

C 滋賀 手作りシフォンケーキ ママの手の
プレーンシフォン(17cm) 1800円



マシユマロのような滑らかな食感
ママの温もり溢れるシフォンケーキ

濃厚な卵の味わいが繊細に伝わってくるこの店の代表作。溶けるような食感に驚きを隠せない。閉店までに売り切れてしまうことも。

D 滋賀 季節の食卓 Caretta Carettaの
甘鯛のパン粉焼き 1100円



ハーブの香りをアクセントに
旬の魚をシンプルにアレンジ

パン粉をつけて、さっくりと焼き上げた甘鯛に、ハーブの香りが上品に漂う彩り鮮やかな1皿(季節により魚の種類は変更あり)。

A 京都 PATISSERIE LA RICHESSE
マンゴーオレンジ 320円



トロピカルな甘みと香りが大人気
女性の心をくすぐる絶品スイーツ

なめらかな口あたりのマンゴープリンと爽やかなオレンジゼリーのコンビ。それぞれのフルーツの果肉入りソースが絶妙に絡み合う。

B 京都 焼肉北山下鴨店の
上ミノうす焼き 1050円



焼肉ファンの舌をうならせる
シニコシ食感の上ミノうす焼き

薄くスライスしてあるので、軽く焼いて塩とレモンで。ミノは低カロリーで、カルシウムなどのミネラルも豊富なのでおすすめ。

フードアナリストが選ぶ

京都・滋賀の

うまい逸品!

食べて納得!見て感激!様々なジャンルのおいしいものをフードアナリスト達がセレクト!
お気に入りのお店を見つけて、あなたも足を運んでみて。

TEXT: (フードアナリスト) 桃園朋子 坂本みき PHOTO: 中尾克己

vol.4

D 季節の食卓 Caretta Caretta

ラテン語でアカウミガメを意味する店名は、ゆったりのにびり寛いでもらいたい思いから。季節ごとに装いの変わるサラダを始め、できるだけ地場ものにこだわった有機野菜を使用。中には地元でも珍しい素材が登場することも。気取らないほのぼのとした料理を十分に堪能した後は、希少なガラバゴス産のオーガニックコーヒーもスタンバイ。

☎077-587-1951
〒野洲市近江富士1丁目7-4
ランチ 11:00~15:00 (LO/14:30)、dinner 17:00~21:00 (LO/20:30) 毎月曜休 ②5台



C 手作りシフォンケーキ ママの手

クチコミでファンが増えている小さなケーキ屋さん。安全と美味しさを考えて一番のこだわりは徹底的な材料の厳選。多くの生産者を訪れ試食を重ねた結果、辿り着いたのが野洲と伊賀の平飼鶏の有機卵。特徴の違う2種の卵をケーキのフレーバーによって使い分ける。膨張剤を使わずふっくら焼き上げた優しい風味からは「記憶に残る味を」という思いが感じられる。

☎0748-74-2987
〒京都市左京区普提寺2093-433
☎10:00~18:00
毎月曜、祝日休 ①1台



B やきにく きたやま しもがもてん
焼肉 北山下鴨店

選り抜かれた丹波の京都牛、近江牛、鹿児島和牛を使用。他ではあまりお目にかかれない希少部位が納得の値段で味わえるのも魅力。自家製のタレは、焼肉用とホルモン用で使い分けており、味のバリエーションが楽しめる。素材の良さと、広々とした食卓やカウンターでゆったりと食事ができるとあって、多くの有名人が京都での撮影の際に訪れるそう。

☎075-724-1105
〒京都市左京区下鴨水口町47-1 カーサ下鴨1F
☎17:00~23:00 (LO/22:30)
毎月曜休(ただし年末12/31~1/1の2日間は休業) ②8台



A パティスリー ラ・リシェス PATISSERIE LA RICHESSE

岩倉の静かな住宅街の中に佇む、まるで絵本に出てくるような可愛いケーキ屋さん。ショーケースには彩り豊かなケーキが常時20種類、焼菓子は約10種類が揃っている。丁寧に心をこめて作る菓子は、ひと口ごとにパティシエの愛情がしっかりと伝わってくる。カフェスペースも併設しているので、天気の良い日はテラス席へ。

☎075-722-1610
〒京都市左京区岩倉南大鷲町17
☎11:00~19:00 (LO/18:30)
毎月曜休(9月までは水・木曜連休) ③3台

