

J **apanese text**

2017年 秋/冬号 日本語編

巻頭特集

モダンに遊ぶ京都

撮影=大道雪代、HIJKA (p.16)
 文=編集部、大和まこ (p.23 下)
 地図=上泉 隆

p.012

世界中の人々から愛される古都・京都が今、さまざまなシーンで進化を遂げています。革新的な町家ホテル、早朝や深夜時間の新たな魅力に、進化を続ける美食最前線。歴史ある寺社や京料理だけではなく、これまで見たことのない姿を見つけに、この秋、京都を訪れてみてはいかがでしょうか。

(p.013)

左ページ：門扉の向こうに続く、どこか無国籍な雰囲気漂う「四季十楽」の路地。プラントハンター・西島清順さんのセレクトによる植栽が、和の空間に心地よい“違和感”として溶け込む。
 このページ：プティファールを思わせる「うめぞの茶房」の“かざり羹”。季節ごとに替わるフレーバーにフルーツやハーブが添えられ、和菓子の進化形を見るようだ。

Stay

p.014

心地よく籠ったり、アートに囲まれたり、景観を独り占めしたり。これまでにない滞在体験が、京都であなたを待っています。

京都であって京都でない、新しい体感を

●四季十楽

異次元への入り口さながらの門扉の先には、新しい京都が待っている。京都御所の西、閑静な住宅街の一角に、築100年近い京町家を改装し2016年冬にオープンした「四季十楽」。元の佇まいを活かしながら、10の客室が異なる個性を放つ。布団を敷く和室タイプの部屋では、日本ならではの

の滞在を。一方、山小屋のような温もりある趣の部屋、中心にある土間が印象的な部屋や、PCワークを携えたひとり旅にも快適な程よくコンパクトな部屋もあり、いずれもモダンな家具やアート作品とアジアの古道具が室内で調和する。隣家に配慮した設計の工夫は、そのまま空間の味わいに。例えば、視線を遮るさまざまな質感の窓ガラス。向こうにほんのり透ける緑と、往来のかすかな音。すぐそこにある京都の気配と非日常が交差する。

これを目当てに訪れるリピート客も多いという、料理家・ひやみず冷水希三子さん監修の朝食も魅力だ。野菜を中心に旬の素材が満載の洋朝食は、旅先の身体をエネルギーで満たしてくれる。また戻ってきたくなる常宿として、四季を通して自分だけのプライベートな京都を楽しむ拠点が誕生した。

上：四季折々の生け込みを手がけるのは、花屋「みたて」(p.28)の西山隼人さん。

右ページ、左上から時計回りに：4号室のベッドサイド。小山泰介さんの現代写真アートも部屋ごとの個性に / 屋根裏部屋に上っていくようなわくわく感のある3号室 / 建築家・田根剛さんデザインのサロンは、伝統的なべんがら色を彷彿とさせる深紅の空間。朝はダイニング、夜はバーラウンジに / 5号室は1階のリビングと2階のベッドルームがゆるやかにつながる、開放感溢れる設計 / ゆったりとした檜風呂を備える10号室のバスルーム。中庭への窓を開け放して、心地よく。

京都市上京区油小路通下立売上ル近衛町 165

Tel. 075-417-0210

shikijuraku.com/en

1泊1名朝食付き3万7000円から(税・サ込)

p.016

キュレーションされた滞在が感性を磨く

●Bijuu

私たちが旅に求めるものとはなんだろう。美味、自分だけの静かな時間、日常にはない体験。

ここ「Bijuu」ではそのすべてが叶い、そしてそれ以上の驚きの出会いがあるかもしれない。3部屋ある客室には世界

各国のアーティストやプロダクトデザイナーによる作品が配され、それぞれひとつのコレクションを鑑賞するよう。最上階のスイートルームの中央にはなんと、バスタブが。日本で大切にされてきた風呂文化を表現したという斬新な設計の客室は、2人同時に寛げる岩盤浴室も備えたラグジュアリー仕様だ。四条・河原町の賑わいも程近く、窓の下には高瀬川のせせらぎと、桜名所の一つである木屋町通が。食事時を静かに過ごすなら和食の仕出しを部屋に注文したり、あるいは祇園など徒歩圏内の観光名所へ繰り出したりと、動と静の緩急ある贅沢なロングステイも実現できる。客室の入り口で迎えてくれるアロマ、室内に流れるBGMなどは、すべて「Bijuu」での滞在をイメージしたオリジナル。あなたのためにキュレーションされた、五感が刺激される唯一無二の体験となる。

