SHOPLIST

串焼きとおでん
五十棲

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棲流で！！

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

- 水茄子と白イチジクのサラダ …… ¥850
- オニオンヌーボーのおでん　～自家製そぼろとバターで～ …… ¥500
- 朝採れ旬野菜のごま油和え …… ¥500
- 筍と実山椒の炊き込みご飯　～おでんだしを使って～ …… ¥1000

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ル米屋町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

- 向日市産朝採れ野菜とキウイのサラダ …… ¥1000
- 夏の旬魚と農園野菜のカルパッチョ …… ¥1200
- 茗荷のもち豚巻き天ぷら …… ¥800
- 賀茂茄子と粗挽き和牛でボロネーゼ …… ¥1800

煮野菜
おにかい

狭い階段を上が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野菜たちをコトコト煮たり、さっと炊いたり、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

- ハニートマト …… ¥600
- おにかいサラダ …… ¥850
- 茄子（香味おろし醤油） …… ¥500
- オクラ（とろろといぶりがっこを絡めて） …… ¥550

漬け野菜
isoism

お野菜のこと考えて考えて考えてたら「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」の技法にとらわれることなく、私たち流のやり方でお野菜を一番美味しくなってくれる方法を考えて漬け込みました。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居町114
おひるごはん：午前11時半から午後3時
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

- トマト（白ワイン漬け）×水牛モッツアレラチーズ …… ¥600
- 空芯菜（ピリ辛漬け）×水タコ …… ¥500
- みょうが(甘酢漬け)×豚しゃぶ …… ¥500
- 季節の炊き込みご飯 …… ¥1000～

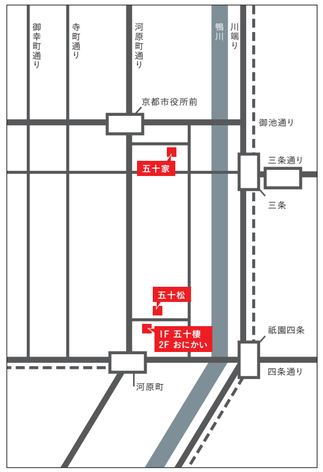
焼き野菜
五十家

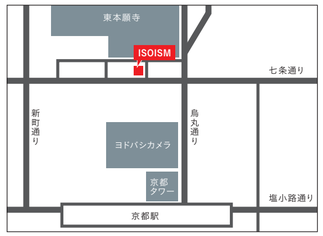
エントランスは開放的なビニールカーテン。朝採れの京野菜たちのディスプレイ。「旬の京野菜を焼かせてください」をスローガンに毎日届く京野菜をそれぞれに合った火入れ加減で素材の味を引き出します。カジュアルで開放的な店内で旬の焼野菜をお楽しみください。

京都市中京区木屋町通御池下る下丸屋町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

- 茄子(肉味噌) …… ¥500
- 空芯菜(あさりとにんにくoil) …… ¥500
- 万願寺とうがらし(生姜醤油) …… ¥450
- オクラ(オリーブoilと塩) …… ¥450





isolife

BACK TO THE REAL FOOD

2017 SPRING-SUMMER

FARM TO TABLE

畑から直接みなさんのお皿の上に。

野菜をあつかう私たちにとってこの言葉が生命線です。
その日の営業が終了すると次の日に必要な野菜をグループメールで連絡、早朝に発注数を確認した農園スタッフが収穫し、お昼には各店舗に運ばれます。
仕込みを終える夕方にいよいよ営業開始。
朝に収穫された野菜たちはその日のうちに、お皿の上にのってみなさまのテーブルに運ばれます。
この毎日のルーティンが自家農園を持つ私たちにしか出来ない大切なこだわりのひとつです。

