブやアンチョビ、ケッパーなどが入ったさわやかなソースが脂ののったイサキのうま味を引き立てる

南茨木の人気イタリア料理店で研鑽を積んだ原シェフ。「地域色の豊かさがイタリアンの魅力。多くの人に知ってもらいたい」と、ミラノ風カツレツやナポリ料理のアクアパッツァなど、イタリア各地に伝わる料理を振る舞う。「お腹いっぱいになってほしい」という思いを込めたディナーコースBは、3品から選べるメイン料理のほか、シェフ選りすぐりの食材でつくる「本日の一品」も盛り込まれ大満足。コースの後に「デの Pasta」（+500円）もお見逃しなく！そのほか約20種類の単品メニューもスタンバイ。



クチーナ イタリアーナ ジョジョ
Cucina italiana gioigio

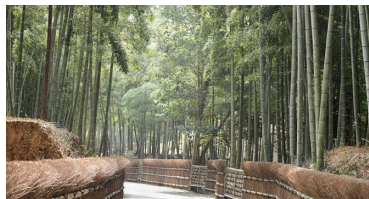
長岡京市滝ノ町1-6-11 ビー・カンパニー 滝ノ町ビル2階
☎ 070-1187-1019
水曜、月の最終火曜休
ランチ11時30分～15時（LO14時）、ディナー17～22時（LO21時）
📍 gioigio_4040
🚗 阪急「西向日」駅から徒歩約11分 HPあり
LUNCH Aランチ1,800円、Bランチ2,600円

お立ち寄り SPOT

竹の径

向日市寺戸町芝山～物集女町長野ほか
☎ 070-1765-5398（向日市観光協会）
🚗 ヤサカバス・京都市バス「向日回生病院前」停留所すぐ HPあり

「全国遊歩百選」に認定された竹林の散策路は全長約1.8km。良質なたけのこの産地ならではの美しい景観を誇る。青々とした竹を眺め、風が奏でる葉音に耳を傾ければ、歩くだけで心地よい気分になる。注目は伝統技法を用いた8種類の竹垣。竹の枝を束ねた「竹穂垣」や古墳の形を模した「古墳垣」など、匠の技を間近で鑑賞して。



京都西山で
叶える

「とっておきの」ご褒美グルメ

料理人としての集大成ともいえる一皿は、その人にしか出せない特別なもの。西山に自身の店を構えるシェフたちの実力を実感すれば、あなたの「通いたいお店リスト」に、きっと新しいお店が加わるはず。



広々とした店内はゆったりと過ごせるため、日常づかいはもちろん、特別な日のディナーにも最適



「お客様に喜んでいただけるのが何よりも嬉しい」と原シェフ。料理と同様に、ワインも郷土色豊かなイタリア各地の銘柄を取りそろえる。ボトル3,000円～、グラス600円～



ヨーロッパ各地を巡り、幅広い食文化に触れてきた岡本シェフが、本格的なフレンチを肩肘張らずに楽しめるレストランを2015年にオープン。高級食材に頼らずとも、素材の持ち味を最大限に引き出し、心もお腹も満たされる料理を提供する。メイン料理の定番「牛ランプのステーキ」はしっかりと絶妙な焼き加減。肉のうま味と、ソースの芳醇なフوندボーのкокとのハーモニー。そこに粒マスタードのさわやかな酸味が加わり、あとをひく味わいだ。思わずワインをおかわりしたくなる。

春は地元農家から
直接仕入れた
京たけのご料理が
おすすめです！



1階はテーブル席とカウンター、2階はテーブル席。店内にはフランス各地を回った際に購入した思い出の品々が飾られている



前業人気No.1の海老と貝柱とアボカドのタルタル(1,320円)。クラッカー(110円)を付ければ、みんなでつまむにもちょうどいい



ヨーロッパを旅した思い出を
とっておきの一品に



牛ランプのステーキ (2,970円)。旬のグリル野菜と一緒に召し上がれ



ヴォロンテ デ ギャ
Volonté de Gaia
長岡京市長岡3丁目14-9 ☎ 075-323-7183
火曜休(不定休あり)
11時30分～21時30分
@ volonté_de_gaia
🚗 阪急「長岡天神」駅から徒歩約10分 [HPあり]
LUNCH コース1,980円～3,630円



気取らないビストロスタイルで
本格フレンチに舌鼓

夜は5,060円のスペシャルコース
(前菜の盛り合わせ、スープ、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒーまたは紅茶)のほか、デザートやメインを1品減らした軽めのコースも。希望のメイン料理は、あらかじめ予約時に伝えておくのがベター

フランスの星付きレストランでの研修経験を持ち、調理師学校で長年講師を務めた奥田シェフが集大成として自身のお店をオープン。「和気あいあいと過ごしてほしい」という思いから、気取らない雰囲気のカジュアルスタイルに。4種類から選べるメイン料理の定番は「丹波あじわい鶏もも肉のロースト」。熟練の技でじっくり火入れすることで皮はパリッと中はジューシーに。添えられたポテトは、計2時間かけて加熱することで驚くほどにカリッとホクッと。いずれもハニーマスタードとの相性抜群！



夜の前菜盛り合わせ1人前(キッシュロレーヌ、赤キャベツのフランドル風、キャロットラペ、グリーンサラダ、野菜のギリシャ風、ラタトゥイユ、サルシッチョン)

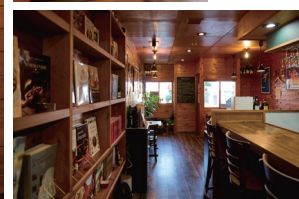


季節のスープは、地元農家から仕入れたバターナッツカボチャ。仕上げにシナモンをふりかけ香りよく

最後は骨を持って、かぶりついて！



シェフの好きなレイモン・サヴィニャックのポスターがいたるところに



フランスに行くたびに集めたという思い出の料理本がずらり。シェフの料理に対する思いがうかがえる



ビストロ オクダ
Bistrot OKUDA
向日市物集女町クヰ子5 ハイグレースメイト102
☎ 075-600-9578
水曜休
ランチ11時30分～14時(最終入店12時30分)
ディナー17時30分～21時30分(最終入店19時30分)
※予約優先
📍 bistrotokuda
🚗 阪急「洛西口」駅から徒歩約8分
LUNCH コース3,000円前後

