※ 2012年12月作成　営業時間等変更されている場合がございます。ご利用の際は、お電話でご確認ください。

場所	大使のお勧めのお店	住所	TEL	紹介者
北区	金閣寺前　ふうみん庵 観光、修学旅行生向けのお店	北区衣笠馬場町30 金閣寺前	075-465-6776	松井清大使
上京区	北野天満宮前　とようけ茶屋 観光、修学旅行生向けのお店 http://www.toyoukeya.co.jp/	上京区今出川通御前西入 紙屋川町822	075-462-3662	松井清大使
	京都・西陣　孝太郎の酢 京都のお豆腐にも良く合う「ポン酢」、癖がなく普段使いに最適の「すし酢」、まろやかなお味の「米酢」、デザートにも良く合う「さくらみつ」（季節限定）など、たくさんの種類があります。また、「こんな使い方もあるの？」と 思ってしまうようなアドバイスもいただけ、お客様に対して親切な応対も嬉しいです。現状に満足することなく、日々商品開発・研究されています。「厳選素材・無添加」をモットーにされたお酢の専門店ですので、贈答品・お土産物としても安心の一品です。 営業時間：9：00～17：00 休業日：日曜　第2・4土曜　祝日 http://koutarou-su.com/	上京区新町通寺之内上る 東入る道正町455	075-451-2071	三宅ひろ美大使
	京ゆば処 静家 西陣店 西陣の風情たっぷりな京町家で頂くお湯葉料理 身体にやさしいヘルシーな味わいと癒される町家の空間 おもてなし実践者として表彰された美人女将のおもてなしも◎ ■営業時間 昼　11:30～14:30（ラストオーダー） 夜　17:00～20:00（ラストオーダー） ■定休日 水曜日（祝日の場合は翌日） ■お席 テーブル 38席 全室お庭が見えます。 http://www.seike-yuba.com/	上京区大宮通今出川下ル 薬師町234	075-468-8487	西川影戀大使
左京区	そばや甚兵衛 観光、修学旅行生向けのお店	左京区浄土寺石橋町27	075-751-1097	松井清大使

場所	大使のお勧めのお店	住所	TEL	紹介者
	平安神宮東　グリル子宝 観光、修学旅行生向けのお店 http://grillkodakara.com/	左京区岡崎北御所町46	075-711-5893	松井清大使
	京懐石美濃吉本店竹茂楼 テレビ番組で、京野菜の伏見甘長とうがらしを使ったお料理を竹茂楼の若主人、佐竹洋治さんにお作りいただきました。伏見甘長とうがらしを油で素揚げして、出汁とミキサーにかけ、味付けをしておそうめんと合わせました。普段なら、焼いてお醤油をかけかつをぶしや天麩羅が定番の伏見甘長とうがらしですがとても風味のよい一品となりました。数多くの料理番組も担当してきた私のお薦めです。ほっぺたが落ちそうなおいしい 京料理をとお考えなら…是非！！ http://www.minokichi.co.jp/takeshigero/	左京区粟田口鳥居町65	075-771-4185	北村りん大使
	山ばな　平八茶屋 創業天正年間、確か、元当主で21代目。洛北、大原街道沿いのお店です。 なんと、バス停の名前が「平八茶屋前」。バス停の名前にもなるほど、昔から知名度抜群の老舗です。名物は「麦飯とろろ御膳」 かつての若狭街道(鯖街道)を行きかう旅人は、当家の前で、しばしの休息をとった。 これから都を出るものは、ここで“麦飯とろろ汁”をかきこんで、わらじの緒を締めなおして旅路につき、都に入るものは、ここで笠の緒を緩め、一服のお茶を飲んで、都に上っていった。 江戸時代の旅行ガイドブックとも呼ばれる「拾遺都名所図会（しゅういみやこめいしょずえ）」には、山端の箇所に“麦飯茶屋”として名前が記されている。