【五十棲】トマトと水牛のモッツァレラチーズのおでん 550円

【おにかい】万願寺とうがらし(地鶏と自慢のおだしでぐつぐつ) 650円

【五十松】オクラともち豚焼き ～甘辛いタレで焼いて～ 850円

【五十家】焼きとうもろこし ～バター醤油～ 450円

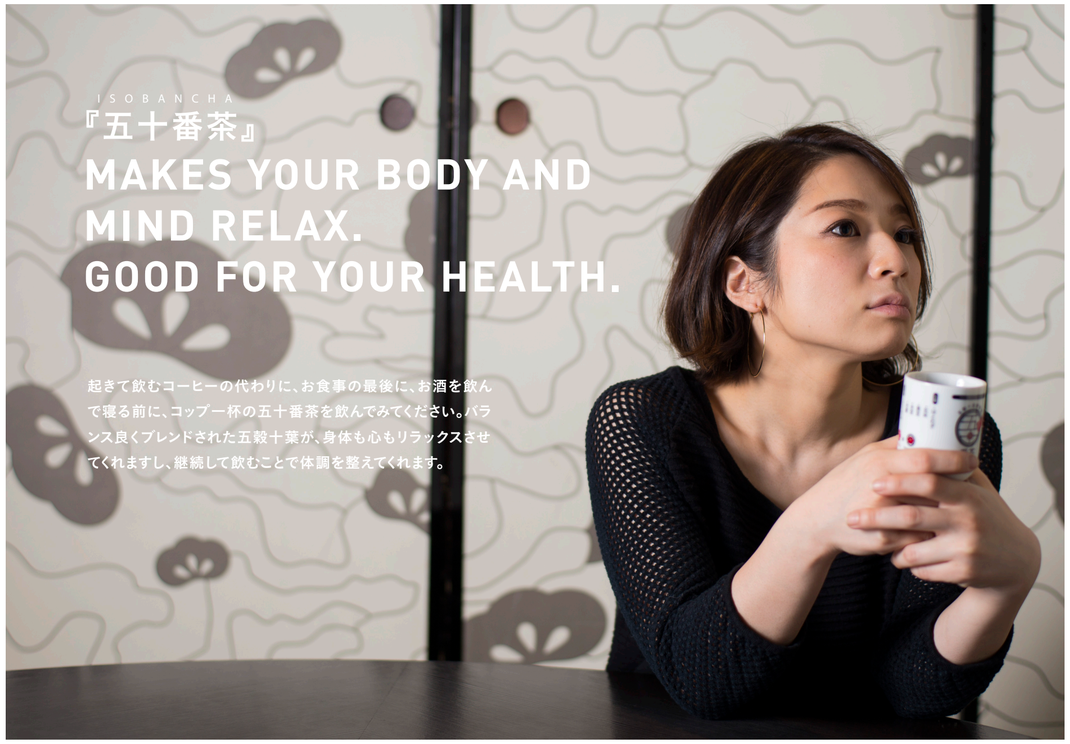
【isoism】茄子(だし醤油漬け)×肉味噌 400円

TODAY'S LUNCH IS
『漬け野菜』

isoismでランチはじめました

湯がくと水に溶け出す…炒めると分解されてしまう…
かといって生のままだとかさばって沢山の量が食べれない…
土壌、地下水、太陽から得た本来の栄養素をそのまま野菜に
残して食べてもらいたい。
この想いをシンプルにカタチに変えたのが「漬け野菜」
そんな「漬け野菜」12種類をシンプルに一皿で表現しました。

漬け野菜12種盛
土鍋で炊き込みご飯
野菜のスープ
1800円



ISOBANCHA
『五十番茶』
MAKES YOUR BODY AND MIND RELAX. GOOD FOR YOUR HEALTH.

起きて飲むコーヒーの代わりに、お食事の最後に、お酒を飲んで寝る前に、コップ一杯の五十番茶を飲んでみてください。バランス良くブレンドされた五穀十葉が、身体も心もリラックスさせてくれますし、継続して飲むことで体調を整えてくれます。

〈五穀〉
・はとむぎ・玄米・黒豆・大豆・大麦
〈十葉〉
・どくだみ・熊笹茶・柿の葉・あまちゃづる・おおばこ・桑の葉
・プーアール茶・ウーロン茶・京都紅茶・京番茶
〈効能〉
・解毒作用・疲労回復・血圧降下・便秘解消・血管強化
・血液浄化・利尿促進・冷性改善・美肌効果・糖尿予防

80グラム　750円
各店舗にて販売しております。
※店内ではご自由にお飲みいただけます。

VEGETABLES+FURUITS= VEGEFURU

「宴会」「美容」「暴飲」「飲み会」「免疫力」
「夜更かし」「食べ過ぎ」「健康」「お酒」「二日酔い」

日常の外食に少しの意識を持つだけ。
決してストイックではなく…自分を戒めるものでもなく…
アルコールでも、ノンアルコールでも、今夜の飲み物をベジフルにするだけで自分を
大切にしていることを身体は気づいてくれるはず。

【 ORIGINAL DRINK ONIKAI 】
ジュース（ノンアルコール）500円
カクテル（アルコール）　700円

[カステルフランコ]
[キュウイ]
[りんご]
「デトックス・美肌効果」

[人参]
[生姜]
[オレンジ]
「冷性改善・免疫力アップ」

[アボガド]
[パイナップル]
[マンゴー]
「疲労回復・ダイエット効果」

[大根]
[ラフランス]
「消化促進・コレステロール調整作用」