京情緒を味わう！

伝統建築でほっこりごはん

江戸時代の趣を残す西国街道沿いには、歴史ある建物が多数。かつての街道を歩きながら、旅人気分でごはん休憩はいかが。食事はもちろんのこと、貴重な伝統建築にも注目を。



春にだけ味わえる筍会席膳(上)(6,500円、※予約制)では、地元農家から仕入れた長岡京市産の朝掘りたけのこを贅沢に使用



大広間のある2階の欄間は1869(明治2)年の創業当時のまま。建物は改装を繰り返しながら大切に受け継がれている

入ってすぐの個室「妙菴の間」は、国宝の茶室「待庵(たいあん)」で知られる大山崎町の禅院「妙喜庵(みょうきあん)」に由来する



離宮八幡宮に奉納された

御神油を使った名物天ぷら

西国街道沿い、大阪府島本町との府境に店を構えて150年以上。現在5代目が受け継ぐ老舗天ぷら店。名物は、油の神様として有名な離宮八幡宮に奉納された御神油で揚げる天ぷら。素材の味を活かすため、少なめの衣でカラッと軽やかに。お昼限定の天井では、大葉で巻いたとり天やエビ、旬の野菜などバリエーション豊かな約10品が手軽に味わえる。たれは先々代のレシピを守ってあつさり。夜の会席膳は予約制。旅館として創業した店内は広々としており、さまざまなシーンで利用できる。

離宮天婦羅



三笑亭
京・JR山崎駅前
電(075)956-0217

天井(1,600円)は、味噌汁、漬物、季節によって変わる自家製デザート付き。店名にちなみお多福の挿し絵が入った箸袋にも心が和む



さんしょうてい
三笑亭

乙訓郡大山崎町大山崎西谷1

☎ 075-956-0217

月曜休(祝日営業、翌火曜休、不定休あり)

ランチ12~14時、ディナー17~21時

📍 san_syou_te

🚗 JR「山崎」駅から徒歩約2分、

阪急「大山崎」駅から徒歩約6分

[HPあり]

店名の由来になった中国の古事「虎溪三笑」。長年親交のある妙喜庵の先代住職による書を掛け軸に表装した

お立ち寄り SPOT

油祖 離宮八幡宮

乙訓郡大山崎町大山崎西谷21-1

☎ 075-956-0218

9~17時

🚗 JR「山崎」駅から徒歩約1分、

阪急「大山崎」駅から徒歩約3分

[HPあり]

清和天皇の命により平安時代に創建。嵯峨天皇の離宮「河陽宮」に鎮座されたことから離宮八幡宮という。荏胡麻油発祥地として知られ、江戸時代までは油の製造販売の中心である「油座」として栄えていた。今も油の神様として親しまれている。毎月10日に「すてき発見市」が開かれ多くの人でにぎわう。

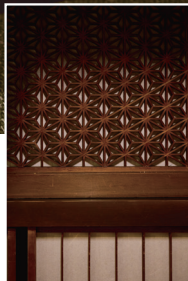
江戸時代から続く旧家で

心豊かなひとときを

旧西国街道沿いに佇む中野家住宅(国の登録有形文化財)を活用したお食事処。150年以上もの時が刻まれた中で、手の込んだ料理と銘酒が堪能できる。美しい庭園を目の前にいただくのは、オリジナルのだして仕込んだ数々のおばんざいや、宮津から届く魚の一刻干し、熟成ローストビーフなど、ひと手間かけた献立ばかり。欄間の繊細な格子細工をはじめとする室内の意匠は、ほとんどが江戸時代末期の姿をとどめているそう。歴史的にも貴重な空間で日常の喧騒を忘れ、心豊かなひとときを。



料理の要となるだしは、名店「うね乃」の昆布や鰹節を使い、ていねいに引いたもの。なかの邸コース(4,900円)でも、おばんざいの茶わん蒸しや、だしを含ませたり身揚げ、釜めしなど、だしを活かした献立が提供される



竹を編んだ網代張りの天井(左)や、釘を使わずに細い木を麻の葉文様に組んだ組子細工(右)など、日本家屋の建築様式を間近に見ることができる



歴史的にも価値のある旧家を活用したなかの邸は、地域の人の交流の場にも。障がいのある人をサポートする一般社団法人暮らしランプが運営する

おばんざいとお酒なかの邸

長岡京市調子1丁目6-35 ☎ 075-959-2877

日・月曜休

ランチ・カフェ11時30分~15時(LO14時)

ディナー18~22時(LO21時)※ランチ・ディナーは要予約

📍 kurashilamp_nakanotei

🚗 阪急「西山天王山」駅から徒歩約6分

[HPあり]

お立ち寄り SPOT

光明寺

長岡京市粟生西条ノ内26-1

☎ 075-955-0002

開門9~16時

御朱印9~16時(最終受付15時45分、12月中旬から2月末までは10時~)

📍 komyo_ji_official

🚗 阪急バス「旭が丘ホーム前」停留所から徒歩約2分

[HPあり]

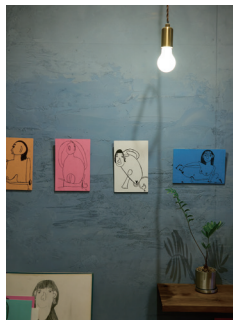
鎌倉時代に創建された西山浄土宗の総本山。浄土宗の開祖・法然上人による念仏発祥の地として知られる。西山の麓に有する約1万8千坪もの境内は自然豊か。紅葉の名所としても人気が高く、「もみじ参道」が赤く染まる景色はJR東海の「そうだ 京都、行こう。」の広告にも採用されたほど。初夏のさわやかな青もみじもまた格別。



コーヒー豆のハンドビッキングがモテターの看板がお出迎え！



「おばんざいとお酒 なかの邸」(P.11)と同じく、一般社団法人暮らしランプが運営。店の奥に就労継続支援を行う「こきゅう+」を併設する



暮らしランプ所属のメンバーが手がけたアート作品が店内を彩る。作品展示の情報はインスタで確認を



お土産にコーヒー豆はいかが？



一つひとつ手作りする「濃厚なめらかプリン」はまろやかでやさしい味。ブレンドコーヒーは、深煎りの「草の波」と中深煎りの「雨の色」の2種類



「ハム工房古都」の無添加ソーセージやベーコンがメインのランチプレート（1,500円）。にんじんのラベや、サラダ、キノコとクルミのディップなどのおかずは季節によって入れ替わり。ぜひ、+200円でドリンクセットに

