

COVER PHOTO／夏見タカ
撮影協力／LES DEUX GARÇONS (P9)

CONTENTS

04 KYOTO & FRANCE gourmet

- 04 気軽に楽しむフレンチ
- 06 フランスを感じる朝食
- 08 京都で活躍するフランス人シェフの店
- 10 和と仏を体感！ご褒美ごはん
- 12 フランス帰りのブーランジェリー
- 13 シャンパンと味わうとっておきデリ

14 パリで挑戦 天ぷらと京都のおもてなし チーム圓堂の熱き想いに迫る

- 17 Report of Paris: 京都市代表团が行くパリでの取り組み

20 京都でフランスを感じる注目のイベント

- 21 フランスの音楽に酔いしれる
- 22 フランスのアートを体感する
- 24 フランスの食を楽しむ
- 25 京都で感じるフランス気分
- 26 アンスティチュ・フランセ 関西-京都
今秋の気になるイベントをPICK UP!

32 京都市交通局便利帖

34 京都市内でフランスを感じるMAP

※本誌に掲載されている情報は、2018年7月現在のものです。

※料金や営業時間、イベントなどの各情報は、季節や日時の経過、天候などによって変わる場合がありますのでご注意ください。

※掲載されている価格は特別な表記がない場合、8%の税込価格となっています。

※お盆、年末年始の休みは通常と異なる場合がありますので、各掲載店へお問い合わせください。



京都市の初めての姉妹都市として、
1958年にパリ市と友情盟約を締結し

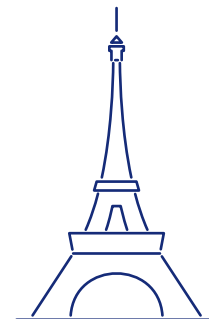
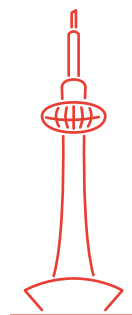
今年(2018年)、京都市とパリ市は友情盟約締結60周年を迎えました。

両市の友好関係の一層の深化や、環境分野、持続可能な都市づくりなど、
共通課題の解決に向けて、門川大作京都市長、
寺田一博市会議長をはじめとする京都市代表团が6月にパリ市を訪問し、
アンヌ・イダルゴパリ市長と意見を交わしました。

9月からは、ここ京都で、パリ・フランスにまつわる
文化イベントが市内各地で開催されます。
音楽、絵画、アート作品、そしてグルメなど...
ぜひこの機会にパリ、フランスのエスプリに触れ、
京都市内のまち歩きを楽しみましょう。



京都市・パリ市 共同宣言



気軽に楽しむフレンチ

京都でも増えているビストロ。注目の店で肩肘張らずにフレンチと一緒にワインを楽しもう。



メインが選べる、ランチ
& ディナーのワンプレート1620円。写真は
豚バラ香草パン粉焼き

閑静な住宅街の真ん中で
良質のフレンチを



ふらんす食堂 わかばとしずく

ふらんすしょくどう わかばとしずく
上賀茂 [Map: P34-A]

フレンチの名店[レストランガタケ]が上賀茂へ移転。様々な世代にカジュアルにフレンチを楽しんでほしいと価格もリーズナブルに設定されており、激戦区で磨かれた確かな味をリラックスしていただける。フランスの田舎をイメージする、2F席やテラス席も魅力。

☎075・707・2815
京都市北区上賀茂東上之段町47-3
11:00~17:00 (LO/16:00)
金~日曜11:00~16:00 (LO/15:00)
17:00~21:00 (LO/20:00)
木曜休
全席禁煙 (テラス席は喫煙可)
完全個室無
P2台
<http://www.chef-nagatake.com/>



レストランガタケでも提供していたスベチャリテ「桃のスープ」も変わらずいただける

Brochette

プロシェット
東洞院御池 [Map: P35-D]

店名のプロシェットとはフランスの串焼き料理のこと。「食と健康」をテーマに、フォアグラ&リンゴのコンポートやリードポー&マッシュルームなど、日本の串焼きとはひと味もふた味も違う品々が揃う。ソムリエがそれぞれの串に合うワインを選んでくれるのも嬉しい。

