1日100食限定!
噂のお値打ちステーキ丼定食

ひゃくしょくや
佰食屋

一昨年のオープン以来すでに西院の街角の名物となっている、行列のできる店「佰食屋」。行列のお目当ては「国産牛ステーキ丼」。その人気の秘密は、おいしさと驚きの価格。使用するのは一頭から20kg程度しかとれない赤身の希少部位「ウチヒラ」。北海道などの産地から届いた国産牛を、自店で丁寧に下処理しているからこそ、この価格で提供できるのだそう。添加物・化学調味料は一切不使用。こだわりと手間ひまかけたおいしさをぜひ一度味わって。

やわらかな赤身をレアに焼き上げたビジュアルで食欲がそそられる一品!味の決め手は自家製香味オイル。さらに赤ワインベースのソースとフライドオニオン、三つ葉の組み合わせで、他では食べられないオリジナルなおいしさに。お好みでテーブルのフライドガーリックをかけて召し上がれ!国産牛ステーキ丼1,080円(税込)

SHOP DATA

京都市右京区西院矢掛町21
シュール西院1階
TEL　075・322・8500
11:30-14:30(L.O.)
17:00-20:00(L.O.)
※100食売り切れ次第終了
水曜休
http://www.100shokuya.com/

素朴なキュートさにどきっ!
めくるめく東欧雑貨の世界

ヴェスナ
Vesna!

2003年に立命館大学近くにオープンした、東ヨーロッパ・ロシアの雑貨を扱うセレクトショップ。白を基調とした明るい店内には、ロシアやベラルーシ、リトアニア、ドイツなどで店主自ら直接買い付けてきた雑貨が、ところ狭しと並ぶ。なかでもベラルーシ、ブレスト地方のマトリョーシカや雑貨は全国随一の品揃え。素朴でレトロな魅力にハマったコアなファンがかわいい出逢いを求めて全国から立ち寄る。一点ものやレアなものも多く、気になったら即GETするのがよさそう!

(左下)ベラルーシはブレスト地方からやってきた、赤ずきんの物語を模したマトリョーシカ。なんともいえずかわいらしい表情に注目!(右下)は、ご存知チェブラーシカと、ロシア版クマのプーさんの2種類。どちらも日本のキャラクターモノにはない魅力がたっぷり。お部屋作りのアクセントにいかが?

SHOP DATA

京都市北区小松原北町119
TEL　075・463・3566
12：00-19：00
水曜休（祝日の場合営業）、
年末年始・夏季休業あり
http://vesna-ltd.com/

ベラルーシのぬいぐるみメーカー「FANCY」社製クッション
各4,320円(税込)

ベラルーシ製マトリョーシカ
5,400円(税込)

キュトな姿に一目惚れ!
グランマが手作りするカラフルおはぎ

おたふく
小多福

祇園の花見小路を抜けた路地にひっそりと佇む「小多福」は、全国からおはぎを求めてやってくる客が絶えない人気店。小ぶりで色鮮やかなかわいいおはぎは、どれも人工的な着色料などは一切使わず、甘さ控えめでからだに優しい。時間が経っても固くならないのが自慢。そしてもうひとつ魅力なのは、常連客から「グランマ」と呼ばれ親しまれている店主の川崎さんの、心のこもった接客。温かな人柄に、きっとすぐまた会いたくなるはず。

自慢のおはぎは、あずき・白あずき・きなこ・うめ・青うめ・青のり・黒ごま・古代米の全8種(各1個170円税込)。抹茶と好きなおはぎ1つを選べるセットも(お抹茶とおはぎ700円)。ゆたかな香りとまろやかな甘みがおいしい抹茶は、寺町二条の「柳桜園」のもの。※白あずきのみイートイン、テイクアウトともに+30円

SHOP DATA

京都市東山区小松町564-27
TEL　075・561・6502
10:00-17:00
(売り切れ次第終了)
木曜・第4水曜休

インスタグラムチャンスを呼ぶ!
衝撃のフルーツ酎ハイ

すみびやくとり ソリレス
炭火焼く鳥 ソリレス

朝引きの新鮮な京赤地鶏を、炭火の網の上で客自ら焼くスタイルがワイワイ楽しい「炭火焼く鳥　ソリレス」は、オープンエアの店内を、道行く人も思わず覗き込む注目店。焼(く)鳥といえばビールと思いきや、こちらではフルーツをたっぷり使った酎ハイが人気。大胆なルックスは、SNSを中心に話題沸騰中。胸肉などの定番から希少部位までひと口ずつ食べられる「超お得ちょっとずつ全部盛」と一緒に、楽しい時間を過ごして。人気店だけに、来店前に予約がオススメ!

想像のナナメ上を行く、衝撃のルックス!スパイスやハーブ、季節のフルーツを使ったラインナップは日替わり。ノンアルコールにすることも可能。フルーツ酎ハイ各600円(税込)

SHOP DATA

京都市下京区河原町松原上ル
清水町284　フジヨシビル1階
TEL　075・353・7018
18:00-2:00
不定休
http://sotlylaisse.net/

甘酸っぱい魅力にくびったけ!
特別いちごメニュー

フルーパーラー　ヤオイソ

フルーツサンドでお馴染み「ヤオイソ」が手がけるフルーツパーラー。明るく開放感のある店内には、木村英輝さんによる壁画が彩りを添える。老若男女にファンを持つフルーツサンドの他、フルーツケーキやパフェなど、魅力的なメニューがいっぱい。明治2年創業の老舗果物店だけあり、もちろん使用するフルーツの質は折り紙つき。余すところなくフルーツの魅力を味わうことができる。

いちごサンド、いちごパフェ、100%フレッシュいちごジュースがセットになった、まさに「いちごづくし」。使ういちごは、九州産を中心に2Lサイズの大粒。○月～5月までの期間限定メニューだから、いちご好きは要チェック!いちごづくし1,620円(税込)

SHOP DATA

京都市下京区四条大宮東入ル立中町496
TEL　075・841・0353
9：30-17：00（L.O. 16:45）
無休（年末年始除く）
http://yaoiso.com/

スッキリ爽やかな“マナオ”の酸味
タイ料理は酸味グルメの宝庫

バンコクガーデン

タイ料理に欠かせない食材といえば、酸味の決め手となる柑橘類“マナオ”。バンコクガーデンではタイから果汁で輸入し本場の味を再現している。バジルやパクチーなどのハーブももちろんタイ産を使用。タイの有名レストランで料理長を務めたシェフが腕をふるう本格料理は折り紙つきの美味しさ。メニューは100種類以上あり、酸・辛・甘が絶妙バランスの「田舎のトムヤム麺」や、鶏やココナツミルクのコクと酸味がマッチした白いスープ「トム・カーガイ」など、オススメしたいタイグルメがたくさん!

ナンプラーと唐辛子、マナオで味付けた、ピリっと辛く、スッキリ酸っぱいソースを、目玉焼きののったタイ米にかけて食べる豚肉とバジルの炒め物(写真左1,000円税込)。田舎のトムヤム麺(写真中950円税込)。ランチセットには揚げ春巻き、スープ(田舎のトムヤム麺には付かない)、サラダ付き。

SHOP DATA

京都府京都市中京区柳馬場夷川上ル五丁目230-2 御所南小西側
TEL　075・888・1554
11:30-13:30　17:30-22:00(L.O.)
日曜休