

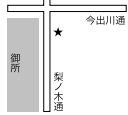
京大周辺 甘いもん 図鑑

和菓子の頁

京都といったらやっぱり和菓子。餅に団子にあんみつに、どれも京都でしか味わえないものばかり。京都に住みながら、この和菓子たちを楽しまないなんてもったいない！ここでは、編集部が選んだ6品のオススメ和菓子をご紹介します。

冷し栗クリームぜんざい

かき氷の上にあずき、抹茶クリームに栗、白玉をのせた冷たいぜんざいだ。ぜんざいと言うよりは、かき氷といった印象だが、クリームとあんこの相性もよく、これからの季節にはお薦めの一品だ(500円)。

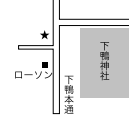


甘党茶房 染井
上京区梨ノ木通今出川下ル

11:00~17:00
金土曜日のみ営業

みたらし団子

極上の米粉を練り上げて香ばしく焼き上げた団子に、黒砂糖・葛粉を調合した秘伝のタレがかかったみたらし団子。甘い香りが口の中にふわっと広がる。未体験のおいしさを味わって欲しい(3本400円)。



加茂みたらし茶屋

左京区下鴨松ノ木町53 (下鴨神社バス停前)

9:30~20:00 (L.O.19:30)

水曜休

豆かん

自家製の寒天の上に、柔らかくゆでられた赤えんどう豆をたっぷりのせ、さらにその上から黒蜜をとりりとかけた「豆かん」。黒蜜のやさしい甘さと赤えんどう豆の塩味が素朴な味を醸し出している(530円)。



銀閣寺 喜み家

左京区浄土寺上南田町37-1 (鹿ヶ谷通)

10:30~17:30

不定休

おはぎ

季節限定のものなどおやつにぴったりなお菓子がたちが店頭で並んでいる。中でもおはぎ(あんこときな粉がある)は餅米の食感がたまらないおすすめの品。学校帰りに口にしてみるのもよいかも。いかもしれない。



杵屋

左京区田中東春菜町11 (高原通)

9:00頃~18:00頃

不定休

名代豆餅

餅米100%のやわらかい餅の中に、甘さ控えめのこしあん少し塩味にする赤エンドウマメが入った逸品。甘味と塩味がほどよく、あっさりとしている。160円と価格も手頃で、何個も食べたくなってしまう。



出町ふたば

上京区出町通今出川上ル青龍町236

8:30~17:30

火、第4水曜休

阿闍梨餅

餅粉を使った皮がモチモチしていて、中には粒あんがたっぷり包まれている。緑茶によく合う上品な甘さ。阿闍梨さまのかぶる網代笠を象った形は、厳しい修行中に餅を食べて飢えをしをいだことにちなんでいる。



京菓子司 満月

左京区今出川通鞠小路上ル

9:00~18:30

不定休

はみだし
すてーじ

合格後、初投稿でーす。

⇒「合格後」ということは「合格前」も投稿してくれていたのでしょうか？

(工・1 ケン)
(考え過ぎな編)

みなさんは甘いもんは好きでしょうか？ 団子にお餅にケーキにパフェ、想像しただけでも幸せな気分になりますよね。今回は、京大から比較的近いお店の甘いもんを集めて図鑑にしてみました。有名な商品も、隠れた名品も様々な商品載せてあるので、ぜひ、お店まで足を運んで甘いもんを存分にお楽しみください。（じゃん）

洋菓子の頁

京都は歴史の古い街だから、洋菓子のお店は少ないんじゃないの？ と思いがちですが、京都にも洋菓子のお店はたくさんあります。こちらでは、ケーキを中心にイチオシ洋菓子を5品ご紹介します。

ブランショコラ

甘さは控えめだが、チョコレートほどよい柔らかさと、香ばしい香りがこのケーキの特徴。普段食べるのとは違ったチョコレートが楽しめるはず。ホール(630円)、ハーフ(右写真・315円)がある。



ブランブリュン
BRUNBRUN 10:00~21:00 (祝日は18:00まで)
中京区竹屋町通東洞院西入 日曜休

ティラミス

ケーキの他にも種類豊富なパスタや直輸入のお酒が味わえる、一度に何度もおいしい「MARIKOJI」。イチオシのケーキはアングレーズソースとラズベリーソースがかかったほろ苦いティラミス。



CAKE MARIKOJI 11:00~23:00
左京区吉田泉殿町39 年中無休 (年末年始を除く)

グレープフルーツゼリー

包みを開けるとまずグレープフルーツの芳香に驚かされる。グレープフルーツがまるごと器になっているのだ。素材の味はそのままだ、口の中で溶けていく食感たまらない。これからの季節にぴったり (525円)。



一善や 10:00~21:00
左京区北白川京都造形芸大前西入ル疎水角 年中無休

アップルケーキ

細かく刻んだアーモンドをたっぷりのせて焼き上げた「アップルケーキ (1260円)」。ほのかな甘みを秘めたスポンジの食感はあなたを虜にするはず。「はにーるーれ (1050円)」も見逃せないロールケーキだ。



洋菓子の店オオマエ 9:30~20:00
左京区浄土寺馬場町19 (浄土寺バス停前) 不定休

ルージュノワール

ショコラムースの甘味とフランボワーズの酸味のバランスが絶妙で、甘いのが苦手な人にもおすすめなケーキ。チョコレートやピンクのマカロンで飾られていて、見た目とてもおしゃれだ (420円)。



サロン・ド・テ クリアンテール 9:30~20:00
上京区河原町丸太町下る399 オーキッド山下1F 水曜休

たくさん食べたい!

甘いものが大好きな人は、一度にたくさん食べられるケーキバイキングはいかが? 「シューベルト」では、1575円で20種類以上のケーキやゼリーから違う種類のを10個まで時間無制限で食べることができるのだ。



シューベルト 9:00~22:30 (バイキングは10:00~20:00)
左京区一乗寺弘殿町10 ベルフラール1F 年中無休

はみだし
すてーじ

気がつけば周りは年下ばかり…。思えば遠くへきたものだ。
⇒私も編集部では一番年上になってしまいました。なんだか寂しいですね…。

(医・5 しゃちょー♥)
(そろそろ引退を感じる編)