豊富な食材を一口ずつ
女子に嬉しいカジュアルフレンチ

☎075・708・5527
京都市中京区東洞院通御池下ル笹屋町438-4
シカタアブニールビルディング1F
11:30~14:00、18:00~23:00
日曜11:30~22:00
月曜休、他不定休有
全席禁煙 (テラス席のみ喫煙可)
完全個室無 P無
<http://brochette-kyoto.com/>



シャルキュトリ盛り合わせ1944円。豚肉のゼリー寄せ、鶏レバーなどすべて自家製

実力派ビストロで
お好みの一皿を堪能

時期によって内容の変わる、野菜そうざい盛合せ1000円。本格ワインと一緒にどうぞ



10種類以上の串から選べる、ランチのプロシェット3本セット1350円。パゲットか五穀米も選べる



Bistro l'est

ビストロ レスト / 東大路仁王門 [Map: P35-D]

フレンチ歴20年のシェフが2016年に新たにオープンしたフレンチビストロ。アラカルトメニューなので、好みに合わせていくつもチョイスできる。名物・フォアグラのプリンは200円! 家族で食事、ふらっとひとり飲み、友人とカフェ利用など、気分に合わせて楽しめる。

☎075・771・8894
京都市左京区東門前町503-4
15:00~22:00 (LO/21:00)
月曜休 (祝日の場合は翌日)
全席禁煙
完全個室無
P無
<https://www.bistro-lest-kyoto.com/>



Le bac a sable

ルバカサブル / 三条東山 [Map: P35-D]

知恩寺の手作り市でおなじみ。フランス人オーナーのベーカリーカフェは、ドライフルーツやナッツが入ったハード系をはじめ、種類豊富なタルトやキャッシュなど目を引くパンがいろいろ。11時までのモーニングは、コーヒーとフレッシュジュースが付いて500円。

☎075・746・3080

京都市東山区西海子町51

メゾンドアリス1F

7:00~19:00、モーニング~11:00

無休

全席禁煙

完全個室無

P無

Facebook / ルバカサブルで検索

2種のパンにバターと自家製ジャムを添えて



店で朝ごはんを味わい、お土産を買うのもOK。店先では大原の無農薬野菜も販売する



Cafe Bistrot AUX BONS MORCEAUX

カフェ ビストロ オー ボン モルソー

姉小路木屋町 [Map: P35-D]

伝統的なリヨン料理でもてなす人気のビストロが6月に移転オープン。店主の意願であった朝食とカフェメニューを新たに設け、朝から夜まで利用できるようになった。本場パリの昔ながらのカフェのような雰囲気、朝からシャンパンを飲む人もいるそう。

☎075・212・8851

京都市中京区河原町通三条上ル東入ル恵比須町534-18

8:00~10:00

12:00~24:00

月1回不定休

全席禁煙 完全個室無 P無

<http://www.bonsmorceaux.jp/>

フランスで長年愛される朝ごはんの定番

クロックマダムのセット1000円。カリッと焼いたパンにチーズやホワイトソース、卵がとろりと絡む



ビストロ ベルヴィル

ビストロ ベルヴィル / 御所南 [Map: P35-D]

フランスの郷土料理と移民料理が味わえる、カジュアルなフランス料理店。隣のタイ&ベトナム料理とひとつのキッチンで繋がっており、1人のシェフが切り盛りするスタイルがユニーク。朝・昼は完全予約制、夜も事前にお問い合わせでからの来店がおすすめ。

☎075・708・7894

京都市中京区夷川通寺町東入ル

常盤木町49 201号室

9:30~11:00 (最終入店) 3日前までに要予約

12:00~13:30 (最終入店) 前日までに要予約

18:00~21:30 (最終入店) 当日予約可

不定休

全席禁煙

完全個室無

P無

<http://jajouka-kyoto.jp/>

コース仕立ての朝食で優雅な一日のはじまりを



フランスの週末プランチをイメージした「旅する朝食」3800円はぜひ味わいたい



NEUF CRÊPERIE

ヌフ クレープリー / 夷川高倉 [Map: P35-D]

本場フランスにて店主藤井さんが学んだ味を再現する、ガレット・クレープ専門店。メニューにより鉄板を変えるなど様々な工夫もあり、注文ごとに1枚ずつ焼き上げる生地には、福井県産のそば粉を米粉に混ぜて使用する。朝のおすすめは目玉焼きが付いたBLTA 1134円。