ナカノテイ コーヒー
NAKANOTEI COFFEE 天王山
乙訓郡大山崎町下植野代理分1-1 エクセル山崎1階 A号室
☎ 075-874-7079
日・月曜、祝日休
10時30分～15時
📍 nakanotei_coffee_tenzoan
🚗 阪急「西山天王山」駅から徒歩約15分

HPあり



「サントリー 天然水のビール工場 京都」すぐ近くをぶらり。アートとコーヒーで地域コミュニティを育む憩いのカフェへ。大きな窓から日差しが差し込む明るい店内は、コーヒーの芳醇な香りが漂う穏やかな空間。ランチは、彩り豊かなワンプレートに季節のスープとカンパニユ、自家製プリンがセットに。素材の味を大切にしたいやさしい味付けに、ほっとひと息。食後はアジア各国のスペシャルティコーヒーをお忘れなく。ビッキングから焙煎、ドリップまでこだわり抜いた特別な一杯だ。

アートな空間でいただく
目にも楽しいランチと至福の一杯



ピッツァ(各1,700円)。奥からトマトソースのRosso(モッツァレラチーズ、プチトマト、バジル、パルミジャーノレッジャーノチーズ)、バジルソースのVerde(プチトマト、ホワイトマッシュルーム)



イタリア製マシーンで淹れるエスプレッソダブル(550円)。アメリカノやカプチーノなど、豆はいずれも「KAFE 工船」焙煎のOttèブレンド(販売あり)を使用

手作りの薪窯で焼く
生地にこだわるナポリ風ピッツァ

もずめ
物集女城跡そばにひっそりと佇むカフェは、築90年以上の農具小屋をリノベーション。イタリアを愛する夫婦がコーヒー、ドルチェ、ピッツァを手がける。入口すぐには店主の手作りした薪窯が。500℃近くには熱した窯でわずか90秒、一気に水分を飛ばすことで、中はもっちり外はパリッと焼き上げる。ピッツァは定番のトマトベースの赤「Rosso(ロッシ)」とバジルベースの緑「Verde(ヴェルデ)」のほか旬の食材を使った季節のピッツァなど全4、5種類。おひとりさまでも食べやすい、やや小ぶりのサイズ。

珈琲もごはんもおいしい！
感性を磨く
カフェめぐり

ランチと同じくらいこだわりたい
食後のコーヒータイム。
おしゃれな雰囲気の中、
食事カフェもごゆるりと。



駐車場スペース
3台あり



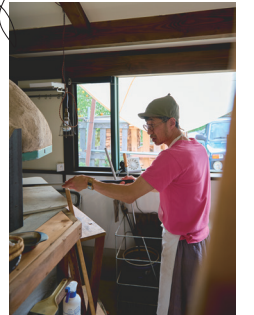
オットー
Ottè
向日市物集女町中条34 ☎ 非公開
日～火曜営業※臨時営業あり
11時30分～17時30分 (LO17時、ピッツァは～LO14時30分)
📍 otte_mzm
🚗 阪急「洛西口」駅から徒歩約13分

印象的なアーチ窓からは季節ごとの風景が広がり、その奥には物集女城跡の原っぱが望める

ピッツァをつくりはじめて、
かれこれ20年以上！



国内外で食べ歩いたピッツァを長年かけて自分流に。生地はイタリアの小麦粉をベースに滋味あふれる「京小麦」をブレンド



本場ナポリの窯の構造を研究し、独学で製作。本窯で2代目

京都市洛西竹林公園

京都市西京区大枝北福西町2丁目
300-3

☎ 075-331-3821 水曜休

9～17時(最終入園16時)

🚌 京都市バス「南福西町(竹林公園前)」停留所から徒歩約5分 [HPあり](#)

日本屈指の竹の産地から、竹の魅力を発信する市営公園。世界でもめずらしい日本最大級を誇る竹の生態園には110種類の竹笹類が植えられ、生育の様子を間近で観察することができる。また資料館では、竹の生態や歴史的な背景について知ることができるほか、京都ならではの技法を用いた京銘竹などの展示品や竹雑貨の販売も。併設された子どもの広場では、ピクニックも楽しめる。



ディナータイムの「棕ステーキ&エビフライ(パンorライス付)」(1,950円)は、有頭エビ2尾がのった贅沢セット。ステーキのソースは、デミグラスソースか自家製和風ソースから選べる。鉄板でグツグツと音を立てるソースの香りもたまらない!



人気の秘密は自然と落ち着く家庭的な雰囲気。火～木曜はランチのみ営業でディナーは休みなで、来店前に確認を



水槽の中には、近くを流れる善峰川で捕まえた生き物たちが

大原野で愛され続けて 35 年 笑顔がこぼれる多彩なメニュー

大原野に開店したのは35年前。「昔は店の周りにムクノキがたくさんあったそうです」と話す森澤シェフは、パスタ専門店に勤めた後に父から店を受け継いだ2代目。創業当時のレシピを守る神戸牛ハンバーグや、アンガス牛や神戸牛から選べるステーキは、肉のうま味と自家製ソースのハーモニーを堪能できる人気メニュー。自身の経験を活かした多彩なパスタや自家製スイーツもそろう、選ぶだけでワクワク気分に。満席になることも多いので、予約がおすすめ。



れすとらん 椋

京都市西京区大原野上里南ノ町358-1
椋ノ木マンション1階

☎ 075-332-6996

不定休

ランチ11時～14時30分 (LO14時)

※火～木曜はランチ営業のみ

ディナー17時30分～21時 (LO20時15分)

🚌 阪急バス「右京の里」停留所から徒歩約2分 [HPあり](#)

ブリブリの大きな海老が目玉の「季節のビージョー〜バゲット添え〜」(980円)。低温調理でじっくり仕上げた「HANAもちろ特製ローストビーフ」(1,200円)。魚介のうま味がたっぷり! 生米から炊き上げる「オリジナル♡エリアマリネージュ(2〜3人前)」(2,400円)



