

いま京大の東側がアツい!

今年オープンの3店舗をご紹介

皆さんは、今年に入ってから京大の東側に新しく3つのお店がオープンしたことを知っていますか? おすすめメニューとともに、三者三様の魅力をお伝えします。この記事を読んで、ぜひ足を運んでみてくださいね! (そと)

※本文中の価格表示は全て税込です

フード&カフェ サコ, ブーン↑



▲種類豊富なおばんざい



▲お店の中

▲限定メニューのカレー

店主の房子さん^{ふさこ}がお一人で切り盛りされているアットホームなお店。店主さんのお名前「ふさこ」と、新たにお店を始めるにあたり「ブーン」ととぼしていこうという思いから、この店名になったそう。落ち着いてゆっくりごはんを食べられるよう、少し大きめのテーブルがゆったりと配置されている。

おすすめメニューは、ランチタイムのおばんざいバイキング(890円)とカレー(590円)。おばんざいは野菜中心のメニューが多く、素朴な味わいが魅力的である。今夏はトウガンなどの夏野菜を使ったメニューを提供するつもりだという。カレーは長時間煮込んだ鶏ガラとフードプロセッサーにかけたたっぷりの野菜が奥深い味わいを作り出している。

ぜひ、どこか懐かしい味と房子さんの温かい人柄に触れに行ってください。

和洋キッチン 松之助



▲一番人気の和風あぶり豚角煮定食



▲お店の中

▲親子玉

もともと元田中でお店をされていたところ、4月に姉妹店のある北白川に移転してきたこのお店。農学部グラウンドにも近く、ボリュームたっぷりの定食は学生に大人気だ。

おすすめメニューは和風あぶり豚角煮定食(半熟味玉付)(750円)と親子玉定食(690円)。豚角煮は味の染み込み具合が抜群の逸品。親子玉は、唐揚げをだしの染み込んだ玉子でとじたちょっと珍しいメニュー。どちらも前店舗から変わらず人気のメニューである。また、定食ではごはん大盛りだけでなく、おかずや野菜の量を増やして学生のニーズに合わせているそう。店主さんによると、今夏は冷たいメニューも提供する予定だという。

温かな照明のもと、家庭的な料理をお腹いっぱい味わえる、学生に優しいお店である。

京大北部構内

京大本部構内

Patisserie TATSUHITO SATO



▲おすすめメニュー。アイスコーヒーとともに



▲お店の中

▲バゲットもおすすめ

大きな看板をあえて置いていないという、穴場ともいえるパンとケーキのお店。内装は木の温もりを重視したものとなり、天井から床にかけて木の色がグラデーションとなっているというこだわりも。

おすすめのパンはクロワッサン(170円)。無塩バターよりも風味の良い発酵バターを使っており、妥協せず美味しいものを提供したい、という店主の里井さんの想いの詰まったものとなっている。

ケーキのおすすめは王道のショートケーキ(450円)。しっかりしたスポンジに、さっぱりと口当たりの良い生クリームがベストマッチのケーキである。今夏はマンゴーなどを用いたトロピカルショートケーキを提供したい、と里井さんは語ってくれた。

他にもコーヒーを提供しており、店内にはイートインスペースも。幸せなひとときを味わえる場所である。

INFORMATION

フード&カフェ サコ, ブーン↑



- 営業時間
(昼) 11:00~14:30
(夜) 18:00~22:00
- 定休日
日曜日夜、月曜日夜
- TEL
080-4648-2913

Patisserie TATSUHITO SATO



- 営業時間
8:00~19:00
- 定休日
不定休
- TEL
075-285-1171

和洋キッチン 松之助



- 営業時間
(昼) 11:30~14:30 (L.O.14:00)
(夜) 17:30~22:30 (L.O.22:00)
- 定休日
日曜日
- TEL
075-702-1724