また、同じく江戸後期の「浪花定宿帳」には、“いも汁や 平八”とある。という歴史あるものです。 高野川沿いにあり、とても佇まいがよいのですが、私、一番のお薦めはご門!!聞けば、なんと、昭和の始めだったか、平八茶屋さんはご近所の方から譲りうけたられたとのこと。 ご近所に山口県の禅寺からお嫁に来られた方がいらっしゃり、嫁入り道具にその立派なご門を持ってこられたのです。ところが道路の拡張で、動かさないといけなくなり、平八茶屋さんが譲りうけられたのです。嫁入り道具に立派なご門!!それを譲るだの…貰うだの…。 いずれもスケールの大きなお話しです。一度、見る価値、くぐる価値のあるものです。 http://www.heihachi.co.jp/	左京区山端川岸町8-1	075-781-5008	北村りん大使
中京区	京料理 藤木 おすすめの居酒屋	中京区衣棚通り三条下ル	075-211-9105	松井清大使

場所	大使のお勧めのお店	住所	TEL	紹介者
	京都ネーゼ イタリアンのお店です。残念ながらランチ営業はありません。その分、結構夜が遅めで 「深夜ネーゼ」と呼ばれている10時以降が楽しいお店です。 京都ネーゼを有名にしたのは「カルボナーラ」。しかし、とんかつが美味!!でも、そこは イタリアン。日本的とんかつではなく、イタリア的とんかつです。もう一つ、大きな情報を。 オーナーシェフ始めイケメン揃いです http://kyotonese.com/	中京区三条木屋町上ル 三軒目 三条木屋町ビルⅡ3F	075-212-2129	北村りん大使
	FLAVOR'S Kyo-yasai sweets factory 京都の野菜とフルーツで作るスイーツのお店をご紹介します。 「え、ごぼうのプリン？ねぎのクッキー？野菜でスイーツ？」驚きの後に美味しさが感じ られるお店！ 店長自ら京都府内の農家さんを訪ね、スイーツに使える材料を日々探しておられます。 そしてそこでであった野菜が、FLAVOR'Sで魅力あるスイーツへと姿を変えていきます。 四季折々の野菜はもちろん、こだわりの塩、牛乳、卵など全て店長の納得のいった一品 を使い丁寧に仕上げたものを提供されています。素材の香り、色彩、味を知った店長 だからこそなせる技なのです。 今の季節からはトマトが美味しい季節。伏見でできた特別のトマトのジュレやレアチーズ ケーキ、マドレーヌなど沢山あってどれにしようか迷ってしまいそう！ ■営業時間 11:00～19:00 http://www.flavors-kyoto.com	中京区柳馬場錦小路上ル 十文字町455－2 フィルストン1F	0120-932-795	奥井ゆうこ大使
	創作和食のお店 「京のおへそ」 店長お勧めの品は、年中通して頂ける「白湯スープ仕立てのおでん」とおでんだしに麺を入れて 作る「おでんだしで中華そば」、一貫からでも注文できる「鯖寿司」です。 いつも私が必ず注文する一品は、「手づくりの季節の自家製季節のねり天」です。6月の時期は、 たこと九条ねぎのねり天。揚げたてアツアツ、中は柔らかフワフワ。 また、「京水菜とえびとアボガドの生湯葉巻き」も専用のスパイシーなタレで頂きます。 他にもごぼう、人参、玉ねぎの沢山入ったつくねバーグも大好きな一品です。どれを注文しても 間違いない味ばかり。京都の真ん中、「京のおへそ」で美味しい食事と豊富なお酒を楽しんで みてはいかがでしょうか？ 時間：17:00～24:00 定休日：日曜日（月曜日が祝日の場合は、日曜日営業致します） アクセス：阪急京都線河原町駅 徒歩7分	中京区御幸町錦上ル船屋町386	075-231-1152	奥井ゆうこ大使

場所	大使のお勧めのお店	住所	TEL	紹介者
