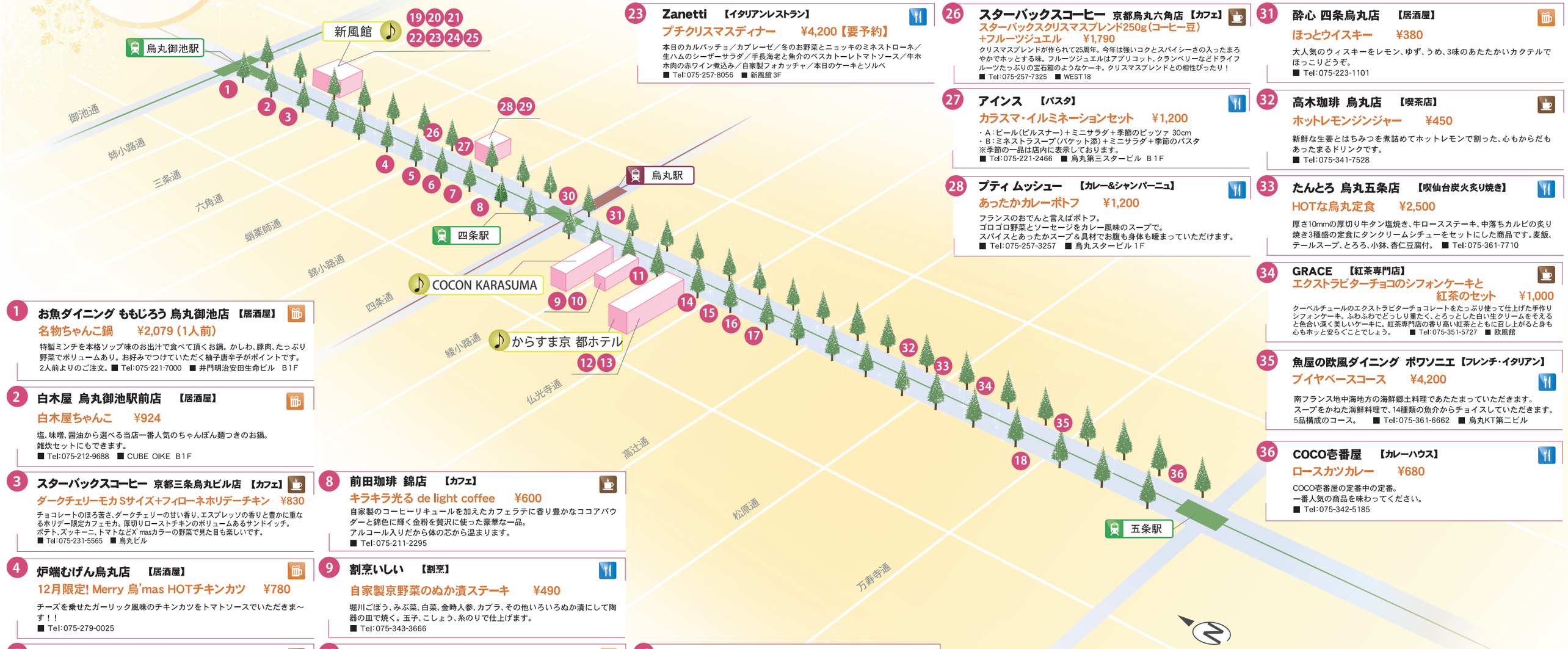
SPECIAL FOOD MAP

カラスマ・イルミネーション 2009



1 お魚ダイニング ももじろう 烏丸御池店 【居酒屋】

名物ちゃんこ鍋　¥2,079（1人前）

特製ミンチを本格ソップ味のお出汁で食べて頂くお鍋。かしわ、豚肉、たっぷり野菜でボリュームあり。お好みでつけていただく柚子唐辛子がポイントです。
2人前よりのご注文。■ Tel:075-221-7000　■ 井門明治安田生命ビル　B1F