上から：501号室のスイート。書家・華雪^{かせつ}による書は、この客室の窓から見晴らす東山がモチーフ。その傍らのアメリカの陶芸家アニ・カستنによる器も、どこか和の趣。ベッドサイドもアート空間に。

右：実は1832年創業の京漬物の老舗「村上重本店」が運営するホテル。和朝食膳は、とりどりの漬物の盛り合わせに炊きたてのご飯、お蕎麦たっぷりの味噌汁、豆腐と、身体に嬉しい。

京都市下京区木屋町通四条下ル船頭町194 村上重ビル

Tel. 075-353-0802

bijuu.jp

302号室スタンダードルーム1泊2名3万5000円から、501号室スイートルーム1泊2名9万円。いずれも税・サ別。和・洋の朝食付きオプションは別料金。

p.017

● KYOTO ART HOSTEL Kumagusuku

自身も現代芸術家であり美術大学で講師も務める矢津吉隆さんが、古い倉庫を改築し2015年に開業した“展覧会の中に泊まる”ゲストハウス。音のインスタレーションが流れていたり、部屋の片隅にオブジェがあったり。2階にある4タイプの客室がすべて展示の一部となり、寝る・食べるという滞在中の日常の中で、そこかしこに潜むアートの違う見方を発見

し、意味を見出す、というプロセスを味わえる。2階は基本的に1年ごとに展示替えをするため、同じ客室でも翌年は様変わりしているのが楽しみだ。中庭とつながる設計が開放的な1階のギャラリースペースでは、年間を通して企画展やトークイベントなどが人気。

右奥：ツインタイプのRoom 4。テラス手前に、さりげなく石を積んだオブジェが。ここは内なのか外なのか、不思議な感覚に陥る。2017年秋まで開催中の小林耕平さん・高橋耕平さんの企画展の一部。

右上：1階のバーカウンターでゲストをもてなすオーナーの矢津さん。

京都市中京区壬生馬場町37-3

Tel. 075-432-8168

kumagusuku.info

シングルルーム1名7000円から。日替わりの和・洋朝食オプションは別料金。トイレ、洗面所、バスルームは共用。

● HOTEL ANTEROOM KYOTO

エントランスからパブリックスペース、客室に至るまで、アートがない場所はないというほど、常時200点以上の作品展示が圧巻のホテル。支配人・上田聖子^{まさこ}さんがキュレーターでもあるということにも納得だ。2016年のリニューアルの際に増設され新たな注目となっているのが、彫刻家の名和晃平、写真家の蜷川実花などの作品世界に浸る8部屋のコンセプト・ルーム。お気に入りのアーティストの作品そのものに泊まるような体験は、ここにしかない贅沢だ。京都駅からも便利な立地の九条エリアにある、学生寮だった広大な施設を活かし、ほかにもシンプルで手頃なシングルルームから庭付きのツインルームまで全128室と充実。気軽に旅し、アートとの至近距離にときめこう。

左：有機野菜や旬の素材たっぷりの朝食が魅力のレストラン ANTEROOM MEALSも、名和晃平さんの監修によるアートで溢れる。館内の作品は購入も可能。

右：ミニマルな空間に作品が調和する、“重力”がテーマの名和晃平 Concept Room No. 154。

京都市南区東九条明田町7番
Tel. 075-681-5656
hotel-anteroom.com
コンセプトルーム1名1万5000円から。シングルルーム1名6000円から。(シーズンにより変動、いずれも税込)

p.018

暮らすように泊まる贅沢感

●葵 KYOTO STAY 鴨川邸

京都の代表的な風景のひとつとして思い浮かぶのが鴨川沿い。散歩をする地元の人たちが行き交うのどかな日常の様子や、夏の風物詩である料亭などの川床席の賑わいは、いつ見ても旅情をそそられる。思いのままに過ごせる一棟貸しという特別感に加え、川床さながらのテラスでそんな風景を独占できるのがここ。古くから残る伝統的な町家建築を再生し、京都ならではの滞在を、という想いのもと、ほかにも5軒の個性ある一棟貸しの宿を市内に展開する「葵 KYOTO STAY」の「鴨川邸」だ。