	一之船入 創作中華のお店で、その名の通り高瀬川の一之船入から数歩のところにあります。お店は ミシュラン一つ星を獲得。シェフの魏さんは中華料理の世界的な資格をお持ちで平たく例え れば、サッカーワールドカップの国際審判員というなもので中華料理の世界的コンテスト、 中華料理オリンピックの審査員でもいらっしゃいます。 ディナーのコース料理は、それはそれは…もう!! しかし、ランチがとてもお値打ちなので、手入れの行き届いた町家の雰囲気と高瀬川の 風情とともにお楽しみください。 11:30～14:00(L.O.13:30) 17:30～22:00(L.O.21:00)	中京区河原町二条下ル 一之船入町537-50	075-256-1271	北村りん大使
	「シェ・カジモド」 京都御苑から少し南へ下った静かな住宅街に佇むバー。カウンター8席と、その後に小さな テーブル2つ、椅子4脚を置くのみだが、店内はゆったりと広く、高い天井はアーチを描き、 贅沢な設計となっている。 重厚な調度品やオーディオ機器が配され、まさに、大人のための極上の空間。ワイン、 ウィスキーはもとより、シェリー、ベルモット、ポートワインなどの品揃えも文句無し。 店内には柔和な笑顔が印象的な髭のマスターが選曲するジャズ、シャンソンが流れる。 千年の都、京の秋の夜を、ニューヨークやパリに憶いを馳せながら静かにグラスを傾けたい 人にはぴったりの店。 冬にはストーブで焚かれる薪が明々と輝き、店内を暖かく包んでくれる。グループでの 来店は論外で、せいぜい2～3名迄で出掛けてもらいたい。	中京区二条通高倉東入 観音町63		藤木和夫大使
	烏丸御池のトータルヒーリングサロン　Co.Spa　シーオースパ 観光ボランティアをしておりますと、よくお客さまの声で、「京都のまちは、歩いて見て巡るのが 一番楽しい。でも、坂や石段も多くて足が疲れる・・・」って、よくお聞きます。観光の途中でも “フラッ”と立ち寄れる便利な場所にあり、とても親切で雰囲気の良いフットマッサージの サロンをご紹介いたします。 冷えやむくみの気になる季節になりますが、どうぞ「京の冬の旅」も快適にお楽しみください。 http://www.co-medical-oike.net/	中京区烏丸御池通姉小路下ル 場之町599 キューブオイケビル4階	075-256-6055	三宅ひろ美大使

場所	大使のお勧めのお店	住所	TEL	紹介者
	FLAVOR'S Kyo-yasai sweets factory 京都の野菜とフルーツで作るスイーツのお店をご紹介します。 「え、ごぼうのプリン？ねぎのクッキー？野菜でスイーツ？」驚きの後に美味しさが感じられる お店！店長自ら京都府内の農家さんを訪ね、スイーツに使える材料を日々探しておられます。 そしてそこでであった野菜が、FLAVOR'Sで魅力あるスイーツへと姿を変えていきます。 四季折々の野菜はもちろん、こだわりの塩、牛乳、卵など全て店長の納得のいった一品を使い 丁寧に仕上げたものを提供されています。素材の香り、色彩、味を知った店長だからこそなせる 技なのです。 今の季節からはトマトが美味しい季節。伏見でできた特別のトマトのジュレやレアチーズケーキ、 マドレーヌなど沢山あってどれにしようか迷ってしまいそう！ ■営業時間　11:00～19:00 http://www.flavors-kyoto.com/	中京区柳馬場錦小路上ル 十文字町455－2 フィルストン1F	0120-932-795	奥井ゆうこ大使