京都西山エリアで唯一! 絶景カフェレストラン

向日市役所最上階に位置する絶景カフェレストラン。こちらで楽しみたいのが、王道洋食からイタリアンまで手作りにこだわった幅広いラインナップの料理と抜群の見晴らし。大きな窓からは、比叡山や京都タワーまで一望でき、爽快な気分になれる。夜景がロマンチックなディナータイムは、一品料理とワインでバル使いをするもよし、家族みんなで夜ごはんを食べるもよし。ランチやカフェメニューもそろっているので、シーンに合わせて活用してみて。



カフェアンドダイニング HANA Cafe & Dining HANAむこう

向日市寺戸町中野20 向日市役所5階

☎ 075-963-6362

不定休

11～21時(LO20時)

木曜～14時(LO13時)

金・土曜、祝日の前日～22時(LO21時)

※状況により早めに閉店の場合あり

📍 hanamukou2021

🚌 阪急「東向日」駅から徒歩約15分 [HPあり](#)



丘陵地に建っていることから、京都西山エリア屈指の眺望が自慢

店内は、とにかく広々! 席数が多いので、大人数での利用にも最適



「カムシンセット」(1,750円)の提供は11時～13時30分。エビフライ、ハンバーグ、クリームコロッケ、温野菜がワンプレートに。スープ、サラダ、ライスかパンも付く



カフェレストラン カムシン

長岡京市開田4-4-6

☎ 075-954-9507 水・土・日曜、祝日休

10時～15時(ランチ11時～LO13時30分、

カフェ10時～LO14時15分)

📍 khamsin_nagaokakyo

🚌 阪急「長岡天神」駅から徒歩約7分



高い天井を彩るのは、豪華なシャンデリア。花モチーフの照明や重厚な暖炉など、どこを切り取っても雰囲気抜群

レトロモダンな空間で味わう 本格洋食の王道トリオ

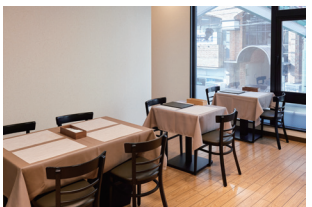
目印は大きな三角屋根。創業から47年の時を重ねた店内は、ステンドグラスやアールデコ風の照明などの優美な装飾や調度品に彩られ、そのレトロモダンな雰囲気に心が躍る。店名を冠した「カムシンセット」は、自家製デミグラスソースたっぷりのハンバーグ、なめらかなホワイトクリームが入ったコロッケ、サクサク衣のエビフライと洋食の王道トリオの贅沢セット。童心にかえて憧れの味を堪能したい。にぎわうランチタイムを外して、ゆったりカフェタイムを過ごすのもおすすめ。



Bランチは写真のメンチカツのほかにハンバーグも選べる。ポタージュ、サラダ、パンもしくはライス、ドリンク付きで1,600円



4種類のメインから選べるCランチ(2,200円)から「大人のお子様ランチ(ハンバーグ、カニクリームコロッケ、エビフライ)」をチョイス。ポタージュ、サラダ、ライスかパン、ドリンク付き



お店は、1階に和菓子店「鼓月」が入ったビルの2階。夜はワインに合わせたアラルト料理がそろう



洋食とワイン おおつか

長岡京市天神1丁目1-56 2階

☎ 075-925-9002

水曜休(祝日営業)

ランチ11時30分～15時 (LO14時)

ディナー17時30分～22時 (LO21時)

📍 yoshoku_wine_otsuka

🚌 阪急「長岡天神」駅すぐ



ランチタイムの人気メニュー「槐豆血膳」(1,980円)。おばんざい9品のほか、一品料理、椀物、汁物、ご飯付き。煮物やお造りなどバラエティに富んだおばんざいは、有田焼の豆皿で提供される



以前のお店から人気のオリジナルメニュー「槐血和そば」(おばんざいとじゃこ山椒ご飯付き、1,480円)。揚げ和そばに鶏なんば風の船をかけたメニューで、シャキシャキの野菜と揚げ餅が食感のアクセントに



カウンターには、彩り豊かな日替わりのおばんざいの大皿がずらり。有田焼の豆皿にていねいに盛り付け、豆血膳として提供する

旬の野菜がたっぷり！ 多彩にそろう創作料理店

長岡京市で30年以上、愛され続けた創作居酒屋がお店の前身。向日市への移転を経て、2023年に地元に戻って再オープン。野菜をたっぷり使い、栄養バランスにも心を配ったおばんざいや創作料理が心と体に染み渡る。料理のレパートリーは100種以上もあり、通うたびに新しい料理に出合える楽しみも。夜も引き続きおばんざいやご飯を単品で注文できるため、食堂気分でご飯に行くのもおすすめ。「最近、野菜を食べてないな」と感じたら、もてなしの心にあふれる料理を食べに来て。



店は閑静な住宅街の一面にある。古民家を改装した店内にはカウンター席もあり、グループでもひとりでも気軽に足を運べるのが嬉しい



えんじゅ
槐
長岡京市馬場1-12-9 ☎ 075-201-5990
日・月曜、祝日休
ランチ11～15時 (LO14時30分)
ディナー17時30分～21時 (LO20時30分)
☎ enzyu.m
JR「長岡京」駅から徒歩約7分 HPあり



HEALTHY ● 野菜をたくさん身体にやさしいごはん

色とりどりの野菜をはじめ、厳選された食材たち。さまざまな一品を贅沢にもちよっとずつ味わえば、心も身体もすみずみまで、よろこびに満ちる。

秋鮭のパン粉ハーブチーズ焼きがメインの10月のメニュー。サラダや副菜に味噌汁、五分つきごはん、デザート、有機ほうじ茶が付いて1,870円

食材にとことんこだわる 旬の味覚の月替わりランチ

料理教室と暮らしの雑貨店Relishが手がけるオーガニック食堂。料理家の森かおるさんが月ごとに提案する「季節のおひるごはん」は、旬の味覚をふんだんに栄養バランスもばっちり。地元農家をはじめ国内有機栽培や無農薬・減農薬など、森さんが長年かけて選び抜いた食材が惜しみなく取り入れられている。「オーガニックが特別なものではなく、当たり前な存在になれば」という思いから、レシピを公開。料理教室は少しハードルが高いという人は、ぜひ食堂から試してみてください。



