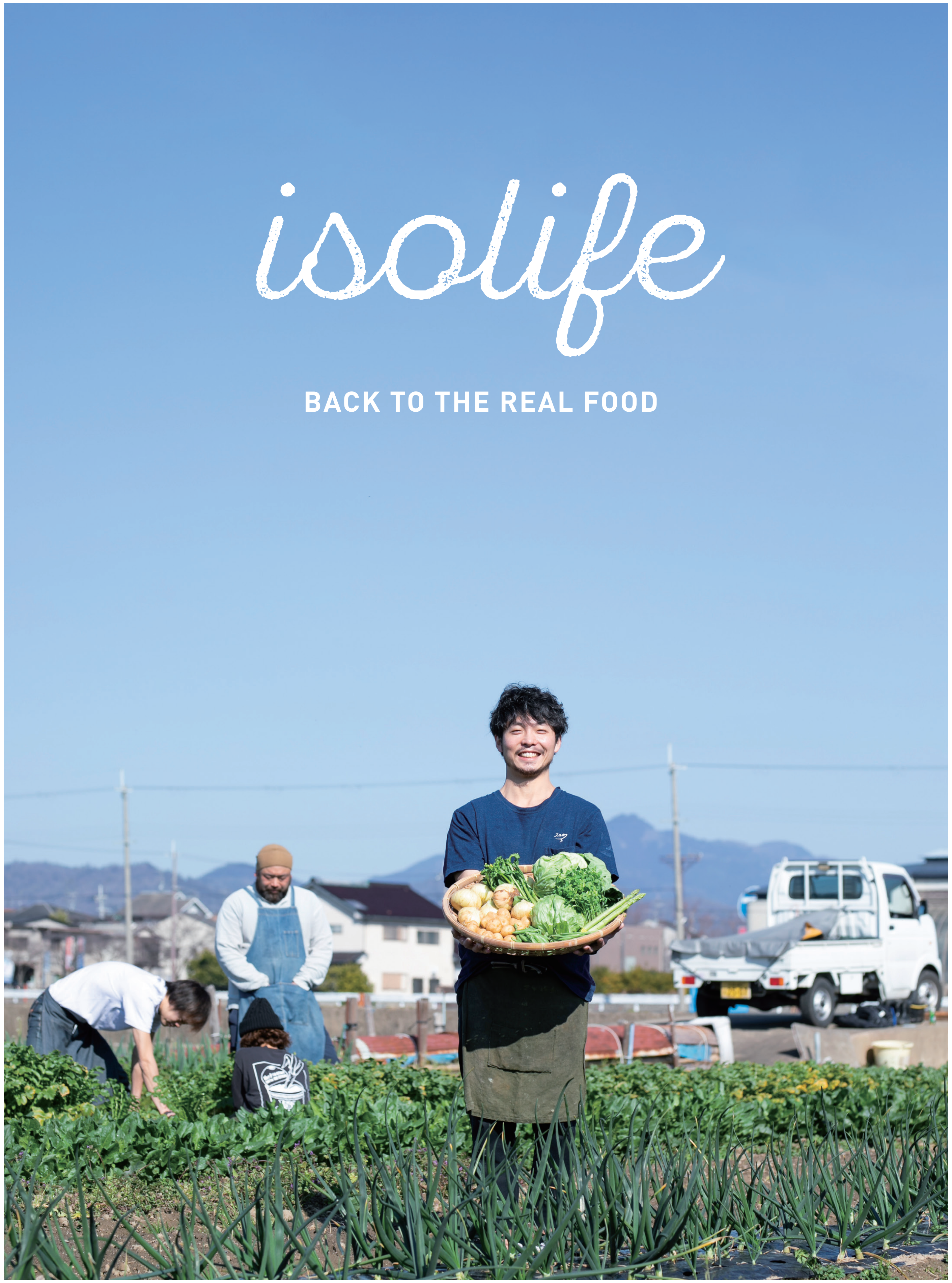


SPRING-SUMMER

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！！

五十棲 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

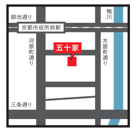
エントランスは開放的なビニールカーテン。朝採れの京野菜たちのディスプレイ。「旬の京野菜を焼かせてください」をスローガンに毎日届く京野菜をそれぞれに合った火入れ加減で素材の味を引き出します。カジュアルで開放的な店内で旬の焼野菜をお楽しみください。