☎075・200・4258

京都市中京区夷川通高倉西入ル山中町550-1

9:00~19:00 (LO/18:30)

モーニング~11:00、ランチ11:00~15:00

水・第4木曜休

全席禁煙 完全個室無

P無

<http://neufcreperie.com/>

ブルターニュ仕込みのガレットでオシャレ朝食



食感と香りが楽しめるガレット。モーニングはすべてのメニューがドリンク付きなのが嬉しい



KYOTO & FRANCE

gourmet 02

フランスを感じる朝食



クロックマダムやガレットなど、仏メニューで朝からパリ気分。休日の過ごし方にプラスしよう。



CHEZ LUC

シェ・ルーク / 夷川高倉 [Map:P35-D]

ワイン片手にアルザスの郷土料理に酔いしれる

フランスと隣接するドイツの良いとこどりの味。「出身地アルザスの家庭料理を伝えたい」と、母の味にプロの手腕が加わり手間を惜しまず手作りする。アルザスで一番古いレシピの挽き肉のカタツムリ2500円やポピュラーな一皿シュクルート2500円などをワインとともに楽しみたい。



Luc WOLLJUNG

ルーク・ヴォルヨン さん

「本場アルザスの味は日本人向けですよ」と語るシェフは、パリやロンドンで修業後に来日。季節の素材の活かし方を熟知する料理人

☎075・708・2610
京都市中京区山崎町552
11:30~13:00 (最終入店)
18:00~20:15 (最終入店)
月曜休、金曜昼・日曜夜休
※8月1~16日休
完全個室無 全席禁煙 P無
<http://www.luc-san.com/>



LES DEUX GARÇONS

レ・ドゥ・ギャルソン / 北大路 [Map:P34-B]

地元で愛される賀茂川沿いのカジュアルフレンチ

ブルーの外観が目印のフランス人シェフがオーナーを務める一軒家ビストロ。鮮度の良さが決め手の天使のエビマヨ1600円や、完成までに5日を掛けるバリ風自家製ハム1100円などクラシカルな料理が楽しめる。丸ごと一本運ばれてくるバゲットをちぎりながら美味しい夜を。



Franck HUET

フランク・ウエ さん

ワインが有名な北フランス・ロワール地方出身。フランスをはじめ、イギリスやスイスなど、各国のレストランで経験を積み

☎075・708・7500
京都市左京区下鴨上川原町3
18:00~24:00 (LO/23:00)
金~日曜11:30~15:00 (LO/14:00)
18:00~24:00 (LO/23:00)
木曜休 全席禁煙 (喫煙スペース有)
完全個室無 P無
Facebook/
Bistro Les Deux Garçonsで検索



RYORIYA STEPHAN PANTEL

リョウリヤ ステファン パンテル
御所南 [Map:P35-D]

和とフレンチが融合したシェフ唯一無二の一皿

京野菜をはじめ和の食材や調味料を見事にフレンチに調和させる料理が魅力で、足繁く通う客が絶えない。フォアグラのコンフィを奈良漬で巻いたスペシャリテは、KEZAKO時代からのシェフの代名詞。ランチ5400円、ディナー1万8000円

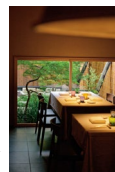


Stephan PANTEL

ステファン・パンテル さん

南仏・プロヴァンス地方で生まれ、13歳から父のレストランで料理を学ぶ。フランスの星付きレストランで経験を積み、2001年に来日

☎075・204・4311
京都市中京区柳馬場通
丸太町下ル四丁目182
12:00または12:30 (入店) ~15:00
18:00~19:30 (最終入店)
水曜、第2・4火曜休
全席禁煙 完全個室有 P無
<http://www.stephanpantel.com/>



Chez PASCAL

シェ パスカル / 北山 [Map:P34-B]

伝統的なフレンチに新しさをプラス

京町家でフレンチを提供してきたシェフが一昨年、北山に新店をオープン。ビストロスタイルで「昔懐かしかつモダンなフランス料理」というコンセプトは変わらず、手の届く価格でこだわりのコースを味わえる。ランチは1500円〜、ディナー3500円〜。