ここに流れるのは古と現在が織り成す上質な時間。和室には千年の時を刻んだ寺の柱材や、平城京跡から出土した瓦がオブジェのようにしつらえられる一方で、リビングではカッシーナのソファなどモダンな家具類で寛げる。築100年以上の町家の風格は随所に残しながら、例えばバスルームやアメニティなどはあくまで機能的で快適に。現代の旅人のニーズに軽やかに寄り添う。

上：町家建築ならではの、間口から縦に続く奥行きある設計が鴨川の借景の印象を一層ダイナミックに際立たせる。川のせせらぎが、すぐそこに。
右奥：祇園祭を描いた江戸後期の屏風が、絵画のようにリビングを飾る。
右：季節の花が生けられているのは、弥生時代の土器。一見、伝統的な床の間のしつらいにも、こだわりの骨董コレクションが活かされる。

予約、チェックインは葵 KYOTO STAY の事務所へ：
京都市下京区木屋町通仏光寺上ル天王町 145-1
Tel. 075-354-7770

en.kyoto-stay.jp

2名利用で1泊5万円から(税・サ別)、最大5名まで利用可。精進料理の仕出し朝食など、各種オプションあり。

p.019

●Le Machiya 壬生

二両編成の路面電車・通称「嵐電」がガタゴトと通り過ぎる音が聞こえてくる。まるで、自分はずっとここに暮らしているような感覚に陥るほど、ローカルな京都がすぐそばにある。日本人にとってさえ今や懐かしく感じられる、1950～60年代に建てられた、すべて和室の一軒家。昔のままを留める味わいある建具に、北欧スタイルの家具が温かみを添える。夜は、2階に昔ながらの畳に布団を敷くスタイルで。バスルーム周りはフルリノベーションされ、簡易キッチンもあり、快適に京都でのロングステイを満喫できる。徒歩数分の嵐電・西大路三条駅からは、四条エリアの繁華街や、世界遺産の名刹・仁和寺、映画村のある太秦や景勝地・嵐山など人気観光地へ一本のアクセス。

そして京都に滞在するならば、やはりもっとディープに体験しつくしたい。コンシェルジュに、和菓子店での菓子作り体験や、京漬物の老舗などへの体験ツアーをコーディネートしてもらおう。また、奈良や大阪など周辺の関西エリアへのデイトリップに気軽に繰り出せるのも、長期滞在の拠点があればこそ。ここは京都を、そして日本をもっと発見するベースになるに違いない。

左：ダイニングルームは、柔らかい光が満ちる空間。自分の家にいるように、まどろむひとときを。

右：日本家屋の古き良き佇まい。秋は玄関脇のモミジが真っ赤になり、京都の季節をささやかに切り取る。

京都市中京区壬生西大竹町 23

Tel. 075-708-5596

lemachiya.com

2名利用で1泊2万円から(税・サ別)、最大5名利用可。

● Jam Jar Lounge & Inn

ジャズの調べに身を委ね、陽気なオーナーやほかのゲストとおしゃべりを楽しんだり、エスプレッソ片手にカウンターで読書に耽ったり。旅の空の下、こんな心地よいひとときがあってもいい。ここは、西陣織の機屋^{はたや}だった築110年の京町家が生まれ変わったゲストハウス。土壁や格子窓をそのまま残した1階のカフェラウンジは、オーストラリアのヴィンテージ家具、アールデコの照明やステンドグラスが調和する居心地抜群の空間だ。一方、1階と2階に一部屋ずつある客室は、いずれも凜とした落ち着きある雰囲気^{はたや}の和室。襖に張られた漆和紙の色のコントラストなど、随所に美意識が光る。建物の裏手には客室への専用エントランスもありプライベート感が保たれるほか、2階の客室はミニキッチンつきで、自分だけの町家ベースで暮らすように自由な滞在が実現する。