2 白木屋 烏丸御池駅前店 【居酒屋】

白木屋ちゃんこ　¥924

塩、味噌、醤油から選べる当店一番人気のちゃんぽん麺つきのお鍋。
雑炊セットにもできます。
■ Tel:075-212-9688　■ CUBE OIKE　B1F

3 スターバックスコーヒー 京都三条烏丸ビル店 【カフェ】

ダークチェリーモカ Sサイズ+フィローネホリデーチキン　¥830

チョコレートのほろ苦さ、ダークチェリーの甘い香り、エスプレッソの香りと豊かに重なるホリデー限定カフェモカ。厚切りローストチキンのボリュームあるサンドイッチ。
ポテト、ズッキーニ、トマトなどマsカラーの野菜で見た目も楽しいです。
■ Tel:075-231-5565　■ 烏丸ビル

4 炉端むげん烏丸店 【居酒屋】

12月限定! Merry 烏'mas HOTチキンカツ　¥780

チーズを乗せたガーリック風味のチキンカツをトマトソースでいただきま～す！！
■ Tel:075-279-0025

5 flowing KARASUMA 【カフェダイニング】

ホットブラン　¥900

白ワインにレモン、ハチミツ、りんごやジンジャーをカクテルした体の芯からあったまるflowingオリジナルのホットワイン！ トッピングのフレッシュレモンとミントで爽やかに飲みやすくお楽しみ頂けます。
■ Tel:075-257-1451

6 ドトールコーヒー 【カフェ】

ホットサンド・ツナチェダーチーズ　¥320

ツナサラダとチェダーチーズをたっぷり挟んだボリュームのあるホットサンド。とろりと溶けたチーズとツナサラダ、さくっとした軽い食感のソフトミラノパンがとてもマッチした豪華な逸品。
■ Tel:075-241-1109

7 祭や 【和食】

HOTゆずカクテル　¥420

本格的な柚子リキュールをお湯で割り、
柚子ジャムを加えた甘く低アルコールな女性向のカクテル。
■ Tel:075-252-0545　■ 損保ジャパンビル　B1F

8 前田珈琲 錦店 【カフェ】

キラキラ光る de light coffee　¥600

自家製のコーヒーリキュールを加えたカフェラテに香り豊かなココアパウダーと錦色に輝く金粉を贅沢に使った豪華な一品。
アルコール入りだから体の芯から温まります。
■ Tel:075-211-2295

9 割烹いしい 【割烹】

自家製京野菜のぬか漬ステーキ　¥490

堀川ごぼう、みぶ菜、白菜、金時人参、カブラ、その他いろいろぬか漬にして陶器の皿で焼く。玉子、こしょう、糸のりで仕上げます。
■ Tel:075-343-3666

10 漁師小屋番屋 烏丸店 【居酒屋】

手作りあったか豆腐のとろとろ湯葉あんかけ　¥680

オーダーが通ってから作る出来立てのあったかい豆腐にとろとろの湯葉のあんをかけてワサビをのせます。
■ Tel:075-343-2482

11 すみび和こう 烏丸店 【居酒屋】

炭火で炙る「貝の盛り合わせ」　¥1,344

旬のカキ２個 ＋サザエ２個＋ホタテ２個の盛り合わせ。
七輪の炭火で炙って召し上がっていただきます。
炭火のスモーク効果で素材の旨みを包み込みます。
■ Tel:075-344-1555

12 からすま京都ホテル バー アンカー 【バー】

スパイスとはちみつたっぷりホットワイン　¥1,000

シナモンやクローブ等のスパイスとはちみつ入りの
赤ワインを使った体あたたまるホットワイン。
■ Tel:075-371-0111　■ からすま京都ホテル　B1F

13 スターバックスコーヒー からすま京都ホテル店 【カフェ】

木いちごのクリスマスケーキ+ドリップコーヒーSサイズ　¥710

しっとりとした苺スポンジに木苺ソースとムースを重ねホワイトチョココーティングしたツリー型のケーキ。ドリップコーヒーはリッチでスパイシーな風味が特長の季節限定のクリスマスブレンド。
■ Tel:075-344-5232　■ からすま京都ホテル

14 笑笑 烏丸駅前店 【居酒屋】

チーズオムレツ　¥313

一枚一枚丁寧に焼き上げた黄金色に光り輝くオムレツ。
居楽屋笑笑の代表的な料理の一品。
■ Tel:075-344-4288　■ ツカキスクエア　B1F

15 初瀬 【お食事処】

のっぺい汁　¥600

新潟県の代表的な郷土料理。具沢山のうす味仕上げ。
■ Tel:075-352-8666

16 どんぐり 四条烏丸店 【お好み焼き】

ピリ辛そばめし　¥997

牛すじとちくわとこんにゃくを具材として中太麺のおそばとごはんをしっかり炒めました。油かすてんかす入りで濃い味好みにはおすすめ。どんぐりオリジナル辛口ソースで仕上げピリ辛味でホッとすること間違いなし！
■ Tel:075-353-1777