東山区	そば茶寮「澤正」 昭和初期に建てられた迎賓館で、京都の四季を感じながら、旬の食材たっぷりの月がわりの 創作そば会席が頂けます。 毎回行くたびに「蕎麦ってこんなにおいしいんだ」感じさせてくれます。 また店主の澤田さんの蕎麦に対する情熱にいつも感動しく心もお腹も幸せいっぱいになります。 ぜひ、一度はこの感動を味わって頂きたです。 また、各月により店主厳選の純米酒やワイン、地元泉涌寺周辺の窯元で焼かれた清水焼の 器を中心に、様々な地方の作家物やアンティークなど素敵な器をお料理の彩りとして楽しめます。 http://sawasho.jp/	東山区今熊野剣宮町33-22	075－561－4786	頭川展子大使
	宮川町の和食割烹　　喜久屋 春の観光にもうってつけのエリアです。 一度お訪ねください。 http://www.kikuya-komai.com	東山区宮川筋 4丁目301（川端松原上ル）	075-561-1313	水谷伊久子大使

場所	大使のお勧めのお店	住所	TEL	紹介者
	フレンチ懐石 「祇園うを多」 祇園町南側の静かなたたずみの中にあり、外見は和風なのに一歩入るとそこにはフレンチレストランが現れます。お庭もとても綺麗です。季節の食材や京野菜を使い、特にお薦めなのが、メインディッシュの特製和牛サーロインのローストビーフです。とろけるような舌触りで、家庭では出来ない逸品です。 そして、〆の焼おにぎりのお茶漬けで満足感とほっこりとした幸せを感じます。貸し切りや2階に個室もあり、宴会・パーティーなどにも利用出来ます。 京都らしい所で、非日常的な幸せを感じられます。是非、一度この幸せをあじわってみてください。 OPEN：11：30-14：00（L.O. 13：30） ／ 17：00-22：00（L.O. 21：00） CLOSE：水曜日 http://uwota.jp/	東山区祇園町南側570-170	075-541-4662	松村靖大使
	祇園・ぎょうざ歩兵　祇園富永切通し角 にんにく・ニラの入っていない「生姜ぎょうざ」は、花街祇園にあるお店ならではの心遣いがうかがえます。舞妓さんだけでなく、有名芸人さんもこの餃子を求めて祇園まで足を運ばれるそうです。 厳選された野菜がたっぷり入り、特製の皮で包まれています。外はパリッと中はジューシー且つあっさり。香り高い生姜がアクセントになり、ついつい手が伸びるおいしさです。「にんにく・ニラ入りぎょうざ」も新鮮なニラがたっぷり入り、焼き上がりの香ばしさが引き立ちます。しつこくなく上品な味でビールがすすむ一品です。 また、2種類の餃子を選ぶ楽しみ以外にも、「味噌タレ」と「酢醤油」の2種類のつけタレがあり、好みの組み合わせを見つけるのも楽しみのひとつです。他にも、箸休めには「壷きゅうり」がお勧めです。一度お立ち寄り下さい。 ぎょうざの宅配もされています。（配達エリア：祇園・宮川町界隈） 営業時間：午後6時～午前3時　／　休業日　：日曜日・祝日	東山区富永町112番地 キャッスルギオンビル1F	075-533-7133	奥井ゆうこ大使

場所	大使のお勧めのお店	住所	TEL	紹介者
	「Sushi and Bar SPOT」 世界でも名の知れた有名スポーツ選手の舌を虜にさせた味。京都育ちの店主の気品のある 繊細で丁寧なお料理は、京都人だけに留まらない人気の味です。京都祇園へ「Sushi」と 品揃いの豊富な「お酒」を目当てに海外からのお客様も多く来店されています。 京都の伝統の味をベースに修行先のアメリカの斬新さが粋に巡り合った作品が楽しめ、見た目、 味、両方に職人の粋な技を堪能できるお店です。お酒に合った色彩豊かで旬のお料理を提供 されます。素材の良さを熟知された上で調理されているので、食材全てがとても味わい深いもの に仕上がっています。店主岡野氏の飾らないお人柄と女将さんの細やかな心遣いと素敵な 笑顔に癒される空間です。 本日は大変珍しいお酒を頂きました。フルーティなライトボディの白ワインの様にも思える日本酒 です。「月の桂」で京都の老舗の蔵元が特別な手法で作った新感覚のお酒。「日本Shu」と名付け たいお酒。さっぱりした後味はいろんなお料理にも合いそうです。ぜひお訪ねになってご試飲くだ さい。	東山区東大路新橋西入ル 林下町427東新橋ビル1F 東大路新橋西入 （東大路通りより50m）	075-531-3780	奥井ゆうこ大使
