



isolife

BACK TO THE REAL FOOD

AUTUMN-WINTER

isolife BACK TO THE REAL FOOD

SHOP LIST

AUTUMN-WINTER

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、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
 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)

京都市中京区木津町通御池下る下丸屋町421-5
 ライオンデパートビル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り四条上る米屋町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考えてたら「漬け野菜」にたどり着きました。古くからある「お漬けもん」にとらわれることなく、一番美味しくし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居町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。和洋中のジャンルレスなお料理で、もうお酒がヤマレナイトマラナイ。



イソスタンド おまかせコース
 ¥3,000 お料理コース ¥3,500 お料理コース
 ¥3,000~ イソスタンド式火鍋コース
 ※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)

京都市中京区錦東町西入ル龍福町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

isozumi.jp

@isoya.corporation

スタッフ募集中



この日も協力農家さん
からすばらしいケールを
いただきました。
せっかくの鮮度をそこな
わないように大切に管
理し店舗へ届けに行き
ます。



FARM TO TABLE

Iso Co.



私たちIsoCo.では、新鮮
で安全な野菜をお客様
のもとへお届けするため
毎朝、専任のスタッフが
車で片道約1時間かけて
協力農家さんのものを
訪れます。



その日に収穫した良質
の野菜をその日のうちに
お客様に食べていただ
くことでIso Co.ならでは
のFarm to Tableを実現
しています。



協力農家さんと直接コ
ミュニケーションをとる
ことで、畑のコンディ
ションや野菜の生育状
況を確認し、より新鮮
で安全な野菜をいただ
くことができます。



**インスタンド
COURSE**
インスタンド式火鍋コース

- ・季節野菜を使った前菜3品
- ・インスタンド式火鍋
(京都ボーク・牛ホソ・季節野菜etc...)
- ・シメ(雑炊orラーメン)
- ・デザート

¥3000~
※火鍋はプラス¥300~具材の追加でき

※野菜のコンディションや収穫状況によりコースの内容が変動することがあります。



**五+松
COURSE**
2500円・3500円・5500円
飲み放題 ¥1500 (90分) ¥2000 (120分)
※料金は税込み表示です

- 前菜盛り合わせ
- 黒毛和牛 カイノミステーキ
- 農園野菜と京丹波高原豚のしゃぶしゃぶ
- 協力農家さんの朝採れ野菜と果物のサラダ
- 季節野菜とサワラの焼きもん
- 九条ねぎと旬の鮮魚の炊き込みご飯

※野菜のコンディションや収穫状況によりコースの内容が変動することがあります。

Iso Co. ONLINE SHOP [ISO STORE]



MUJI

無印良品

漬け野菜

isoism 
【イソイズム】

2019.11.1

無印良品 京都山科

漬け野菜の量り売り専門店をオープン

新鮮な野菜も販売いたします