右：オーストラリア人オーナーのダニー・マシソンさんご自慢の本格カフェラテで、ほっと一息。オーストラリア産の輸入ワインなど、ほろ酔い気分を誘うバーメニューも充実。

上：1階の客室は、京町家ならではの坪庭のガーデンビュー付き。

京都市上京区今小路通七本松西入2丁目東今小路町758-2

Tel. 075-204-8508

カフェラウンジ：10時～19時 月曜休（祝日の場合は翌日）

jamjarjapan.com

2名利用で1泊1万2000円から（税・サ込）

京都 AM & PM

p.020

京都を旅するなら、人の少ない早朝や深夜を有効活用したい。
 おすすめの朝時間、夜時間の過ごし方をご紹介します。

京都を代表する川、鴨川。早朝のサイクリングは、まだ人影もまばら。

p.021

ホテル泊を活用した特別な朝プラン

●ザ・リッツカールトン京都

京都市中心部、鴨川のほとりに位置するザ・リッツ・カールトン京都は、洗練された客室、個性豊かなダイニングやスパを備える5つ星のアーバンリゾートホテル。ここには、宿泊者へのみ許されるスペシャルな朝のアクティビティがある。

一つは無数の赤鳥居（千本鳥居）で知られる伏見稲荷大社へ自転車でお出かけするコース。片道約25分の快適なライドで、早朝ならではの静かな街と神秘的な神社を楽しめる。

もうひとつは名刹・妙覚寺にて「朝のおつとめ」を体験できるコース。僧侶のお経と太鼓の伴奏を間近で見学した後、実際に太鼓を演奏し、締めには僧侶と同じ食卓を囲んで和朝食をいただけるユニークなプランだ。

サイクリングツアー〈アドベンチャー〉

実施：毎日 ※天候による

6時30分～8時

参加費：無料

前日の18時までに要予約

朝のおつとめ体験

7時～9時

要予約

料金：1万円（税・サ込 ※同泊の1グループ6名まで）

当日キャンセル、および無断キャンセルは料金の100%を請求

ザ・リッツ・カールトン京都

京都市中京区鴨川二条大橋畔

Tel. 075-746-5555

www.ritzcarlton.com/kyoto

レンタサイクル京都 eco トリップ

Tel. 075-691-0794

www.kyoto-option.com

京都で人気のレンタサイクルショップ。

電動自転車や子供用、親子用自転車も揃う。

●フォーシーズンズホテル京都

京の名庭「積翠園」を受け継ぎ、2016年秋にオープンしたフォーシーズンズホテル京都は、ゆとりある客室の大きな窓から、四季のうつろいを楽しめると評判。このホテルが宿泊者のみに提供するのが、京都最古の禅寺・建仁寺の塔頭、正伝永源院での呈茶と座禅の特別な体験だ。

通常非公開の正伝永源院は、江戸初期の茶人、織田有楽斎縁（ゆかり）のお寺。ここで日本庭園を見ながら天目茶碗を用いた副住職によるお抹茶のもてなしを受け、禅とお茶の関わりについて話をうかがう。その後は約15分間の座禅を2セッション。静寂の体験を通じて、禅の精神を体感できる。寺宝の数々も素晴らしく、襖絵や復元された茶室「如庵」も必見。

建仁寺正伝永源院 座禅体験

2名以上。1週間前までに要予約。

料金・時間：問い合わせ

フォーシーズンズホテル京都

京都市東山区妙法院前側町 445-3

Tel. 075-541-8288

www.fourseasons.com/kyoto/

永源院

秋季特別公開

11月15日～12月3日

10時～17時（受付終了16時30分）

拝観料 大人 500円

京都市東山区大和太路通四条下ル四丁目小松町 586

www.shoden-eigenin.com

p.022

秋の夜長を趣深く

●特別な夜の屋形船

京都市西部に位置する景勝地・嵐山。そのシンボルともいえる渡月橋の上流、大堰川を船で行く遊びは、古く9世紀頃

より高貴な人々の遊びとして始まり、今も多くの観光客を楽しませている。山に囲まれた大堰川の夜は暗く、基本的に川遊びは昼間のみだが、夜の船遊びが楽しめる時期もある。

同じく9世紀頃から始まった鵜飼（右下写真）の見物船もその一つ。夜間、かがり火のもとで行われるその不思議な鮎漁は、薪のはぜる音、鵜匠が船べりをたたいて鵜を励ます音なども相まって、非日常の体験ができる。