レリッシュ
Relish 食堂
乙訓郡大山崎町大山崎鏡田20-14 1階
☎ 080-2522-4468
月曜休 (祝日営業、翌火曜休)
11～15時 (LO14時30分) ※ランチは予約優先
☎ relish.shokudo
阪急「大山崎」駅から徒歩約9分 HPあり

日々の食卓でも再現できるように黒板ではランチメニューのレシピを紹介。くわしく知りたい方はスタッフにたずねてみて



明るくナチュラルな雰囲気の内。テーブル席でゆっくりと食材の味を噛み締めて



雑貨店Relishとあわせてお立ち寄りください！

有機生姜を使った自家製ジンジャードリンクや、季節のオーガニックフルーツを粗精糖で漬けたフルーツドリンクがスタンバイ

お立ち寄り SPOT

宝積寺(宝寺)

乙訓郡大山崎町銭原1番地
☎ 075-956-0047
9～16時
JR「山崎」駅から徒歩約12分 HPあり

聖武天皇の命により行基が創建したと伝わる古刹。聖武天皇が竜神から授かったという「打出」や「小植」を祀ることから「宝寺」とも呼ばれ、多くの人が商売繁盛祈願に訪れる。天王山の麓に位置し、山崎合戦の際には秀吉の本陣が置かれたことも。また、夏目漱石が「宝寺の隣に住む桜かな」と歌を詠んでおり、桜も見どころ。



橋口さんおすすめのダブルチーズバーガー(2,110円)にアボカド(+275円)とベーコン(+295円)をトッピング。ハンバーガーのお供に欠かせないフレンチフライ(セット+290円)は極細カリカタタイプ！

パンズ

伝説の人気ベーカリー「LAND BAKERY」直伝の自家製パンがしっかりと肉汁を受け止める

野菜

京都産の肉厚トマトはパテとの相性も抜群！野菜をはじめ、素材はできるだけ京都産を使用

チーズ

チェダーチーズにモzzarellaの追加も人気

パテ

味付けは塩だけ！和牛のおいしさを引き出すためにミディアムレアで焼く上げる



OLU BURGER KYOTO RAKUSAIGUCHI

京都市西京区川島六ノ坪町50-2 TauT 阪急洛西口 N7区画
☎ 075-950-9350 不定休
ランチ11～15時 (LO14時30分)
ディナー17～20時 (LO19時30分)
土・日曜、祝日11～20時
📍 olu_burger_kyoto
📍 阪急「洛西口」駅すぐ



店内は広々としていてゆったりと過ごせる空間。外には芝生が広がるテラス席も

和洋織り交ぜた献立で完食必至のトリプル定食

「手作りの味をお腹いっぱい味わってほしい」と、店主の下村さんが繰り出すのは、洋食メニュー5品の中から好きな3品を選んで、一部増量もできる「トリプル定食」。自家製味噌のお味噌汁や1回おかわりができるご飯、さらにおばんざい3品が付くという圧倒的なボリュームながら、変化に富んだ献立とやさしい味付けで、誰もがペロリと完食するそう。メインの量を抑える代わりにデザートやドリンクが付くセットメニューも。



昭和レトロなビルの2階に店を構え、2025年で15年目を迎える

気ままにダイニングふうせんかずら

向日市上植野町上川原1-15
☎ 075-934-6630
日曜休 (不定休あり)
11～14時
金・土曜のみ夜営業 (18～21時) あり
※要問い合わせ
📍 k.fusenkazura
📍 阪急「西向日」駅から徒歩約7分



チキン南蛮、ハンバーグステーキ、クリームコロッケを盛り込んだトリプル定食(1,950円～)の一例。そのほか名物の毛沢東チキンやエビフライもあり、組み合わせは全部で10通り！量が多い方には2種類が選べるコンビ定食(1,650円～)も

わんぱくめしの世界へ

思いがつかって、ボリュームたっぷり！
もりもり食べて、店主の愛を受け止めて！



スープ、副食、サラダ、ご飯が付いたランチの唐揚げ定食(1,320円)。メインは唐揚げのほかに鶏の甘酢あんかけ、白身魚の甘酢あんかけから選べる

中国出身の店主が再現する本場の特大唐揚げ

店主の大澤さんは中国・山西省の生まれ。「本物の中国料理を知ってほしい」という思いを胸にお店を開いたのは、還暦を過ぎてから。油が多い中華のイメージを覆すため、素材のよさを活かしてあっさり。油や塩分はなるべく控えめに、中国から取り寄せた調味料や香辛料で本場の味を再現する。人気の唐揚げは先に鶏を蒸すことで、女性の拳ほどの大きさにもかかわらず意外にも軽やか！たっぷりの油で揚げることでカラッとジューシーに仕上げる。



大きく食べ応え抜群の水餃子 8個入り(1,500円)。もちり分厚い皮は手作り。中の餡は豚肉と野菜を1:1でバランスよく。ごま油を入れて茹でることで香り豊かに



さいこうてい 済公亭

長岡京市開田1-21-22
☎ 075-956-3450
月曜、第1・第3日曜休
ランチ11時30分～14時
ディナー17時30分～21時
📍 阪急「長岡天神」駅から徒歩約5分



コク深く甘辛い麻婆豆腐(2,000円)。中国から直接取り寄せた花椒(ホアジャオ)を入れる直前にすりつぶして加えることで、香りと痺れが格段にアップする



ランチには、花開く姿が美しい菊花茶のサービスも。後味がさっぱりと、上品な香りに癒やされる

80歳を過ぎた今も現役！夫婦そろって、お待ちしております。



壁には中国の雑貨やお店の掲載誌面が飾られている



魚一筋 30 年の店主が目利きする 魚肴と日本酒でしっぽりと

魚屋、和食屋、寿司屋と、さまざまに経験を積んだ店主は、魚一筋30年。毎日のように市場へ通い仕入れる魚は、魚マニアならではの絶妙なラインナップ。一度味わえば、予約で満席なことが頷ける。料理はその日の仕入れによって入れ替わり。お造り、焼きもの、揚げものなど、旬の海鮮の魅力を存分に引き出す調理法で提供する。日本酒で十分に愉しんだ後は、お寿司や海鮮丼、自家製の天然魚介ラーメンまでそろそろシメをお忘れなく。なお、昼呑みは日曜のみ。要予約。