Pascal PEIGNAUD

パスカール・ペニョ さん

「京王プラザホテル」、[京都ブライトンホテル]を経て1996年に衣笠に店をオープン。日本人の奥様と二人三脚で味を守り続けている

☎075・748・1999
京都市北区上賀茂岩ヶ垣内町14-3
ノースサイドビル1F
12:00~14:00 (LO)
18:00~20:00 (LO)
日曜~14:00 (LO)
月曜休 全席禁煙 完全個室無
P4台 (共用)
Facebook/シェ パスカルで検索



京都で活躍する
フランス人シェフの店

京都で活躍するフランス人シェフたち。
郷土のエスプリが詰まったスペシャリテを味わって。

八坂圓堂 ザ セレスティン京都祇園

やさかえんどう
ザ セレスティンきょうとぎおん
祇園 [Map: P35-D]

揚げたて天ぷらとワインで
美味しさを追求する

常に進化する天ぷらを提案する[天
ぷら八坂圓堂]の姉妹店。伝統と現代
建築が共存する店内で味わえるの
は、日本料理を基本にした寿司や京
風出汁しゃぶ、そして天ぷら。なかで
も旬の食材の旨みを閉じ込めた名代
天ぷらはワインにも合うと、国内外の
人から支持されている。天ぷら会席
「比叡」1万6200円。

☎075・551・3035
京都市東山区八坂通東大路西入小松町572
ホテル ザ セレスティン京都祇園B1F
17:00～21:15 (LO)
無休 全席禁煙 完全個室有 P有
<http://celestine.endo.kyoto/>



和辛子とソースで味わう
A5ランクの和牛を使用し
た名代の京風天ぷらは赤
ワインと一緒に

みくり

みくり/木屋町二条 [Map: P35-D]

ワインと和食の
マリージュに酔いしれる

オーナーで著名なマスターソムリエ
が、おすすめのグラスから特別なボトル
まで多彩なワインをセレクト。祇園の名
割烹で修業を重ねた料理人の綴る和食
との珠玉のペアリングが楽しめる。日本
料理店でありながら、ウォルナットのカ
ウンターがバーのように落ち着ける雰
囲気なのも魅力。

☎075・744・6774
京都市中京区木屋町通
二条東入ル東生洲町38-1
18:00～24:00 (LO: 23:00)
月曜休
全席禁煙 完全個室無
P無
<http://mikuri-kyoto.com/>



21時までの料理はおま
かせコース1種類(1万
3000円～1万5000円)
のみ。21時～はアラカル
トも。写真は上賀茂トマ
トの和風ガスパチョ



KYOTO & FRANCE gourmet 04

和と仏を体感! ご褒美ごはん

和の設えとフレンチ、和食とワインのマリアージュなど、特別な日に行きたいグルメ店を紹介。



レストランひらまつ 高台寺

レストランひらまつ こうだいじ / 二寧坂 [Map: P35-D]

京の景色とともに楽しむ正統フランス料理

東京広尾に本店を構え、それぞれの土地の味を
活かしたフランス料理が味わえる名店。高台寺店
では「ひらまつ」らしい素材の味を繊細な調理で魅
せる正統なフランス料理を、京都の町を望む和モ
ダンな空間で楽しめる。フランスのシャトーから直
輸入するワインとともに大人の贅沢を。

☎075・533・6063
京都市東山区高台寺樹屋町353
11:00～13:00 (LO)、17:30～20:30 (LO)
月曜休 (祝日の場合は翌日)
全席禁煙 完全個室有 P有
<https://www.hiramatsurestaurant.jp/hiramatsu-kodaiji/>



四季折々の素材が美味しいランチコースは5940円～、
ディナーコースは1万1880円～



シャンパンと味わうっておきデリ

まるでフランス気分! おうちでシャンパンとともに京都の名店の味を楽しんでみませんか?

