

THE TOURIST GUIDEBOOK OF KYOTO

Vol. 16

# 京都観光 コンシェルジュ

2023

夏号

Summer

京都で買いたい 28 のもの  
京都で行きたい 33 の店  
京都で体験したい 2 のこと

KYOTO AREA GUIDE

いま、もう一度、やっぱり王道京都

+αな旅をしよう

MUSEUM & GALLERY 京都・滋賀

京都銘品コンシェルジュ

きょうのええもん、ほんまもん

まるごと1冊  
スマホで読めます!

ホテル  
常設用  
Don't  
Take Away!

WEBSITE



[www.tourist-guide.net/  
kyoto/](http://www.tourist-guide.net/kyoto/)

電子ブック



[www.tourist-guide.net/  
kyoto/book/](http://www.tourist-guide.net/kyoto/book/)



海鮮

1 魚問屋 ととや

魚介のスペシャリストとともに

鮮魚仲卸が運営する魚屋。まぐろを中心に色とりどりの魚介が並び、新鮮な魚のうまみを凝縮したオリジナルメニューが豊富に揃う。



☎075-315-1921

◆京都市下京区朱雀北ノ口町64 〓JR梅小路京都西駅から徒歩2分  
㊟イトイン11:00~LO14:00、店頭販売10:00~17:00(売切次第終了)  
🕒水・日曜、祝日、市場休業日

●座席数/20席 ●予約の可否/不可

Web▶<https://totoya-maguro.com/>

京料理

2 御旅町 田ごと

季節の恵みをふんだんに使用

毎日仕入れる新鮮な魚介類や野菜を使用。鯛、トコ、車海老の三種のお造りや名物の光悦水指弁当など、こだわりの逸品が並び。



☎075-221-1811

◆京都市下京区四条通寺町東入ル御旅町34 〓阪急四条河原町駅から徒歩  
㊟11:30~15:00、17:00~21:00  
🕒水曜

●座席数/62席 ●予約の可否/可能

Web▶<https://www.kyoto-tagoto.co.jp/>

京料理

3 おとぶん 乙文

旧花街・島原で季節の移ろいを感じる

仕出し弁当や会席料理を提供。くじと聖護院かぶのかぶら蒸し(冬季限定)は、素材の甘みを存分に堪能できる逸品。



☎075-351-2792

◆京都市下京区花屋町通壬生西入ル楽園町158 〓JR梅小路京都西駅から徒歩7分  
㊟11:30~22:00(最終入店19:00)  
🕒水曜、第3木曜、ほか不定休

●座席数/25席 ●予約の可否/可能※要予約

Web▶<https://shimabara-otobun.com/>

天ぷら

4 カジュアル天ぷら門久 ホテルエミオン 京都店

名店が生んだ和のファストフード



天ぷらの名店「圓堂」が手がけるカジュアル天ぷらの店。海老と魚介天丼は、旬の魚介2種と野菜2品、海老を盛り込んだ名物天丼。

☎075-322-6633

◆京都市下京区朱雀堂ノ口町20-4 〓JR梅小路京都西駅から徒歩  
㊟11:00~LO14:00、17:00~LO21:30※土・日曜、祝日は11:00~LO21:30  
🕒不定休

●座席数/40席 ●予約の可否/可能

Web▶<https://www.kadoq.com/>

カフェ

5 京果トレーディング

本格的な食事メニューが豊富なカフェ

ドライフルーツ専門店が多彩な料理を提供。じっくり煮込んだ牛テールカレーや芝麻甘露担々麺など本格的な味わいにファン多数。



☎075-708-8989

◆京都市下京区朱雀正会町1-1 KYOCA(京果会館)204号室 〓JR梅小路京都西駅から徒歩  
㊟11:00~LO17:30  
🕒月・水曜(祝日の場合は営業)

●座席数/30席 ●予約の可否/可能

Web▶<https://kyoka-td.com/>

和食

6 京旬菜 有笑

体にも心にも優しい料理



京野菜を中心に素材の味を活かした料理が味わえる和食料理店。旬の食材をリーズナブルに楽しめる和の職人お手製のランチも豊富。

☎075-366-6466

◆京都市下京区朱雀堂ノ口町20-4 ホテルエミオン京都2F 〓JR梅小路京都西駅から徒歩2分  
㊟11:00~15:00(LO14:00)、18:00~22:00(LO21:00)  
🕒不定休(基本的に月曜定休)

●座席数/52席 ●予約の可否/可能

Web▶<https://kyoto-yusho.com/>

寿司

7 京・朱雀 すし市場

京都でいち早く海の旬を堪能



市場内にある寿司店。本格寿司や丼など鮮度抜群の海の幸を楽しめる。茶碗蒸しや抹茶プリンが付いたお得なセットメニューも充実。

☎075-321-4418

◆京都市下京区朱雀堂ノ口町32 〓JR京都梅小路西駅から徒歩3分  
㊟10:30~15:00、15:00~22:00※15:00~17:00まで中休みの日有り  
🕒12月31日、1月1日