うふじ 魚肴食堂 魚ふじ
向日寺戸町西田中瀬8-14 コーポエム1階
☎ 075-285-2101
月曜、隔週火曜休
17～23時 (LO22時)
※日曜 11時30分～18時 (LO17時)
※要予約
📍 uofuji_issei
🚶 阪急「東向日」駅から徒歩約4分、JR「向日町」駅から徒歩約5分

旬によって入れ替わる8種類のお造り盛り合わせ (1人前2,500円～、※仕入れ状況により変動)。この日は左上から時計回りにサワラの焼き霜、カンパチ、天然本マグロ、もんごうイカ、水ダコ、カマスの焼き霜、フエキダイ、いくらおろし ※写真は2人前です。



天然本マグロのカマ焼き(1,100円)。上品な脂は、天然ものだからこそ。大根おろしと濃口醤油であっさり



調査捕鯨のときだけ手に入る生のクジラは、年に数回あるかないかの超レアな一品。こちらは「鹿の子(かのこ)」と呼ばれるアゴの付け根の希少部位をお刺身(1,100円)に



カウンターでひとり日本酒を嗜むもよし、テーブル席で同僚と乾杯するもよし。思い思いの過ごし方を



絶妙な火加減がたまらないサーモンのレアカツ 990円。タマネギとキュウリが入った自家製のタルタルソースをたっぷり付けて召し上がれ！



「どこでも手に入るものは面白くない」という理由から、京都ではお目にかかれない地酒が多数。魚と同じようにお酒の旬にもこだわり、限定酒も並ぶ



日本酒を注ぐと輝きが増す津軽びいどろ。店主が旅先で購入したという酒器は、ひとつとして同じものがない

市場での仕入れは、宝探し！

地元のママたちもご愛用 気軽にサクッと呑める駅前酒場

阪急東向日駅から徒歩0分の好立地に構える、立ち呑みスタイルの居酒屋。全席禁煙 & スタイリッシュな空間とあって、昼夜を問わず女性ひとりのちょい呑みや女子会ユーザーが多め。ビールから酎ハイ、日本酒までまんべんなくそろそろ酒のアテは、薄めの衣で仕上げたやさしい口当たりの串カツや、店主のアイデアが光る一品料理など40種類以上。うまさと安さと心地よさにつられて、昼呑みから夜呑みへの延長戦もあり得る！



カウンターは立ち呑みスタイル。明るい雰囲気なので、立ち呑み初心者にもおすすめしたい



すいば 阪急東向日駅店
向日寺戸町小畑5-4 ☎ 075-935-8900
火曜休
15～23時 (LO 22時15分)
📍 suiba_higashimukou
🚶 阪急「東向日」駅すぐ



パン粉の衣でサクッと揚げた、大きなカニカマ1本揚げ(290円)。提供時は食べやすい大きさにカット



タマネギ、ハム、卵のシンプルな具材でさっぱりと仕上げた、すいばのポテサラ(250円)



甘いようかんの串カツ(120円)は、意外にも日本酒のアテに◎



揚げたての熱いうちにどうぞ！

冬はおでんもおすすめです！



串カツの種類も豊富！



その日によって入れ替わる串カツ5種盛り合わせ(690円)。この日は、左からナス、明太子、出汁巻きたまご、牛ハラミ、エビ



「も」でしゃるお店

たまには明るいうちから！

夜の営業も人気のお店。休みの日には、明るいうちから、ふらり。昼から呑むのもいいかも！



仕上げはテーブルで！

手前／チーズ、豚肉、卵、マヨネーズにたっぷりの大葉をのせたYAMAKI焼き(1,298円)
奥／エビ、イカ、豚肉、からしマヨネーズにネギとカイワレをのせたミックス焼き(1,298円)



ふわっと軽やかなお好み焼きと 山崎ハイボールで乾杯！

アツアツの鉄板から漂うソースの焼けた甘い香り。大山崎町で50年以上店を構える「お好み焼き 山喜」の一番人気は、店名が付いた「YAMAKI焼き」。母の店を引き継いだ店主の中井直子さんが、時代に合わせてふわっと軽く野菜多めにアップデート！味もトッピングも飽きのこないように個性豊かな5種類のお好み焼きを用意する。お酒に合う一品料理やお酒もそろうため、昼から呑む人の姿も。サントリー山崎蒸溜所近くとあって、おすすめはウイスキー。常連さんも観光客もみんな一緒に乾杯して。



ひとりでも入りやすい雰囲気店内。テーブルは鉄板で、カウンター席はスレットでお好み焼きを提供



お好み焼き 山喜
乙訓郡大山崎町大山崎明島18
☎ 075-956-2559
月曜、第2・第4火曜休
ランチ11時30分～15時、ディナー17～22時
📍 okonomiyaki_yamaki
🚶 阪急「大山崎」駅すぐ、JR「山崎」駅から徒歩約3分

HPあり



GW頃から10月中旬前後の限定！山崎、響、白州、余市のウイスキーから選べる大人のかき氷。ナッツの塩気とシロップの甘さにウイスキーの組み合わせが絶妙



お好み焼きに合うようにつくられたちよつとめずらしい赤ワインも！



ソースに合わせて、よく熟し苦みのない丸い味わいに。果実とほのかなスパイスの香りが鼻に抜ける



常連客から「お母さん」と呼ばれる中田順子さんが営む小料理店。自家栽培の野菜や旬の魚介を活かした季節のおばんざいと選りすぐりの日本酒、そして身の上話も聞いてくれる中田さんの温かな人柄を求めて老若男女が暖簾をくぐる。「ひとりで暮らしの若い子も来るから」とボリューム満点の夜定食や唐揚げもスタンバイ。カウンター越しに冗談を言い合っているうちに1品また1品と注文の品が届く手際の上にも感服するばかり。

