

isolife
イ ソ ラ イ フ

BACK TO THE REAL FOOD



SPRING-SUMMER

isolife BACK TO THE REAL FOOD

SHOP LIST

SPRING-SUMMER

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+¥1,500 (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。



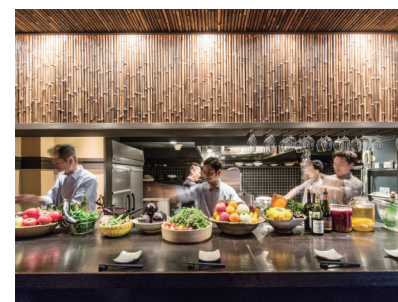
五十家 おまかせコース
※要相談(お問い合わせ下さい)

京都市中京区木津町通御池下丸屋町421-5
ダイエーチェアマンツビル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
※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)

京都市中京区錦東御室町西入ル地蔵町190-2
営業時間：午後5時から午前0時頃
お電話でのご予約は
075-585-5613



isozumi.jp

@isoya.corporation

スタッフ募集中

テイクアウト・デリバリー 承ってます! by イソスタンド

FARM TO TABLE

五十家グループ

春の訪れとともに五十棲農園では

夏にむけての野菜作りの準備が始まります。

土を耕し、畝をたて、苗を選び、種をまく

今年はどうな感じができるかな

おいしい野菜を一つでも多くのお客様へお届けできるよう

農園専任のスタッフが心をこめて作ります。



ONLINE SHOP ISO STORE

五十家グループからの新提案。
サラダ感覚で食べるおつけもん。
「漬け野菜」
NOW ON SALE!!



ごぼうのごま味噌漬け×サラダチキン ¥450

セロリのオレンジ漬け×生ハム ¥450

春大根のさくら漬け×梅ちりめん ¥450



SOY FOOD

現代のライフスタイルに大豆の魅力を

漬け野菜isoismのランチスタッフの藤木有紀さん。
ソイフードマイスターの認定講師の資格を持つ二児のママ。
育児と仕事を両立されている中で
体の基盤となる『食』の大切さを実感し
日本の食文化に古くから根差し
健康に良いとされる大豆に着目。
栄養価が高く美容にも効果のある大豆の魅力
より多くの女性に知ってもらいたいと
大豆を使ったスープやデザートなど
店舗のメニュー作りにも活躍していただいています。



藤木有紀さんの大豆のお話
興味のある方はこちらまで。
jsfma.jp/product/40

SHOP INTRODUCTION

無印良品 京都山科の地下一階にある
 漬け野菜の量り売り専門店「漬け野菜 isoism 京都山科」
 定番野菜はもちろん旬の野菜を、あっさり短時間だったりじっくり時間をかけたり...
 1つ1つの野菜と向き合い、方法を考えて漬け込まれたサラダ感覚で食べるおつけもん「漬け野菜」。
 日々の食卓使いやちょっとした手土産などに
 量り売りだから、お好みの量を気軽にテイクアウトしてお楽しみいただけます。
 畑から届く目利きのオヤチのセレクトした新鮮野菜も好評発売中!!