1. 鯖寿司 (1人前6貫) 2430円



モエ・エ・シャンドン
モエ アンペリアル
750ml 6804円

モエ・エ・シャンドンのフ
ラッグシップ、バランスの
とれたエレガントな味わい

花街の人々に愛されてきた京文
化と呼べるほどの名物は、天明
元(1781)年創業の老舗による
姿寿司。時間が経つにつれ、素
材の味が馴染み合う。握りたて
もいいが、時間をかけた鯖寿司
とシャンパンの風味はとても
バランスが良い。



モエ・エ・シャンドン
ネクタール アンペリアル
750ml 8316円

モエ・エ・シャンドンの
中で、もっとも大胆で
もっとも意外性のある
シャンパンです



3. ペルシレド ボジョレー (100g) 940円

欧州の厳選チーズを直輸入する
店からは、フランス国家最優秀職
人のチーズ熟成士エルベモンズ
氏によるブルーチーズを。ボジョ
レー近隣で作られた、牧草の薫
りがするコクのある味わい。



モエ・エ・シャンドン
ロゼ アンペリアル
750ml 7992円

魅惑の世界へと誘う、
鮮やかな輝きを放つ
シャンパン

欧州のソーセージやテリーヌ、
総菜のテイクアウトショップに
よる一品。自家製のハムとバセ
リをたっぷりと贅沢に使った
白ワイン風味のゼリー寄せ。夏
のパーティに重宝しそう。

1. いづう いづう

祇園 [Map: P35-D]

☎075・561・0751

京都市東山区八坂新地清本町367
11:00~23:00、日曜、祝日~22:00
※手土産用の寿司は8:00~(木戸口にて)
火曜の持ち帰りは~15:00
火曜休 (祝日や祭事などの場合は営業)
イトイン可 P無 <http://izuu.jp/>

2. LINDENBAUM リンデンバウム

丸太町川端 [Map: P35-D]

☎075・751・0786

京都市左京区丸太町41-6
10:00~19:00
水曜休、他月2回休
イトイン不可 P無
<http://www.linden-baum.jp/>

3. Fromage de Mythese

フロマー・ジュドゥミテス
衣棚二条 [Map: P35-C]

☎075・708・2270

京都市中京区衣棚通小路入上
上妙覚寺町217ドウエル辻本1F
10:00~19:00、日曜11:00~
月曜休
イトイン不可 P無
<http://www.mythese.jp/>

フランス帰りのブーランジェリー

京都で活躍する中でも店主がフランス帰りという店はやっぱり違う。人気の3店舗を紹介。



(上)サーモンとバルサミコ酢
のカスクルトン378円
(下)コルネクレーム200円は自
家製クリームがイン



仏から取り寄せたオーブンで本
場の味と食感を再現。外はバリッ
と中はふわっと焼き上げたフラン
スパン系に定評あり。約150種類ほ
ど作るパンは、夕方になると売り
切れることも。



eze bleu

エズ ブルー / 今出川寺町
[Map: P35-D]

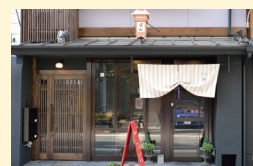
☎075・231・7077

京都市上京区今出川通寺町西入ル
大原町212
7:00~19:00 火・第3月曜休
イトイン不可 P無
Facebook / eze Bleuで検索

(上) 紫いものあんパン。花の
いろは180円
(下) 中には白餡入りのクレー
ムが。夕顔240円



長時間低温熟成発酵させて作る
フランスパンや発酵バターを使う
クロワッサンなど、40~50種ほど揃
う焼き立てパンは、どれもこだわり
あり。注目は京素材による京菓子パ
ン! 2Fのカフェでイトインも。



Boulangerie MASH Kyoto

ブーランジェリー マッシュ キョウト
東洞院高辻 [Map: P35-D]

☎075・352・0478

京都市下京区東洞院高辻下ル
燈籠町568
8:00~19:30 火・水曜休
イトイン可 P無
<http://www.mashkyoto.com/>



(上) [カレボー]のチョコが
入ったバン・オ・ショコラ270円
(下) 牛乳と卵、バターを練り込
んだブリオッシュ259円



パン好きにはお馴染みの黒メッ
クで親しまれる店内は、まるでパリ
にあるブーランジェリー。オリジナ
ルのバン・ド・ミからフレンチ系総
菜のサンドイッチ類も豊富で、つい
買い過ぎてしまう人気店。



Le Petit Mec OIKE

ル プチ メック オイケ / 衣棚御池
[Map: P35-C]

☎075・212・7735

京都市中京区衣棚通御池上ル
下妙覚寺町186 ビスカリア光樹1F
9:00~18:00
無休 イートイン可 (テラス席) P無
<http://lepetitmec.com/>

シャンパン提供 | MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 <https://moet.jp/>

