

SHOPLIST

串焼きとおでん  
五十樓

大通りから少し路地を入ると一際目を引く大きな「赤提灯」が目印。「女性でも気軽に入れる赤提灯」がコンセプト。新鮮な京野菜と旬の食材を使ったおでんと、バリエーション豊かな串焼き、シンプルな定番メニューを五十樓流で!!



京都市中京区河原町通り四条上る米屋町388  
営業時間：午後5時半から午前0時頃  
定休日：月曜不定休  
ご予約：075(223)5050

季節のおすすめ

- おでん ちんげん菜と豚バラ(生姜あん)..... ¥500
- 焼き小かぶら(菜そばろ味噌)..... ¥400
- 秋茄子と新秋刀魚のパン粉揚げ..... ¥800
- 九条ねぎとタラバガニの炊き込みご飯..... ¥1000

焼き野菜  
五十家

エントランスは開放的なビニールカーテン。朝採れの京野菜たちのディスプレイ。「旬の京野菜を焼かせてください」をスローガンに毎日届く京野菜をそれぞれに合った火入れ加減で素材の味を引き出します。カジュアルで開放的な店内で旬の焼野菜をお楽しみください。



京都市中京区木町通御池下丸屋町421-5  
ラディーチェ・マツヤビル1F  
営業時間：午後5時半から午前0時頃  
定休日：火曜不定休  
ご予約：075(212)5039

季節のおすすめ

- 九条ねぎ(とろろ)..... ¥450
- わさび菜(柚子と湯葉のあん)..... ¥500
- 小かぶら(アンチョビソース)..... ¥450
- 海老芋(柚子味噌)..... ¥500

煮野菜  
おにかい

狭い階段を上ると目の前には活気あふれるオープンキッチン。「旬の京野菜を美味しく食べよう」を合言葉にカウンター中央に設置された自慢の大鍋でその日届いたお野菜たちをコトコト煮たり、ざっと炊いたり、湯がいたり…。オープンキッチンならではのライブ感を感じながら煮野菜をお楽しみください。



京都市中京区河原町通り四条上る米屋町388 二階  
営業時間：午後5時半から午前0時頃  
定休日：木曜不定休  
ご予約：075(223)5052

季節のおすすめ

- 大根(ゆず味噌)..... ¥550
- 九条ねぎ(あん肝おろしポン酢)..... ¥550
- 皮付き海老芋の唐揚げ(ゆず塩)..... ¥750
- キノコと炙り秋刀魚の炊き込みご飯..... ¥1400

漬け野菜  
isoism

お野菜のこと考えて考えてきた「漬け野菜」にたどり着きました。古くからある伝統的な「お漬けもん」の技法にとられることなく、私たち流のやり方でお野菜を一番美味しくしてくれる方法を考え漬け込みました。京野菜の新しいお漬けもんのカタチ「漬け野菜」を気取らず賑わいあるカジュアルな空間でぜひ!



京都市下京区七条通烏丸西入中層町114  
おひるごはん：午前11時半から午後3時頃  
営業時間：午後5時半から午前0時頃  
定休日：火曜不定休  
ご予約：075(353)5016

季節のおすすめ

- 九条ねぎ(西京味噌漬)×炙りしめ鯖..... ¥550
- 小かぶら(柚子胡椒漬)×カンパチ..... ¥550
- ちんげん菜(からし醤油漬)×蒸し鶏..... ¥550
- 秋鮭とごぼうの炊き込みご飯..... ¥1300

お野菜とワイン  
五十松

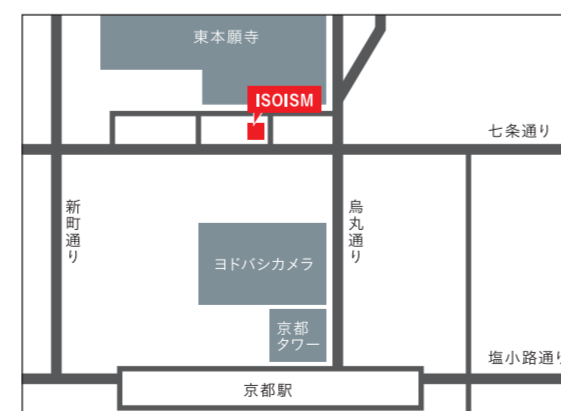
扉を開けると目の前に飛び込むのは自慢のワインセラー。「京野菜をワインに合わせて美味しく、楽しく!」毎朝届く旬の京野菜たちをワインに合うお料理に調理し、厳選したワインと合わせて提供しています。京野菜とワインのマリアージュを楽しみながら肩肘張らずカジュアルに!