胃袋と心を掴まれて
毎夜通いたくなる母の味



注文を受けてから手際よく焼き上げる、名物の特製だし巻(600円)。お酒に合うように、通常よりもやや濃いめの味付けを意識しているそう



鶏の肉汁とともにだしのうま味があふれる京出汁唐揚げ(700円)。キッチンカーで出店する地域のイベントなどでも大人気！



鶏唐中華レモン煮込み(650円)。ボリュームがありながらも、レモンを効かせさっぱりと



はい、お待ち！



アツアツできたてが嬉しい「鉄板豚ネギチーズ焼き(550円)」。ビールのお供にはもちろん、子どもたちにも大人気！



麺の代わりにたっぷりのもやしを使ったパスタ風もやし炒め(550円)。トマトソースはやさしい酸かけに。ペにご飯が重たいという方にもおすすめ



店名の「寿海」は、江戸時代より瀬で愛される日本酒から命名。そのため、製造元である「沢の鶴」のお酒が多数そろう



厨房を囲むように設置された大きなコの字カウンターのほか、座敷もあり。予約がベター



レアな亀の手に
出合えることも！



大衆酒場 寿海本店
長岡市天神1丁目7-29 ☎ 075-954-1643
日曜休
16~23時 (L022時30分)
阪急「長岡天神」駅から徒歩約2分 [HPあり]



仕事終わりに



鉄板居酒屋てっぽう
長岡市神足1-7-5 ☎ 075-954-6437
日曜休
17~23時 (料理L022時、ドリンクL022時30分)
teppou1210
JR「長岡京」駅から徒歩約2分 [HPあり]



カンパイ！



アツアツ~

メニューは100種類以上！
鉄板料理が名物の駅チカ酒場

JR長岡京駅のそばに店を構える創業45年余りの居酒屋。赤いシートのボックス席や壁の手書きメニューが醸し出す、どこか懐かしい風情に居心地は抜群。名物はアツアツの鉄板料理で、お好み焼きは専門店を思わせるほどの品ぞろえ。濃厚ソースが香ばしい焼きそばがペの食事に大人気。酒肴にぴったりの手羽先の唐揚げやほろりとやわらかな豚の角煮をはじめ、味自慢の一品料理も充実する。明るい接客に何度も通いたくなる一軒だ。



「手作りの味わいを大切に、おいしいもんを一生懸命つくる努力は惜しまない」と、この道30年の店長が信条を語る



ついつい、箸が止まらない！

時代のニーズに合わせて進化する多彩な居酒屋メニューがそろう。300~700円台のお手頃価格が嬉しい。17~19時はハッピーアワーでドリンクがお得！

おばんざいと酒処 中樓田
向日市寺戸町西田中瀬8-19 ☎ 075-922-0618
日・月・火曜休
17~23時
mukocity.nakaruta
阪急「東向日」駅から徒歩約4分、JR「向日町」駅から徒歩約5分 [HPあり]



丹後の地酒「香田」をはじめ、ツウを唸らせる日本酒(グラス600円~)が豊富



味がしみしみ~



秋冬に登場するおでんは、体も心も温まるおふくろの味。好きな3品(600円)でも楽しめる



お酒と好相性の魚または肉料理をメインに据えた日替わり夜定食(1,300円)を求めておひとり様も多数通う



ちょっと寄ってく？
憧れのレトロ酒場へ
ようこそ！
料理がおいしいから、呑まない人も一緒に！
気さくな店主に種類豊富なお酒のラインナップ。
老若男女、みんなでわいわい会話を楽しんで。

自分のペースで
どんどん呑んでや~

1980年から地元の人に愛され続けるラーメン店は、現在2代目。店名が付けられた醤油豚骨ラーメンが看板メニュー！スープには12時間かけて煮込んだ豚骨に初代の頃から変わらない特製醤油を合わせる。背脂は少し溶かしつつ程よく残すのがポイント。深みがありつつ意外にもあっさりとした、つつい最後まで飲み干したくなってしまう。同じ豚骨スープをベースに味噌や塩味もあるので、こちらもぜひお試しを。



ミスターラーメン
長岡京市今里2丁目13-12
☎ 075-955-5578
木曜休（祝日営業）
ランチ11時～14時30分（L014時10分）
ディナー18～21時（L020時40分）
※土・日曜、祝日の夜は17時30分～
📍 mista_ramen
🚗 阪急「長岡天神」駅から徒歩約18分

▶自家製の豚バラチャーシューをのせたミスターラーメン（醤油とんこつ）並は850円。麺やチャーシューの量は変更可能

▼ニンニクの有無が選べる元祖餃子（6個入）1人前（330円）。店舗横の無人販売では、元祖餃子のほか大葉やワサビ、抹茶など、ちょっと変わった冷凍餃子も！



じっくり煮込んだ豚骨が
シンプルながらも
味わい深い！

シャキシャキの
もやしと相性抜群！

ミスターラーメン



激辛商店街で街おこし！
初代グランプリに
輝いた担々麺

2辛から
ジョロキアを使用！

向日市激辛商店街の第1回 KARA-1 グランプリで優勝した担々麺。ただ辛いだけではなく“うま辛”を目指し、4種類の唐辛子に自家製肉味噌でコクをプラス。毎朝じっくり煮込んだ鶏ガラに胡麻を合わせたスープで味に深みを出す。担々麺をはじめマーボー豆腐やエビチリなど、従来のメニューを激辛に変身させた2代目の宮路さん。当然ながら初代からの味を引き継いだ、あっさりとした広東料理も豊富にそろそろ。週末は事前予約がスムーズ。

◀担々麺（1,000円）。激辛メニューはいずれも辛さが5段階。2辛までが通常料金、3辛+150円、4辛+300円、5辛+450円



▲野菜入りのマーボー豆腐（1,000円）。担々麺と同じ肉味噌を使用。豆腐は絹と木綿の両方を使うことで、食感と風味の違いを出す



中国料理 麒麟園
向日市寺戸町東田中瀬5-54
☎ 075-933-1370
火曜休
ランチ11～14時（L013時30分）
ディナー16時30分～23時（L022時15分）
🚗 阪急「東向日」駅から徒歩約5分、JR「向日町」駅から徒歩約4分 [HPあり](#)