●座席数/88席 ●予約の可否/可能

Web▶<http://sushi-ichiba.or.jp/>

京料理

8 京料理 木乃婦

探究心と技法で新たな京料理を開拓



伝統と進化を兼ね備えた京料理を提供。マリアージュを楽しむワイン献立など、フレンチ調理法を取り入れた新しい日本料理も。

☎075-352-0001

◆京都市下京区新町通仏光寺下ル岩戸山町416 〓阪急烏丸駅から徒歩5分  
㊟12:00~15:00(LO13:30)、18:00~21:30(LO19:30)  
🕒不定休

●座席数/110席 ●予約の可否/可能※要予約

Web▶<http://www.kinobu.co.jp/>

京都市中央市場 仲卸業者オススメ!

とっておき

Fresh Seasonal Ingredients Served

Kyoto City Central Wholesale Market's Recommended Restaurant

旬の店

とっておき旬の店とは...

全国から京都市中央市場に集まる厳選食材を使い、そこでしか味わえない絶品料理を提供しているお店がたくさんあります。そうした“おいしい”お店を「仲卸業者オススメ!とっておき旬の店」として登録し、ホームページなどで広く紹介しています。こちらの看板を目印にお立ち寄りいただき、料理人が腕によりをかけた、こだわりのメニューを是非ともお召し上がりください。

※50首順で掲載しています。

この看板が目印! 登録店舗募集中!

京都市中央市場 仲卸業者オススメ!

とっておき 旬の店

Fresh Seasonal Ingredients Served

Kyoto City Central Wholesale Market's Recommended Restaurant



京料理

9 きょうりょうり さかやす 京料理 坂安

スタッフとの会話を楽しむ京料理店

店主や仲間さんと程よい距離感で接することができるのは、目が行き届くお店ならではの、仕入れにより替わる一期一会の献立が魅力。



☎075-371-8219

◆京都市下京区七条通大宮東入大工町124 〰京都市バス七条大宮から徒歩2分 ☎11:30~15:00(LO13:30)、17:00~21:30(LO19:30) 〰木曜、年末年始

●座席数/20席 ●予約の可否/可能

Web▶<https://www.sakayasu.com/>

居酒屋

10 さかぶくる さかぶくる

酒と肴のワンダーランド

豊富な日本酒ラインナップと鮮度が自慢の魚介料理で人気の居酒屋。日本酒に合うように作られた本日のおすすめ盛り合わせをぜひ。



☎075-354-6676

◆京都市中京区四条御前西入ル壬生仙念町10-5 B1F 〰阪急西院駅から徒歩2分 ☎11:30~14:00(月~金)、17:00~23:00(月~木)※金・土曜、祝前日は~24:00 〰日曜

●座席数/37席 ●予約の可否/可能

Web▶<https://www.instagram.com/sakabukuro/>

カフェ

11 ささやいおりべっぺい 笹屋伊織別邸

「和菓子なごはん」が話題

老舗和菓子店・笹屋伊織がプロデュース。道明寺粉を使った道明寺トマトリゾットなど、新感覚のメニューを提供する。



☎075-322-8078

◆京都市下京区朱雀堂ノ口町20-4 ホテルエミオン京都1F 〰JR梅小路京都西駅から徒歩2分 ☎カフェ11:00~18:00(フードLO17:00、カフェ/スイーツLO17:30)、物販10:00~18:00 〰無休

●座席数/40席 ●予約の可否/可能

Web▶<https://www.sasayaori.com/>

鍋料理

12 すっぽん料理 円亭

琥珀色の美しいスープが自慢



住宅街に隠れ家のように佇むすっぽん料理店。すっぽんまる鍋コースは、お造りから縮めのラーメンと雑炊まで楽しめる充実の内容。

☎075-361-6767

◆京都市下京区西新屋敷中堂寺町70 〰JR梅小路京都西駅から徒歩6分 ☎17:30~22:00(最終入店20:00) 〰水曜

●座席数/34席 ●予約の可否/可能※要予約

Web▶<https://madokatei.com/>

うなぎ

13 せんりうなぎ ほてるえみおんきょうとてん 千里うなぎ ホテルエミオン 京都店

ふっくら香ばしい鰻をお手頃価格で



国産鰻を注文後に炭火で焼く活鰻専門店。はみ出すほど豪快に鰻が盛りされたお昼の特別メニューや鰻を味わい尽くす御膳が人気。

☎075-708-3901

◆京都市下京区朱雀堂ノ口町20-4 〰JR梅小路京都西駅から徒歩2分 ☎11:00~21:00(LO20:30) 〰無休

●座席数/72席 ●予約の可否/15:00以降は可能

Web▶<https://senriunagi.jp/>

京料理

14 たづる 田鶴

伝統技法で季節を大切にした美味創り



鴨川と東山三十六峰を眺めながら格調高い京料理が味わえる。素材の魅力を引き出した逸品の数々は、季節の機微を華やかに表現。

☎075-341-3376

◆京都市下京区木屋町通松原上る美濃屋町179-1 〰阪急京都河原町駅から徒歩5分 ☎12:00~15:00(LO13:00)、17:00~22:00(LO19:30) 〰不定休