17 楽家楽家 GAYA GAYA 【居酒屋】

こぼれいくら寿司と海鮮漁師汁セット　¥980

寿司を詰めた1合枡にたっぷりの海鮮とこぼれるほどのいくらが。
海鮮出汁に豪快に海の幸を入れたお味噌汁。寒い夜に、見た目に驚き、体もあたたまる特別メニュー。 ■ Tel:075-344-5529　■ 第8長谷ビル B1F

18 食の台所 おおさかや 【居酒屋】

コラーゲンたっぷり鳥鍋　¥1,480

ホルモンと一緒に。。。“プルプルホルモン”と“トゥルトゥルとりがら白濁スープ” 一人前1,480円2人前より。
■ Tel:075-365-4000　■ 北坂ビル B1F

19 ask a giraffe 【カフェ】

特別メニューセット

スープ、サラダ、肉料理、魚料理、ご飯物、パスタなどいろいろなメニューをご用意しています。お好きな組み合わせでディナータイムをお楽しみください。 ■ Tel:075-257-8028　■ 新風館 1F

20 Tawawa 【京野菜ダイニング】

和牛と冬の京野菜コース　¥4,000【要予約】

聖護院大根とスペイン・ガリシア産オイルサーディン/魔法の海老と自家製蓮根とうふ/京野菜を打ち込んだ手作りパンをお好きなだけ…/賀茂ねぎグラタンスープ揚げ京芋と堀川ごぼう～ちりめん山椒餡にて～/本日入荷のお魚のポワレ～オマール海老と京野菜のエッセンス～赤かぶらのエチュベ添え/和牛ステーキと朝採り冬野菜のコラボレーション～赤ワインソース～/季節のフルーツコンポート、自家製ソルベ/コーヒーor紅茶
■ Tel:075-257-8058　■ 新風館 3F

21 kilala 【創作和食店】

冬の味覚食べつくしコース　¥4,800（要予約）

■前菜：おぼろ豆富/季節の魚の生姜煮/鰆のわさび漬け和え ■揚げ物：チキン南蛮柚子タルタルソース/カマンベールフライ ■造り：本日のお造り３種盛り ■サラダ：ホタテとごぼうの水菜サラダ ■メイン：奥出雲ポークの朴葉焼き ■飯・汁：旬の素材のたき込みご飯/味噌汁 ■デザート：料理長の気まぐれデザート ■ Tel:075-257-8081　■ 新風館

22 Angely 【創作カフェダイニング】

光の街のディナーコース Angely ver.　¥2,500

前菜3種盛り合せ、季節のお野菜のポタージュ、自家製フォカッチャ、骨付きチキンの赤ワイン煮込み、Angelyパティシエおすすめのドルチェ、コーヒーor紅茶　いつもより、ちょっと贅沢な夜をお過ごし下さい！
■ Tel:075-223-0333　■ 新風館 3F

23 Zanetti 【イタリアンレストラン】

プチクリスマスディナー　¥4,200【要予約】

本日のカルパッチョ／カプレーゼ／冬のお野菜とニョッキのミネストローネ／生ハムのシーザーサラダ／手長海老と魚介のベスカトーレトマトソース／牛ホホ肉の赤ワイン煮込み／自家製フォカッチャ／本日のケーキとソルベ
■ Tel:075-257-8056　■ 新風館 3F

24 Cafe Salon 【カフェレストラン】

パスタディナーセット　¥1,480~

色々選べるカフェサロンのパスタディナーセット。パスタ、スープ、パン、ドリンクをセットにしました。ちょっと贅沢なディナータイムをどうぞ。
さらにデザートをつけたスイーツセットもご用意しています。
■ Tel:075-255-3060　■ 新風館 3F