	ふぐ・季節料理　　祇園　なか花 八坂神社に程近い、祇園の静かな石畳を歩き佇まいにあるお店。ここ「なか花」さんは「一見さん お断り」ではございません。どなたでも「祇園町でふぐ」を味わえるお店です。 そもそもふぐは、江戸時代中頃から、関東で「ふぐ」と呼び全国に広がったそうですが、現在でも 下関や中国地方の一部では、「ふく」と呼ばれているそうです。「ふく」は「福」にかけて縁起の 良い食材とされ、今でもお祝いの宴、新年会、人が多く集う場で「ふぐ=ふく」を召し上がる機会が 多いのもそんないわれがあるからではないでしょうか？透き通った美しい身のてっさは、湯引きの 皮と季節の薬味と共に専用のポン酢でさっぱり頂けます。また、「焼きふぐ」は、タレつきのふぐを 炭火で焼くと香ばしい香りがひろがります。 焼きたてのアツアツを頂きます。10月からシーズンに入ると、淡路産の3年ふぐを主に頂ける そうです。季節ごとに産地を厳選し、新鮮なふぐが味わえるのも大将のこだわりです。 他にも、季節の食材（今回は松茸）もさっとあぶってスダチをかけて頂きます。旬の食材を 新鮮に、また丁寧な仕上がりでご提供頂ける所にお店のおもてなしの心が伺えます。 京都観光の目的のひとつに「祇園町でふぐを堪能する」をキーワードに加えてられてはいかが でしょうか？ ＊事前の電話でのご予約をお勧めいたします。	東山区祇園町南側570-190	075-551-8629	奥井ゆうこ大使

場所	大使のお勧めのお店	住所	TEL	紹介者
	柚子屋旅館・一心居 今日ご紹介したいお店は、京の料理旅館「柚子屋旅館・一心居」さんです。 お料理屋さんが営む旅館ですので、お宿以外にもお食事をお目当てに、国内だけでなく、 海外からのお客様人気が高まっているそうです。 「旬もの、地もの、名残もの」にこだわられ、特に味の良い京野菜を食して欲しいというこだ わりを持たれたお店です。お食事は、お泊りの方だけでなく、昼、夜共に頂くことが出来ます。 八坂神社の石段の南隣に趣のある大きな看板がお店の目印です。 ひとたび門をくぐれば、街中にいる事を忘れる程、静寂閑雅な佇まい。まるで古き山居を 訪れた様な穏やかな気分になります。玄関の戸を開けると、凛とした空気と柚子の香りが 広がります。 次に、目に入るのが、入って直ぐ横に鎮座する大きな現役のおくどさん。まるで子どもの頃に 戻った時のように懐かしく、温かい気分になります。私のお勧めは、お昼の名物の「柚子雑炊」。 季節のおばんざい十五種朱盃盛を堪能し、その後土鍋で頂く柚子の雑炊です。 夜は、鯛柚子鍋懐石をご堪能下さい。柚子の果汁がたっぷり入った特選の出汁。新鮮な鯛の 切り身と旬の京野菜をしゃぶしゃぶで頂きます。 ■京都駅より ・タクシー　10分 ・市バス　　20分　バス停「祇園」スグ ■電車にて ・京都四条駅より徒歩10分 ・阪急河原町より徒歩11分 http://www.yuzuyaryokan.com/	東山区祇園町 八坂神社南隣545番地 （石段下スグ隣り）	075-533-6369	奥井ゆうこ大使
下京区	KITCHEN よし田キッチンヨシダ “吉田ソース”でコトコト煮込まれておばんざいになったコラーゲン カウンター上にズラリと並ぶ、色鮮やかな無国籍おばんざいが目を惹く。 ネギ、大根、ザーサイなどを盛り込んだ、その名も“べっぴんサラダ”や、肉じゃが、 トッポギなどが19種。野菜をふんだんに、基本はゴマ油を使うからとってもヘルシー。 そして女将の弟が創業者であるという、全米で人気の“吉田ソース”が隠し味に。 パワフルで愛情溢れる女将による料理とおしゃべり目当てに通う常連が多い。 料理：無国籍おばんざい 営業時間：１８～２３時　お休み：日・月定休日	下京区高辻通烏丸西入ル 掘之内町272-5	075-361-4600	西川影戀大使