▲（下）1階はテーブル席。（上）2階には円卓席やテーブル席があり、大人数でも広々と使える

白胡麻と自家製ラー油が香る
つけ担担麺の専門店



最後に白ご飯を入れても最高！

▲辛味ペーストとさらに肉味噌をプラス！濃厚なうま辛がクセになる「鳳凰」（1,050円）。辛いもの好きは、卓上の自家製ラー油を加えても◎

担担麺の店で修業を経た店主が開いたのは、ちょっとめずらしいつけ担担麺の専門店。定番の「白虎」をベースに味に変化をつけた5種類が常時ラインナップ。夏季には、さらに冷やし担担麺が登場する。中太麺にしっかりからむのは、昆布やカツオ、サバ節などをブレンドした魚介ベースのスープ。たっぷりの白胡麻で濃厚ながらもだしの効いた一杯に。自家製肉味噌に角切りチャーシュー、ナッツが合わされば、楽しい食感に食欲マシマシ！



ふうらいぼう
風来房
長岡京市神足大張8
☎ 075-951-1747
不定休
ランチ11時30分～15時（L014時45分）
ディナー18～21時（L020時45分）
📍 furaibou5
🚗 JR「長岡京」駅から徒歩約12分

つけ担担麺専門店



とろろり餡が
たまらない！
絶品あんかけ中華

◀肉みそ飯（430円）。自家製の甜麺醬でしっかり煮込んだ甘めの肉味噌に思わず白米がすすむ

西山の中華麺は、意外にも個性派ぞろい。ラーメン店や中華料理店から、自慢の一杯が大集合！今日はどれにしようかな？

個性豊かな
中華麺ガイド

みんなちがって、みんないい！

ラーメン

◀あんかけ焼きそば（820円）。パリッと焼き目をつけた卵蒸し細麺の上に、具だくさんの餡がたっぷり。香ばしい麺とまろやかな餡のハーモニーがたまらない一品。カラシやお酢で味変してみても◎

名物の炒飯を
多彩にアレンジ！



ラーメンふくや
向日市寺戸町渋谷11-4 ☎ 非公開
日曜休
ランチ11時45分～15時（L014時45分）
ディナー19～24時（L023時45分）
📍 ramen_hukuya
🚗 阪急「東向日」駅すぐ

▶トロトロに煮込んだ角煮は単品（600円）も。生姜の風味が効いていて、おつまみ感覚で食べられる



◀店主イチ押しの天チャ麻井（910円）は、名物の炒飯にふわふわの卵と麻婆餡をかけたハイブリッドメニュー。豆板醤の辛みを効かせた餡が、自家製チャーシュー入りの炒飯を包み込んでとても美味



あんかけやこはち
京都市西京区桂巽町8-6
☎ 075-754-6834
月曜休
ランチ11時30分～14時30分
ディナー17～23時（L022時）
📍 ankakeya_cohachi
🚗 阪急「桂」駅から徒歩約8分

世代問わず愛される
あつさり背脂豚骨ラーメン



ネギ&もやしと角煮が最強の組み合わせ！

角煮のほか、味噌やキムチのラーメンもありますよ！



▲約140gの角煮がのった特製角煮ラーメン（1,250円）はインパクト大！ラーメンの味に合わせて甘辛味に仕上げている

Cafe Restaurant Khamsin



カフェレストラン カムシン

レトロかわいい
フルーツたっぷりパフェ

▶ P.14

メロン、スイカ、オレンジ…と、パフェグラスからあふれんばかりの旬のフルーツに、たっぷりのホイップクリームとバニラアイスをおトッピング。見ているだけで幸せな気持ちになれる、レトロかわいいフルーツパフェは1,200円。季節の移り変わりとともに内容が変わる。

Kimamani Dining



中国料理 麒麟園

激辛メニューの後は
なめらかな杏仁豆腐でさっぱり

▶ P.24

激辛メニューの後は、辛さを和らげる自家製の杏仁豆腐(550円)はいかが? 絶妙なやわらかさにこだわり、なめらかな口溶けを実現。ミルクィな杏仁にフルーツカクテルのさっぱりとした甘さが合わさって、激辛メニューに再チャレンジできそう!

Fusenkazura

料理がおいしいお店は、デザートも絶品! お店えらびに迷ったら、メのスイーツで決めてみて。

甘いものは別腹
メスイーツから
お店えらび。



Cucina italiana gioglio

季節の移ろいを感じる
彩り豊かな自家製ドルチェ

▶ P.06

イタリアの郷土菓子を中心に、旬の素材を使用した自家製ドルチェは、どれもシェフのこだわりが詰まった逸品ばかり。基本の2種盛りに加え、コース料金+300円で華やかな3種盛りにグレードアップも可能。秋に撮影したこちらは、リンゴとキャラメルケーキ、ティラミス、イチジクを使ったセミフレッド。

Restaurant Tagami

レストラン タガミ

オリジナルハーブティーと
季節のデザートで至高のラスト

▶ P.07

コース料理のフィナーレを飾るのは、季節ごとに変わる焼き菓子とアイスの一皿。氷彫刻世界大会8位に輝いたという異色の経歴を持つシェフの盛り付けは繊細そのもの。ぜひ、5種類のドライハーブをブレンドしたオリジナルティーとご一緒に。



Bistrot OKUDA

カリッとキャラメルが
たまらない
濃厚クリームブリュレ

▶ P.08

コース料理でもアラカルトでも選べる4種類のデザートから、ボリュームなクリームブリュレ(単品550円)をチョイス。サトウキビ100%の砂糖「カンナード」を使い、香りよくキャラメリゼ。表面はカリッと中はトロッと濃厚なバニラの味わい。

Bistrot OKUDA



Volonté de Gaia

旬の味覚をつめ込んだ
欲張りなスイーツプレート

▶ P.09

充実のデザートメニューに悩んだら、欲張りさんも大満足な「本日のデザートプレート(1人前605円〜)」がおすすめ。焼き菓子やアイスなど4種類のスイーツや季節のフルーツをちょっとずつ盛り合わせに。2人前から注文できる。

※写真は2人前



Volonté de Gaia

Restaurant Muku



Chinese Cuisine Kirinen



れすとらん 棕

季節限定フレーバーも登場する
自家製シフォンケーキ

▶ P.15

しっかり食べた後も、軽やかなスイーツなら別腹! 生クリームやフルーツが添えられたふわふわのシフォンケーキ(400円)は、プレーンのほか、ココアやミルクティー、季節限定の味が登場することも。+250円でドリンクセットにできる。