●座席数/30席 ●予約の可否/可能※要予約

Web▶<http://www.tazuru.com/>

焼肉

15 とくせんわぎゅうやきにくとしゃぶしゃぶ いっすんぼうし ほてるえみおんきょうとてん 特撰和牛焼肉と一寸法師 ホテルエミオン 京都店

良質な素材をカジュアルな価格で

国産和牛を一頭買いすることで希少部位やオリジナルカットのメニューを提供。極上肉と合わせて鮮度抜群のサラダを味わおう。



☎075-322-1129

◆京都市下京区朱雀堂ノ口町20-4 ホテルエミオン京都2F 〰JR梅小路京都西駅より徒歩2分 ☎11:00~15:00(LO14:30)、17:00~23:00(LO22:30) 〰無休

●座席数/76席 ●予約の可否/可能

Web▶<https://issunboushi.com/>

寿司

16 ほんけさんきゅう ほてるえみおんきょうとてん 本家さんきゅう ホテルエミオン 京都店

手頃さが嬉しい本格寿司店

昔ながらの伝統を大切に握る本格寿司をリーズナブルに味わえる。刺身や天ぷらのほか、一皿から握ってくれるお好み握りも多数。



☎075-585-4139

◆京都市下京区朱雀堂ノ口町20-4 〰JR梅小路京都西駅から徒歩2分 ☎11:00~22:00(LO21:30) 〰無休

●座席数/100席 ●予約の可否/15:00以降は可能

Web▶[https://sankyu.com/sankyu/html/ippan/keiretsuten\\_1.html](https://sankyu.com/sankyu/html/ippan/keiretsuten_1.html)

京料理

17 ほんけたんくま きょうとたかしまやてん 本家たん熊京都高島屋店

多様なシーンを彩る本格会席

高島屋の最上階にあり、買い物後の食事や法要など豊富なシーンで利用できる。本格会席のほか、気軽に楽しめる食事メニューも。



☎050-3503-2634

◆京都市下京区四条通河原町西入ル真町52 京都高島屋7F 京回廊内 〰阪急京都河原町駅から徒歩2分 ☎11:00~15:30(LO15:00)、17:00~21:30(LO20:45) 〰元日

●座席数/58席 ●予約の可否/会席料理のみ可能

Web▶<https://www.tankuma.jp/>

京料理

18 ほんけたんくま ほんてん 本家たん熊 本店

素材の魅力満載「もんも」な京料理



昭和3年(1928)創業の老舗。そのままを意味する「もんも」な京料理は、食材の良さをストレートに表現。目にも美しくハレの席に最適。

☎050-3628-1645

◆京都市下京区木屋町通仏光寺下和泉屋町168 〰京阪祇園四条駅から徒歩5分 ☎17:00~22:00(LO20:00) 〰日曜、ほか不定休(HPを要確認)

●座席数/50席 ●予約の可否/可能

Web▶<https://www.tankuma.jp>

焼肉

19 やきにくほるもん しおみ 焼肉ホルモン シオミ

フレッシュさ抜群! 至福の屋焼肉を



市場関係者が拳って通う焼肉店。鮮度抜群の魚介パベキューのほか、和牛と赤身の3種盛り野菜がたっぷり味わえる定食も揃う。

☎075-748-9457

◆京都市中京区壬生東松町34-2 〰阪急西院駅から徒歩8分 ☎11:00~22:00 〰木曜

●座席数/28席 ●予約の可否/可能

Web▶[https://www.instagram.com/yaki29\\_shiomi/?hl=ja](https://www.instagram.com/yaki29_shiomi/?hl=ja)

京料理

20 りょうりょうりよかん つるせ 料理旅館 鶴清

総檜造りの楼閣で京の旬を味わう



店主が自ら仕入れる食材を伝統の技法で目にも鮮やかな会席料理に。造りや焼物など、旬がたっぷりのフルコースが堪能できる。

☎075-351-8518

◆京都市下京区木屋町五条上ル下木町451 〰京阪清水五条駅から徒歩3分 ☎12:00~15:00(最終入店14:00)、17:00~21:30(最終入店20:00) 〰不定休

●座席数/500席 ●予約の可否/可能

Web▶<http://www.tsuruse.co.jp/>