五十家 おまかせコース

※要相談(お問い合わせ下さい)

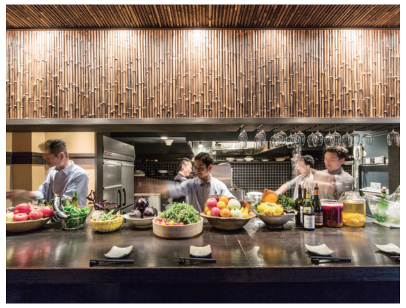
京都市中京区木屋町通御池下る下丸屋町421-5
ラディーチェ・マツヤビル1F
営業時間：午後5時半から午前0時頃

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ル米屋町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

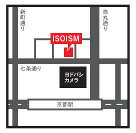
¥2,500お料理コース　¥3,000お料理コース

※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シ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メラレナイトマラナイ。

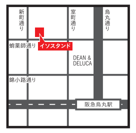
イソスタンド おまかせコース

¥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)

京都市中京区蛸薬師室町西入ル姥柳町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



isozumi.jp　　@isoya.corporation　　スタッフ募集中

春野菜

春キャベツ	アンチエイジング効果、デトックス効果
アスパラ	疲労回復、スタミナ増強
レタス	美肌効果、ダイエット効果
豆苗	抗発ガン作用、視力維持
スナップエンドウ	骨粗しょう症予防、高血圧予防
さやいんげん	利尿作用、むくみ解消
新じゃがいも	風邪予防、肌荒れ改善
新玉ねぎ	善玉菌増加、ストレス解消
アスパラ菜	老化防止、貧血予防
	etc...

夏野菜

トマト	髪の健康維持、脂肪燃焼効果
なす	がん予防、美肌効果
ゴーヤ	ダイエット効果、夏バテ防止
きゅうり	視力維持、むくみ解消
万願寺唐辛子	疲労回復、風邪予防
オクラ	整腸作用、イライラ解消
みょうが	生理痛緩和、更年期障害抑制
	etc...

SPRING

新しい生命が生まれる春。
新緑が芽吹く季節にしか食べられない「春野菜」。
栄養をたっぷりと蓄え生命力あふれる野菜たちは、害虫から身を守るため独特の成分を出します。それが春の野菜特有のほんのりとした苦味や香りとなり、冬のあいだ人間の体内に溜まった老廃物を排出してくれます。
春の旨味を感じ、笑顔になられた皆様を想像しながら、ポカポカ陽気の中収穫に励みます。

SUMMER

太陽の恵みを感じる夏。
夏の日差しをたっぷりと浴びて育つ「夏野菜」。
色鮮やかでみずみずしく力強さを感じさせます。水分やカリウムを豊富に含んでいるものが多く、身体にこもった熱を内側からクールダウンしてくれます。さらには、ミネラルなどの夏に不足しがちな栄養素をてがるに補えるのも大きな特徴です。作物に水をあげながら、時にはスタッフ同士で水のかけあいをする....。
五十棲農園の夏場の畑作業ならではの楽しみです。

■串焼き 丹波しめじ

■煮野菜 春キャベツ（ホタルイカと塩昆布バター）

■焼野菜 とまと（バジルとオリーブオイル）

■ズッキーニとタコのオイル煮

■漬け野菜 菜の花（しらすと食べるオリーブオイル）

■新じゃがいもと炙りシメ鯖

Iso Co. ONLINE SHOP
[ISO STORE] OPEN!!

isosimの店頭で販売していた漬け野菜や、五十番茶がオンラインで注文出来るようになりました。
定番野菜はもちろん旬のお野菜を、あっさり短時間だったりじっくり時間をかけたり…。
一つ一つの野菜と向き合い方法を考えて漬け込まれた京都のお野菜たち。
自然の恵みと栄養がギュッとつまった漬け野菜を、ちょっとしたパーティーや女子会の手土産に…。
お世話になった方、大切な方へのギフトにも…。

伏見の老舗茶舗 椿堂さんとコラボレーションしたIso Co.
オリジナルブレンドの五十番茶は飲みすぎた夜や、毎朝のコーヒーの代わりに。
ご自宅用でも、ギフトにも最適です。