もう一つは中秋の名月頃に行われる嵐響夜舟のイベント（写真）。15分間、貴族気分で船上の月と横笛の音、さらさらと流れる水音を楽しむことができるのだ。

嵐山鵜飼見学船（乗合船）

7月1日～9月23日

18時30分と19時30分出船

料金：1800円（4～12歳900円）

arashiyama-yakatabune.com

嵐響夜舟（らんきょうやふね）

10月7日、8日

17時30分～19時30分（予定）

料金：500円

www.arashiyama-kyoto.com

南乗り場：阪急嵐山駅より徒歩5分

北乗り場：嵐電嵐山駅より徒歩10分（嵐響夜舟は北乗り場からのみ）

※船内は土足禁止。天候、及び水位の状況で中止になることもあり

p.023

●浮かび上がる紅葉に包まれる電車旅

秋、京都の夜は紅葉のライトアップがそこかしこで行われているが、ここは格別。紅葉名所の一つでもある貴船神社へ向かう電車の中、灯りに浮かび上がる紅葉が車窓を流れていくさまを、座席に座って楽しめるのだ。特に叡山電車の市原駅から二ノ瀬駅間の通称「もみじのトンネル」区間は、照明も消された車両の両側から紅葉が迫り、異世界感たっぷり。天井近くまで窓をとった車両もあり、さらにその風情を満喫できる。夕方過ぎからこの電車で貴船神社へ向かい、ゆっく

りと山中の神社を楽しんでから市内へ戻ってくるコースがおすすめ。スニーカーをお忘れなく。

左：市原～二ノ瀬駅の間にある「もみじのトンネル」。単線の線路の左右に紅葉が迫る。

下：貴船神社へ続く石段。無数の灯籠の灯りが参道と紅葉をやさしく照らす。

京の奥座敷・貴船もみじ灯籠（きぶねもみじとうろう）

11月3日～26日

夕暮れ～21時頃（貴船エリアは20時頃）

叡山電車・市原駅～二ノ瀬駅間、貴船口駅、貴船神社周辺をライトアップ

出町柳駅～貴船口駅間 420円。座席予約・不可。期間中は電車・バス増発。（叡山電鉄貴船口駅から貴船神社までは徒歩約30分。バス便も有）
eizandensha.co.jp

●宵の締めくくりは至福の一杯で

若い世代までバー文化が根付く京都では、街のあちこちに潜む個性豊かなバーを巡るのもまた楽しい時間。今年23周年を迎えた人気のバー「K6」が2014年、新たに階下にオープンした「Cave de K」は、その名の通りワインカーヴを思わせる空間。ザ・マッカラン12年を効かせたホットケーキなどお酒をふんだんに使った大人のためのスイーツと、グラスシャンパンで訪れる人々をもてなしてくれる。クリュッグをはじめとして4～5種類が用意されているグラスシャンパンは、そのほとんどがマグナムという贅沢ぶり。上質なものを好きなだけ、というスタイルがいかにも京都らしい。使い方も自由にと、午前11時からの営業というのも心くすぐられるポイントだ。

右：オレンジサンギューヌとカルダモンのデザート 800円。サンギューヌとはフランス語でブラッドオレンジのこと。パートドフリユイやチュイルなどさまざまな姿のサンギューヌを味わう一皿。カルダモンアイスやグラマンニエなどで、幾重にも重なる味わいを。クリュッググラス 4800円。