25 萬力屋 【麺・飯・酒家】

光るディナープラン　¥1,800

焼き餃子、水餃子、揚餃子、各1人前ずつ。その他、ミニキムチ、ミニ枝豆、ミニ唐揚、ミニたたき胡瓜　ご家族で、カップルで餃子を食べて元気になって下さい。4品の小菜もおいしいですよ! この内容でこの値段は絶対お得です!!
■ Tel:075-257-8077　■ 新風館 3F

26 スターバックスコーヒー 京都烏丸六角店 【カフェ】

スターバックスクリスマスブレンド250g（コーヒー豆）+フルーツジュエル　¥1,790

クリスマスブレンドが作られて25周年。今年は強いコクとスパイシーさの入ったまろやかでホッとする味。フルーツジュエルはアプリコット、クランベリーなどドライフルーツたっぷりの宝石箱のようなケーキ。クリスマスブレンドとの相性ぴったり！
■ Tel:075-257-7325　■ WEST18

27 アインス 【パスタ】

カラスマ・イルミネーションセット　¥1,200

・A：ビール（ピルスナー）＋ミニサラダ＋季節のピッツァ 30cm
・B：ミネストラスープ（パケット添）＋ミニサラダ＋季節のパスタ
※季節の一品は店内に表示しております。
■ Tel:075-221-2466　■ 烏丸第三スタービル　B1F

28 プティ ムッシュー 【カレー&シャンパーニュ】

あったかカレーポトフ　¥1,200

フランスのおでんと言えばポトフ。
ゴロゴロ野菜とソーセージをカレー風味のスープで。
スパイスとあったかスープ＆具材でお腹も身体も暖まっていただけます。
■ Tel:075-257-3257　■ 烏丸スタービル 1F

29 ガスパール ド ラ ニュイ 【フランス料理】

ホクホク野菜と肉のポトフ　¥2,200（サービス料込）

ホクホク野菜と肉がおいしい体が温まる具だくさんスープ。
■ Tel:075-212-1382　■ 烏丸スタービル B 1F

30 口福門 【中華料理】

中華風煮込みハンバーグ　¥680

手作り豚ミンチを煮込み、中華の香辛料で味付け。
ＴＶ「トミーズの腹ペコ亭」でも取り上げられた商品！
■ Tel:075-213-0115　■ 京都三井ビル B 1F

31 酔心 四条烏丸店 【居酒屋】

ほっとウイスキー　¥380

大人気のウィスキーをレモン、ゆず、うめ、3味のあたたかいカクテルでほっこりどうぞ。
■ Tel:075-223-1101

32 高木珈琲 烏丸店 【喫茶店】

ホットレモンジンジャー　¥450

新鮮な生姜とはちみつを煮詰めてホットレモンで割った、心もからだもあったまるドリンクです。
■ Tel:075-341-7528

33 たんとろ 烏丸五条店 【喫仙台炭火炙り焼き】

HOTな烏丸定食　¥2,500

厚さ10mmの厚切り牛タン塩焼き、牛ロースステーキ、中落ちカルビの炙り焼き3種盛の定食にタンクリームシチューをセットにした商品です。麦飯、テールスープ、とろろ、小鉢、杏仁豆腐付。 ■ Tel:075-361-7710

34 GRACE 【紅茶専門店】

エクストラビターチョコのシフォンケーキと紅茶のセット　¥1,000

クーベルチュールのエクストラビターチョコレートをたっぷり使って仕上げた手作りシフォンケーキ。ふわふわでどっしり重たく、とろっとした白い生クリームをそえると色合い深く美しいケーキに。紅茶専門店の香り高い紅茶とともに召し上がると身も心もホッと安らぐことでしょう。 ■ Tel:075-351-5727　■ 欧風館

35 魚屋の欧風ダイニング ポワソニエ 【フレンチ・イタリアン】

ブイヤベースコース　¥4,200

南フランス地中海地方の海鮮郷土料理であたたまっていただきます。
スープをかねた海鮮料理で、14種類の魚介からチョイスしていただきます。
5品構成のコース。 ■ Tel:075-361-6662　■ 烏丸KT第二ビル

36 COCO壱番屋 【カレーハウス】

ロースカツカレー　¥680

COCO壱番屋の定番中の定番。
一番人気の商品を味わってください。
■ Tel:075-342-5185

CITY ICON GUIDE　レストラン　バー　カフェ　居酒屋　コンサート会場　京都市営地下鉄　阪急京都線