天ぷらと 京都のおもてなし

チーム圓堂の熱き想いに迫る



チーム圓堂の皆さん。左から、接客係の東裕美さん、板場の金子哲也さん、五代目当主の遠藤弘一さん、料理長の東栄次さん、接客主任の山城八千代さん、ソムリエの遠藤一平さん

明治18年創業、祇園の「お茶屋近江榮」。そこから約130年を経て、五代目当主・遠藤弘一さんが「天ぶら八坂圓堂」を開業する。今やビバリーヒルズにまで出店する、天ぶらの新風が今回、パリで行われた「京都・パリ友情盟約締結60周年記念式典」で天ぶらを披露した。料理人2名と接客係2名、ソムリエと当主の合計6名で結成された「チーム圓堂」。その渡航前の思いを聞いてみた。

——当主・遠藤弘一さん、ズバリ今回の目的は何でしょうか。

「フレンチとワイン、和食と日本酒。料理とお酒のペアリングを文化としているのは、日本と唯一パリだと思っています。日本文化の発信のお手伝いとして、今回パリで挑戦させていただくのですが、和食の中で一番ワインに合う料理が天ぶらだと思っています。なぜなら、天ぶらは、意外と洋野菜と合うからなんです。淡路島の輪切りの玉ねぎより、ペティオニオンの方が合いますし、インゲン豆よりアスパラガス、キノコ類は全部合いますね。今回私たちは、日本の技術だけを



新鮮なホタテにキャビアをたっぷり。マッシュルームにトリュフを挟んだ創作天ぶらはビバリーヒルズで人気の一品。キリッと冷えた白ワインと共に味わいたい

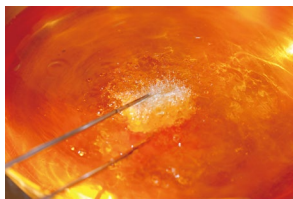
持っていく、パリの食材で勝負します。創業30年の圓堂流「天ぶら」と、約130年培ったお茶屋仕込みの「京都流のおもてなし」がパリの人たちに受け入れてもらえるのか、緊張と同時に身の引き締まる思いです。」

——ソムリエの遠藤一平さんはいかがですか？

「そうですね。食文化でいえば、京都なら和食を、パリならフランス料理を、どう進化できるかを常々考えているのも同じだと思います。京都は歴史と革新のまちでパリも同じなんですよね。地元の素材を使い表現する京風天ぶらだからこそ、今回パリの食材や油を使い、天ぶらという文化を京都、いや日本だけのものにするのではなく、世界の皆さんに知ってもらいたいと思っています。そして、日本の伝統的な天ぶらと新しい天ぶらがどのように受け入れられるのが楽しみです。」

——遠藤弘一さん、今回のパリ行きで伝えたいことは？

「天ぶらは単一衣で、単に素材の味を閉じ込めるだけのフリッターとは違い、アクを逃がして旨みを閉じ込める料理なんです。



京都市代表团が行く

パリでの取り組み

京都市とパリ市が友情盟約締結60周年を迎えたことを記念して京都市代表团が6月にパリ市を訪問。滞在中は、パリ市庁舎にて記念式典を開催するだけでなく、京都・パリ商工会議所友好協定締結30周年の記念事業「京都知恵ビジネスメッセin PARIS」のほか、「京ものアート市場開拓支援事業」など、多彩な交流事業に出席しました。



京都とパリの架け橋として活躍する中村江里子さんに国際観光大使を任命

.....パリの動物園から京都市動物園にヨーロッパオオヤマネコが寄贈される予定



.....世界の子どもたちが平和をテーマに絵を描く「キッズゲルニカ」の展覧会に出席

「圓堂」は、記念式典のレセプションで、名代の天ぷらなど5品をご提供



門川大作市長と寺田一博市会議長らがアンヌ・イダルゴ市長を表敬訪問。政策合意（共同宣言）調印式も行う



記念式典は、コシ/ジュンコさんプロデュースによる「能とファッション」のショーで盛況を得る



地元パリ市民の長い行列を目の当たりにし、

日本食人気を実感することができました。

これからも食文化の発信をしてまいります。



着物に袴、圓堂流のおもてなしをパリ市役所で披露する遠藤弘一さん(左)と遠藤一平さん(右)