Cave de K

京都市中京区木屋町二条東入ル ヴェアルズビル 1F

Tel. 075-231-1995

11時～翌2時

火曜休

税・サービス料 10%

17時以降チャージ 1000円

ランチメニューやコース料理なども。

Eats & Treats

p.024

古都の風情を湛える新店で味わうのは、伝統の京料理、或いは優雅なフレンチ？ビルの屋上で育まれる大地の恵みは、そのまま食卓に。進化を続ける、老舗のニューウェイブ・カフェ。あなたの京都旅をより豊かにする、最旬の美食トピックスが揃いました。

p.025

驚きと洗練の食体験を

● SAVORY

左ページの写真は、なんと京都市中心部のビルの屋上に広がる風景。野菜を中心とした圧倒的な品揃えが地元の飲食業者などからの信頼も厚く、常に賑わう「京都 八百一本館」の、3階にある「六角農場」だ。京都の北西部にある自社農場から土を運び入れ、地下水を引き、四季折々の野菜を栽培している。この畑に臨むレストラン「セイボリー」のメニューにふんだんに使われる野菜の一部は、ここで収穫されたもの。野菜、ひいては農業への関心を高めてもらいたいと誕生した、他にはない食体験だ。店内から畑の様子を眺めながら、大地の恵みを口に運ぶ。その裏にある手間ひまや、野菜の生命力に、都会の谷間でふと気づかされる。

左：素材の滋味たっぷりの季節の野菜の盛り合わせ。6000円のディナーコースのオードブル、もしくはアラカルトで1800円。レストランではアレルギーの制限や、ベジタリアン志向の要望にも細やかに対応。京都に滞在中、連日来店するゲストもいるそう。

右：大地のエネルギーに満ちた、採れたての野菜。

京都市中京区東洞院通三条下ル三文字町 220
 京都 八百一本館 3F
 Tel. 075-223-2320
 ランチ 11時30分～15時
 デイナー 18時～22時 (L.O.)
 水曜休
www.kyotoyaoichihonkan.com/restaurant02.html

●高台寺 十牛庵
 ●レストランひらまつ 高台寺

原点である正統派フレンチを中心に、国内外にレストランやホテル事業などを展開する「ひらまつ」グループが、初となる京都店を2店舗、この秋オープンする。その一つが、これもまた「ひらまつ」初として注目される和食料亭。築100年以上の数寄屋建築に七代目・小川治兵衛作の庭園を有する格式ある空間で、この地に根付く一期一会の茶の心を大切に、季節感溢れる京料理でゲストをもてなす(写真右)。一方、隣接する瀟洒な4階建てのレストランでは、伝統工法である土壁を施した温かみあるメインダイニング(左下)ほかで「ひらまつ」の真骨頂である洗練のフレンチを。八坂の塔や周辺に広がる風情ある町並みの眺望もご馳走に、京の味覚の粋を盛り込んだ和洋の美食体験を、ぜひ。

高台寺 十牛庵
 9月23日オープン
 昼 11時30分～12時30分 (L.O.)
 夜 17時30分～19時30分 (L.O.)
 不定休
 昼・夕コースのみ、2万円から(税・サービス料15%別)

レストランひらまつ 高台寺
 9月19日オープン
 昼 11時～13時 (L.O.)
 夜 17時30分～20時30分 (L.O.)
 不定休
 昼のコース：5000円、7000円

夜のコース：1万2000円、1万5000円(いずれも税・サービス料10%別)

京都市東山区高台寺枳屋町 353
 ja@hiramatsu.co.jp (十牛庵)
 rhk@hiramatsu.co.jp (レストランひらまつ)

p.026

老舗の矜持が生む、軽やかなカフェ・スタイル

●Kaikado Café

日本で一番古い歴史をもつ手作り茶筒の老舗「開化堂」が、職人の手仕事が生む機能性はそのままだに、茶筒の形状をベースに製作した「珈琲缶」は瞬間に人気商品となり、海外に愛用者も多いことで知られる。日本茶の文化を背景に培われてきた技術と、コーヒー文化とのそんな融合を象徴するかのよう、2016年5月にオープンし話題を呼んでいるのがこのカフェだ。

コーヒー通の間で人気の「中川ワニ珈琲」の焙煎豆で淹れるこだわりのコーヒーをはじめ、パンやスイーツなど厳選されたカフェメニューとともに味わいたいのは、職人の技術と情熱が生む日用品の機能美だ。例えば下の写真のコーヒーカップは、京都は宇治の窯元・朝日焼が中川ワニ珈琲とともに開発したオリジナル。飲み口の舌ざわりを考慮したやや楕円の形状、コーヒーの香りの立ち方や持ち手の使い勝手など細部にまでこだわった。またプレートとスプーンは竹工芸品の公長齋小菅こうちやさい こすがのもの、そして開化堂製のシュガーポットやミルクピッチャーと、一流の工芸品の粋が新しい形で表現される。1920年代の市電の車庫兼事務所をリノベーションした空間は、これらの工芸品を実際に手にし使ってみることで魅力を発見し発信する、サロンのような特別な場所となり、この地で時を刻み続ける。