京都市中京区河原町通四条上る米屋町384  
営業時間：午後5時半から午前0時頃  
定休日：水曜不定休  
ご予約：075(255)1239

季節のおすすめ

- 無農薬・水耕栽培フリルレタスと葡萄のシーザーサラダ..... ¥1000
- 秋茄子のポトフグラタン..... ¥850
- ごぼうと穴子のオイル煮..... ¥900
- たっぷりキノコとベーコンの炊き込みご飯..... ¥1100



isolife

BACK TO THE REAL FOOD



2017 AUTUMN-WINTER



# THE TASTE OF WINTER

冬野菜の旨味を感じてもらう。



一年の中でも冬は、お野菜がとびきり美味しくなる季節です。なぜなら、野菜自身が冬の寒さで葉や根を凍らせないよう糖を増やすため、寒さが増すごとに甘味がどんどん増して美味しい野菜になっていくのです。

凍てついた畑で冷たい野菜を収穫するのはたいへん過酷な作業ですが、1人でも多くのお客様に旨味たっぷりの野菜を味わってもらうために私たちは頑張ります。



【五十楼】九条ねぎと鴨のおでん 650円



【おにかい】白菜 (カニ身のバターあんできつぐつ) 650円



【五十家】丹波しめじ (ガーリックバター) 450円



【五十松】黒皮栗かぼちゃの丸ごとグラタン 900円



【isoism】さつまいも (はちみつレモン漬) × クリームチーズとナッツ 500円



# THE SELECTOR

## 『目利きのおやぢ』

### 素材を選ぶ目こそがすべて

IsoCo.グループには、自家農園での野菜作りから協力農家さんや直売所での仕入れや配達など、野菜を取り扱うことを専門とするスタッフがいます。定番の京野菜から市場には出回らない珍しい野菜まで、店舗に届けられる野菜は彼の厳しい目によって選び抜かれた良質のものだからこそ、スタッフが自信をもってお客様に提供できるのです。

目利きのおやぢは、毎朝おいしい京野菜を求めて京都は向日と長岡京を中心に南丹や淀など、各地の協力農家さんのもとへ車を走らせ生産者からお野菜をいただいています。そのため新鮮であるのももちろんのこと、生産者と直接コミュニケーションをとることにより、日ごとに変わる野菜の食味、色つや、サイズ感などの細かなコンディションを自らの目でチェックし感じることで最良の素材かどうかを判断できるのです。後は、選ばれた野菜の本来の味になるべく手を加えずシンプルな味付けで提供するだけ。お客様に素材そのものの旨味を楽しんでいただくことが、Iso Co.の大切なこだわりのひとつです。





# 漬け野菜

isoism  
【イソイスム】

IsoCo.が提案する新しいお漬物のカタチ「漬け野菜」のテイクアウトはじまりました。  
一つ一つの野菜と向き合い一番美味しくしてくれる方法を考えて漬け込まれた京都のお野菜。自然の恵みと栄養がギュッとつまった漬け野菜はおうちごはんの一品やちょっとした土産にも。

全7種 一袋350円より  
(※販売時間 11:30~17:00)

セロリ×オレンジ漬け 120g/350円    ごぼう×ピリ辛醤油漬け 100g/400円    九条ねぎ×すだち漬け 100g/400円

ナス×だし醤油漬け 2本/350円    京トマト×白ワイン漬け 1個/350円    みょうが×甘酢漬け 80g/400円    玉ねぎ×酒粕漬け 1個/350円

ISOMATSU COURS  
2500円・3500円・5500円  
(+1500円で90分間飲み放題)

五十松

鹿児島県産黒毛和牛 カイノミステーキ

たっぷりキノコとベーコンの炊き込みご飯

朝収穫したお野菜と丹波高原豚のしゃぶしゃぶ

前菜の色々盛り合わせ

黒皮栗かぼちゃのグラタン

秋サバのポワレ 玉ねぎの白ワインソース

無農薬・水耕栽培 フリルレタスと葡萄のシーザーサラダ

※写真は3500円のコース