

SHOP LIST

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!!



**五十樓 おまかせコース**  
 ¥3,000お料理コース ¥3,500お料理コース  
 フリードリンク+¥1,600(90分)  
 ※その他要相談

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  
 お電話でのご予約は  
**075-223-5050**

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、さっと炊いたり、湯がいたり…。



**おにかい おまかせコース**  
 ¥2,500お料理コース ¥3,500お料理コース  
 ¥4,500お料理コース フリードリンク+¥1,500(90分、席時間150分)  
 ※その他要相談

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  
 お電話でのご予約は  
**075-223-5052**

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。



**五十家 おまかせコース**  
 ※要相談(お問い合わせ下さい)

京都市中京区木屐町通御地下る下丸屋町421-5  
 ラディーチェ・マツビル1F  
 営業時間：午後5時半から午前0時頃  
 お電話でのご予約は  
**075-212-5039**

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!



**五十松 おまかせコース**  
 ¥2500お料理コース ¥3500お料理コース  
 ¥5500お料理コース ※その他要相談  
 フリードリンク+¥1,500(90分、席時間150分)  
 フリードリンク+¥2,000(120分、席時間150分)

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  
 お電話でのご予約は  
**075-255-1239**

漬け野菜 isoism

お野菜のこと考えて考えてきたら「漬け野菜」にたどり着きました。古くからある「お漬けもん」にとられることなく、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!



**isoism おまかせコース**  
 ¥2,500お料理コース ¥3,000お料理コース  
 ※その他要相談  
 フリードリンク+¥1,500(90分、席時間150分)  
 フリードリンク+¥2,000(120分、席時間150分)

京都市下京区七条通烏丸西入中屋町114  
 営業時間：午前11時半から午後3時(ランチタイム2部制)  
 午後5時半から午前0時頃  
 お電話でのご予約は  
**075-353-5016**

酒場トやさい イソ スタンド

呑める野菜(アテ)あり!。ウマイサケとウマイメンをゆっくり楽しんでもらえる“ちょうどいい”新しい酒場を!立飲みあり座敷あり、幅広い用途でお使いいただけます。和洋中ジャンルレスなお料理でもうお酒がヤマラナイトマラナイ。



**イソスタンド おまかせコース**  
 ¥2,500お料理コース ¥3,000お料理コース  
 ¥3,500お料理コース ※その他要相談  
 フリードリンク+¥1,500(90分、席時間150分)  
 フリードリンク+¥2,000(120分、席時間150分)

京都市中京区錦東師室町南入ル堤柳町190-2  
 営業時間：午後4時から午前0時頃  
 (午後4時から午後5時はドリンクのみ)  
 お電話でのご予約は  
**075-585-5613**

isolife

BACK TO THE REAL FOOD



# FRESHLY HARVESTED RICE

春の苗作りからはじまり、土を掘り起こし田に植え、丁寧に育て見守ってきた五十棲農園自慢のお米。

秋の訪れと共に稲を刈り、しっかり乾燥させて籾を搗り、精米した後ようやく店舗へ。収穫したてのお米はとともみずみずしく、炊き上がった時の豊かな香りや少し粘り気のある食感は、この時期ならではの楽しみの一つです。

私達が提供しているお米はIsoCo.の農園専任スタッフが愛情込めて育て、日々皆様のテーブルの上へ届けられています。

# EXPERIENCE WORKING ON OUR FARM

お客様にFRESHな野菜を食べていただく上で、IsoCo.が大切にしているのが「スタッフが実際に農業を体験し野菜の尊さを感じること」

土の感触、管理の大変さ、収穫、出荷作業etc...そして、太陽の光をたっぷり浴びて育ってきた野菜をその場で食べた時の感動...

その全てを自分達が体感する事でその魅力を少しでもお客様に伝えることが出来ればと考えています。



# 吞める野菜（アテ）あり☑

酒場 トヤサイ

iso  
STAND  
イン スタンド

IsoGo.グループで経験を積んだスタッフが、  
自らの新しい感性でイチからお店を創りました。

五十楼農園や協力農家さんから届く新鮮なお野菜を独自にアレンジしたお料理をお楽しみいただけます。また、自家製レモネードや季節の果物を使ったサワー、自然派ワインに厳選した日本酒etc...

店主のこだわりドリンクもご用意しております。

友人と、恋人と、会社の仲間と、フラッとお一人様でも...

アットホームな空気感で気さくにワイワイとウマイメシとウマイサケを  
楽しんでいただける"ちょうどいい酒場"です。



お持ち帰り

全8種類 ¥400～  
※販売時間 11:30～17:00

IsoCo.が提案する新しいお漬物のカタチ「漬け野菜」のテイクアウトあります。ひとつひと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ぎゅっと詰まった漬け野菜はおうちごはんの一品やちょっとした手土産にも。



おひるごはん ¥1,800

漬け野菜 12種盛プレート + 季節の野菜のスープ + 季節の炊き込みご飯 (追加でデザート付けられます)

Iso Co. RECOMMEND



【五十楼】九条ねぎと鴨のおでん ¥650



【おにかい】煮野菜 白菜 ～カニ身のあんできつぐつ～ ¥800



【五十家】焼き野菜 丹波しめじ～山椒バター～ ¥550



【五十松】ゴロゴロ野菜のラクレットチーズかけ ¥1,000



【isoism】漬け野菜 れんこん 焦がしパウダー醤油漬xあさり ¥550



【イソスタンド】しいたけのえびしんじょ詰めフライ～山椒ダレ～ ¥750

※野菜のコンディションや収穫状況により、変更する場合があります