上：金網つじ製のドリッパーを使ってコーヒーを淹れる、店長の川口清高さん。カウンターの奥には、開化堂特製の珈琲缶がずらり。ブリキ、真鍮、銅のそれぞれの経年変化も味わいになる。なんと頭上のランプ

シェードも茶筒職人によるオリジナル。

右：こだわりの Kaikado ブレンドコーヒー（820 円）に合わせるおすすめは、老舗の製館所のおんこを、厚めにスライスしたバタートーストにのせた“あんバター”（480 円）。いずれも税込。カップなどの器、茶筒などは店内で購入もできる。

京都市下京区河原町通七条上ル住吉町 352

Tel. 075-353-5668

10 時 30 分～ 19 時（18 時 30 分 L.O.）

木曜・第一水曜休

www.kaikado-cafe.jp

p.026

●うめぞの茶房

老舗の甘味処に生まれ育った店主が、幼いころからフルーツとヨーグルトなどにあんこを組み合わせる食っていたという自由な発想をもとに誕生した、進化系和菓子が注目されている。2016 年春にオープンした「うめぞの茶房」の“かざり羹”は、あんこを寒天とわらび粉で練り固めたものをベースに、若い世代にも和菓手に親んでもらえるようにと見た目も華やかにアレンジ。例えば、アールグレイが香る「紅茶」には、アーモンド白餡をクリームのように絞りフルーツとバラの花びらをトッピングして、洋菓子さながらに。店頭のディスプレイに並ぶ愛らしい姿に目移りしてしまう。

一般的な羊羹よりぶるんと弾力があり、軽やかでほどよい甘さ。ほかにも定番で根強い人気なのは「抹茶」や、さっぱりとした酸味の「レモン」。季節限定の種類は早くて 1 ヶ月ごとには入れ替わり、新しい種類も常時開発されているので何度訪れても新たな出会いがあるはず。クリスマス時期に発表した、ドライフルーツやナッツ、スパイスをふんだんに使った「シュトーレン」などはすぐ完売してしまったそう。和菓子にあまりなじみがなく、あんこに苦手意識のある海外客からも好評だという。和菓子が、時代と国境を越えてゆく。

左：天窓からやわらかく光が差し込む 2 階の喫茶スペースで、かざり羹をいただく。定番人気の「紅茶」（左）、「抹茶」（各 350 円）を、奈良・月ヶ瀬の有機和紅茶（550 円）と一緒に。いずれも税込価格。

右：常時 8 ～ 10 種類が揃うかざり羹は、1 階店頭のアンティークのショー

ケースに並ぶ。お気に入りを選んで、テイクアウトしても。

京都市北区紫野東藤ノ森町 11-1

Tel. 075-432-5088

11 時～ 18 時 30 分（18 時 L.O.）

不定休

umezono-kyoto.com/nishijin

●ZEN CAFE

江戸の享保年間（1716 ～ 1736）創業の和菓子の老舗「鍵善良房」が展開する「ZEN CAFE」では、和菓子を格式ばった特別なものととらえず、今の世代にも洋菓子のようにカジュアルに楽しんでもらえるよう、あえて抹茶はメニューに載せていない。代わりにコーヒーなどのセットで、器も気軽に日常的なものを組み合わせたカフェスタイルを提案する。

本店で愛され続ける名物のくずきりと同じく、上質な吉野葛を使った特製くずもちが人気のオリジナルメニュー。まずはそのまま葛本来の風味を味わい、続いてきな粉と黒蜜をたっぷりかけて。ふんわりもっちり、すっととろける独特の食感と優しい甘さの虜になり、連日通いつめた海外からのゲストもいたそう。