だから、一点一点揚げる天ぷらだからこそ、食材の追求が必要なのです。そしてもちろん、食材によって衣を変えます。この衣の違いが分かってもうえたら成功かなと思っています。」

——料理長の東さん、いかがでしょうか？

「食材を活かすも殺すも揚げ方一つ。お寿司屋さんの職人と一緒に、天ぷらの職人も揚げ方一つで味が変わるわけです。油の温度、衣の溶き方、揚げるタイミングで、同じ食材、油でも違います。ベストな状態で提供するというのを常日頃から研究していますが、上手くなりますよ(笑)」

——板場のサポートをされる金子さんはいかがですか？

「仕事を始めて3年目ですが、毎日挑戦の連続です。パリにいても同じように強い気持ちで挑めれば、と思っています。でも「圓堂」の良さは、天ぷらだけでは表現できません。着物姿でスツと立っている仲居さんとか、おもてなしという部分でも何か伝わるものがあればと思います。」

——遠藤弘一さん、圓堂の強みは？

「専門店といえども、うちはお茶屋で長年やってきたので、接客については懷石料理店と変わらないくらいの目利きが出来て、接客をするのを常々考えています。それが他との違いであり大きな強みだと思います。」

——接客担当の東さんはいかがですか？

「圓堂としての格式はもちろんですが、その中に親しみや温かさを感じていただけなら嬉しいですね。でも私は先輩についていくだけです(笑)」

——接客主任の山城さんはいかがですか？

「私たち「圓堂」の前身はお茶屋です。そのお茶屋仕込みの記憶に残るようなおもてなし、祇園の粋な心を伝えていきたいなと話をしています。あと私たちにどこにも負けないチームワークがあります。料理、接客、おもてなし、そして設え。今回、設えという部分ではお香ぐらいかもしれませんが、持ち前の「圓堂」らしさでチーム一丸となって頑張ります。」



(左) お客さんの「美味しい」という言葉を聞きたくて、奥が深い天ぷらに日々、研究と挑戦に勤しむ料理長の東さん。

(右) 日本文化が好き! と話す山城さんは、能や茶道、華道などを嗜む接客の達人。ビバリー・ヒルズ店のオープン時に駆けつけた

季節の贅を 衣にさせて…

打ち水でキラキラ輝く石畳。

行燈灯る路地を通って店内へ。

鼻孔をくすぐる銘香と

着物姿で出迎える笑顔に思わず頬が緩む。

春は筍や稚鮎、鮑や賀茂茄子の夏

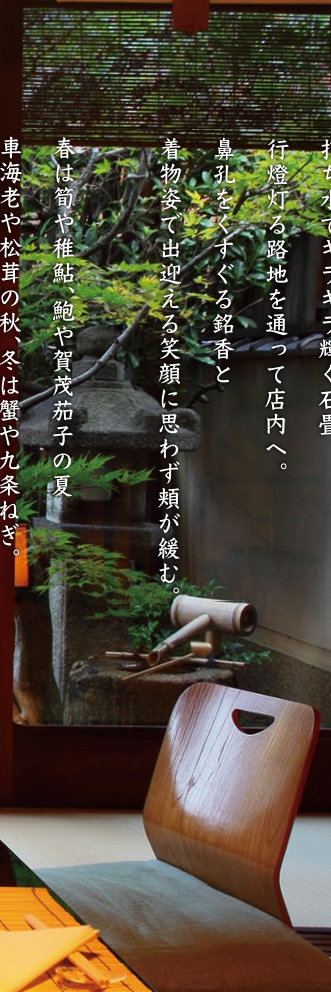
車海老や松茸の秋、冬は蟹や九条ねぎ。

旬の『おいしい』京野菜や魚介を

衣で纏う名代の京風天ぷらを

お茶屋仕込みの接客と共に。

京都流おもてなしでお迎えいたします。



ホテルバー 近江栄



ワイン&バー 近江栄



セレスティンホテル店



ビパリーヒルズ店



岡ざき邸



八坂西邸



八坂南邸



八坂本店

京都祇園 天ぷら圓堂 京都市東山区八坂通小松町566

TEL. 075-551-1488 (全店舗予約専用ダイヤル) 年中無休 www.gion-endo.com/

天ぷら 八坂 圓 堂