	居酒屋パラダイス おもてなし自慢のお店	下京区室町通松原西入ル 中野之町185	075-353-1113	松井清大使

場所	大使のお勧めのお店	住所	TEL	紹介者
	木乃婦 老舗の多い京都の中では3代目と比較的新しい京料理のお店です。何より、京都ならではの 「仕出し」の風情が残ります。季節とともに食材を大切にされているなと感じるお料理の数々、 鰻の寝床的京町家の雰囲気もたっぷり味わえます。 料理人さん、NHK始め色々な番組にご出演されていますが、浮いた感じなく京料理に対しては 真摯な方。実は、今、私が担当している番組にもご出演いただいたおりますが華道やお能など、 すべては料理に繋がっていると感じるとおっしゃっていらっしゃいました。 http://www.kinobu.co.jp/open.html	下京区新町通仏光寺下ル 岩戸山町416	075-352-0001	北村りん大使
右京区	京都・嵯峨野・京野菜館 京野菜にこだわった「和洋レストラン」 運営は、社会福祉法人全国手話センター　宿泊会議施設コミュニティ嵯峨野内 視聴覚に不安をお持ちの方、歩行不安定の方も安心　車いすトイレ完備 一品料理、定食、コース料理など多彩なメニュー　刻み食おかゆも事前予約で可能 JR嵯峨嵐山駅前で繁忙期でも比較的空いています。 http://www.com-sagano.com/restaurant.html 担当：梶谷	右京区嵯峨天龍寺広道町3-4	075-871-9711	北見貴志大使
伏見区	総本家駿河屋 総本家駿河屋は1461年（寛政2年）初代が、京都伏見の郊外に「鶴屋」の屋号で饅頭処を 開いたことに始まる老舗。 蒸羊羹を改良して作られた伏見羊羹（1589年発売）は、秀吉の大茶会で、諸侯への引き 出物として用いられ絶賛されたという歴史を持っています。昔ながらの伝統の技法で作ら れた「古代伏見羊羹」は、現在、総本家駿河屋伏見本舗でのみで販売。非常にコシの強い 羊羹ながらあっさりとしたお味は絶品。また、表面には白く砂糖の結晶が生じ「シャリ」感と 中のむっちり感の両方が楽しめます。 今年で創業551年目を迎える老舗の煉り羊羹。改めて羊羹のおいしさを発見できます。 営業時間：8:00～18:30 因みに…知られざる雑学！！ 盆地ならではの暑さが続く京都の夏。心太や寒天を使った和菓子がおいしい頃となりました。 その寒天、実は京都伏見が発祥の地なのです。参勤交代の泊り客で忙しい伏見の宿屋。 冬に心太を使った料理を出した宿屋の主人、残り物を外に出しておいたところ、心太が 凍ったり溶けたりを繰り返し、気が付けば寒天になっていたのです。それまでは日持ちの しない蒸し羊羹が主流だったのですが、駿河屋の主人が寒天を入れることを考案。 今の煉り羊羹が誕生したのです。 http://www.souhonke-surugaya.co.jp/	伏見区 京町3丁目190	075-611-5141	北村りん大使

場所	大使のお勧めのお店	住所	TEL	紹介者
	コミュニティカフェ「工房ひのぼっこ」 主に、出来立てパン　ランチ　ケーキ等のデザート 運営は「社会福祉法人同和園」 スタッフは、同職員　刻み食おかゆ可能 デイサービス併設のため、車いすトイレ・緊急時サポート可能 地域に根差したお店で、観光客にとっては穴場中の穴場 担当：川本	伏見区日野不動講町20番地	075-573-2780	北見貴志大使