新しさの中にも決して奇をてらわず、受け継がれている本質があるからこそ、和菓子の文化が自由に、軽やかに進化を続けている。

上：通年メニューの特製くずもちと飲み物のセット 1500 円（税込）。カフェオレのほろ苦さがマッチする。西村圭功作の漆器をはじめ、器の組み合わせも新鮮だ。季節ごとの上生菓子や、フルーツサンドも人気。

左：静かな路地奥にある店舗では、ゆったりとした時間が流れる。北欧家具などがしつらえられた落ち着いた店内にはカウンター席もあり、一人客も寛げる。

京都市東山区祇園町南側 570-210

Tel. 075-533-8686

11 時～ 18 時（17 時 30 分 L.O.）

月曜休

www.kagizen.co.jp/store/

Take Home Kyoto

p.028

新しさの中にも京都らしさが光る品々はギフトにもぴったり。それぞれの個性溢れるショップを訪れるのも旅の思い出に。

●京都かめよし 北山ラボ

京都北部で有機栽培されるトウモロコシを使った、完全無添加・手作りのポップコーンは、香ばしくまろやかな「黒蜜きな粉」(右・税込 600 円)や濃厚で香り高い「とち蜂蜜」(左・税込 690 円)、ほんのりとした甘さと爽やかな刺激がクセになる「完熟山椒」など、どれも地元の素材にこだわった優しい味わい。

京都市北区小山西元町 47
Tel. 075-202-8466
11 時～ 17 時 木曜休

●むにあん 牟尼庵

フランスの職人に伝授されたレシピをベースに、店内の工房で丁寧に手作りされる京都発のショコラトリュフ。出来たてを急速冷凍し一旦寝かせることで、花開く風味とえもいわれぬ食感に。挽きたての抹茶や、芳醇なジン(手前)などの香りを纏い、淡雪のように口中でとろける。トリュフ 1 個 800 円から。

京都市中京区御幸町通四条上ル大日町 416-5
Tel. 075-256-0200
11 時～ 18 時 水曜休
www.munian.net

●裏具

色鮮やかでひねりの利いたデザインの便箋やはがき、メッセージカードなどのオリジナル文具が人気。小さなメモ帳「まめも」(縦 7.5cm、1 個 350 円)は、30 種余りある柄に目移

りしてついまとめ買いしたくなる。迷路のように入り組んだ、花街の細い路地の奥に佇む店構えも魅力。

京都市東山区宮川筋 4-297
Tel. 075-551-1357
12 時～ 18 時 月曜休 (祝日の場合翌日)
www.uragu.com

●Kotoshina

京都の茶どころ・宇治の有機緑茶園と、フランスのメーカーとの提携で生まれたオーガニック化粧品。カテキン、ビタミン C などが豊富な緑茶葉成分と、保湿効果が注目される希少な茶の実油のほか、肌に優しいフランス・ガマルドの天然温泉水を配合。Face Lotion Brightening (左・4200 円)と Brightening Cream (右・5500 円)は、夏の紫外線を浴びてきたこの季節の肌におすすめ。

京都市中京区河原町通三条下ル山崎町 251 京都 BAL 1F
Tel. 075-223-0503
11 時～ 20 時 不定休
www.kotoshina-kyoto.com

●みたて

今号の表紙を秋の風情で彩るのは、月替わりで日本の四季の移ろいを表現する“季節の木箱” (4 寸 [約 12cm 角] 税込 3000 円)。ありのままの自然を日常の中で感じてほしいと山野草を中心に揃える花屋「みたて」では、西陣織の工房兼住居を改装した店舗に、素朴でけなげな草花が古道具などにさりげなく生けられている。

京都市北区紫竹下竹殿町 41
Tel. 075-203-5050
12 時～ 17 時 日曜・月曜休
www.hanaya-mitate.com/index2.htm
問い合わせ・来店の際は、日本語対応のみ可能。

KIJE #kyotokyoto キャンペーン!

2017年9月1日～10月31日までの2ヶ月間、

KIJE Facebook @edit.tokyo.japan.jp

KIJE Instagram @kije_magazine

では、毎日新しい京都情報を発信していきます。

皆さんもぜひ、ご自分が見つけた京都情報を

#kyotokyoto のハッシュタグをつけて投稿してください。

一緒に秋の京都を楽しみましょう。