

食中、食後に飲まれる薬膳茶は購入も可能。中国茶に薬膳の食材(中薬)をオリジナルブレンドした「薬膳ブルーアル茶」「薬膳紅茶」「薬膳ウーロン茶」各600円(50グラム)。



「ニコモテチェック！」

築約100年になる京町家を改装した四川料理のレストラン。店内は上品で落ち着いた雰囲気なので、記念日や会食など特別な日のディナーに訪れたいくなります。

ランチは、山椒と唐辛子で作る麻辣(マラー)の刺激的な辛みと旨みを効かせつつ、洗練された美しいコース料理が3つ。「麻婆豆腐ご飯」が付く4000円のコースは、比較的、気軽に楽しめるのも魅力です。

料理内容は昼夜共に月替わり。夏から初秋は、万願寺甘とうやカボチャ、新ショウガなど京の食材や採れたての旬素材などを生かした料理が登場する予定です。

## 町家四川 星月夜

MACHİYASHISEN HOSHITSUKIYO



ランチの「豊楽コース」は全7品で9000円。気仙沼産のヨシキリザメのフカヒレをオイスターソースベースの味に煮た「フカヒレの姿煮込み」は9月の「豊楽コース」に入る予定。写真はイメージ。



風情あふれる京町家に掲げられた鮮やかなのれんが目印。



食中は薬膳ウーロン茶、食後は、お茶の中でも発酵度が高く体を温めるキーマン紅茶をベースにした薬膳紅茶が出されます。



店の奥には、灯笼や井戸がある坪庭があり、京都らしい趣が味わえます。



建物は元質屋さんだったので、大家さんが言うには、この小窓でやりとりをしていたのだとか。



■下京区油小路通仏光寺上ル風早町582  
 ☎075-341-2510  
 ⌚11:30~14:00L.O.  
 17:00~21:00 L.O.  
 Ⓞ火曜日、その他不定休あり  
 カード可 禁煙 Ⓞあり  
 Ⓞ阪急大宮、地下鉄四条、市バス四条堀川



「麻婆豆腐」は、四川の伝統と本質を守り、花山椒や合わせ豆板醤、自家製辣油で複雑な辛み、旨み、香りを引き出した一品。ランチでは麻婆豆腐ご飯として出されます。



落ち着いて会話を楽しめる個室もあります。

上品で落ち着いた京町家で  
 エレガントにコース料理を楽しむ