

。前言

這次與其說是介紹，不如說是單純把預訂行程的店整理出來。

京都篇會比較隨便。

我自己把文章寫得差不多了，儘管資訊有點過時，但在日旅板查詢作者「Philostraw」基本上已經把能列為選項的都大致上列進去了，比較欠缺的可能是高價位飲食的部份，畢竟當時還是學生不可能天天泡料亭，這方面如果訂得到錢包也足夠寬裕就自行考量吧，我認為至少值得吃上一次。

和當年相比，除了因為疫情因為找不到接班因為個人因素等等問題消失不少店家；然而也就是在這樣的情況之下，今年名單掃下來讓我有個新發現：

老舖從疫情存活下來之後往外擴張的意圖非常明顯。

雖然京都本來就有這種傳統——像是和久傳全系列大禮包——不過我覺得這次的新發現更為有趣一點，有種沉睡許久的巨人即使緩緩甦醒移動幅度也相當驚人的感覺。

像是富小路やま岸，除了本店之外現在又有直屬的火鍋和燒肉店，一般的分店當然也有不少間；又或者是曾經在各大名店修業的主廚們，現在也像是散落各地一樣有超多間新餐廳矗立。

當然也有比較微妙的影響，像是近幾年instagram大熱之下導致觀光的力量過於集中容易捧出有點奇妙的店家等等，我自己覺得某方面來說京都的一些店家分數參考變得不太可信，但大致上還是可以蒐羅進名單之後再慢慢檢視。

這次的餐廳新舊混雜，以方便能訂位為主。

參考文章清單：

[【日本食記】一趟吃到死的京都市](#)

[【食記】日本餐廳挑選攻略](#)

。類別

以京都來說嚴重缺乏洋食和壽司還有蕎麥麵、鰻魚飯四類，喫茶店和甘味處被混在和菓子洋菓子當中，有需要的話請查詢舊文感想。

日本料理

燒肉／肉料理
壽喜燒
火鍋
拉麵
豬排
燒鳥／親子丼
麵包
和菓子
洋菓子

。地點取向

主要集中在京都最繁華的那一大塊：

東到祇園，西到烏丸，南至四条，北至烏丸御池。

這一片的開發程度一直都很高，所以比起擔心沒東西吃，選擇怎樣的食物還有碰上狀況的時候能不能拿出備案對我來說才是比較重要的；另外請千萬不要因為地圖看起來都只有電車一站的距離就以為很小，這一大塊可以走上一年不是問題，每個小巷子都有能探索的樂趣。

另外還有一些公車一定能到，或是會考慮召喚uber的地點。在京都召喚uber請注意車道走向，你以為很近的地方可能會繞超級遠，有時候停下來走過去對面會更快。

。選擇說明

因為大多的店以前都介紹過了，這篇會著重於新開的店或是以前錯過的店，另外補幾間去了又去還有適合填充行程的店家。

腦袋裡有明確地圖的時候反而不太好整理成文章。

。價格範圍

最貴的應該會給日本料理和燒肉。

京都其實預算有點難以控制，想吃的能吃的太多了，尤其是中低價位的餐廳，看上去一餐兩千日幣好像還可以，但一間一間累積起來數字還是有點需要收斂。

再加上行程很適合吃完午餐後遠行，晚餐回到市區又一餐這種行程安排，如果有預算壓力的話可以考慮多選一點商業午餐或是中午直接麵包、便利商店，雖然依舊是一筆開銷但數字壓在一千甚至五百以內是能辦到的。

雖然京都有些店存在「這次沒吃到之後就收掉」的風險（找不到傳承的店主），不過一次吃不到就分批吃吧，過於精實的吃吃行程我覺得也是一種負擔。

主食部門太多品項跳過。

但甜點如果要我只選一間的話，我唯一選擇會是かしや。

【日本料理】

這部分取決於想要噴多少錢，尤其要很清楚知道自己願意把錢花在哪裡。

說句實在話，超出三萬日幣之後你買的都是服務還有環境，如果訂得到又願意開下去那當然挺好的，但我個人的選擇會比較世俗一點，畢竟我吃過了知道那大概會長怎樣就好。

而如果預算相對有限又想要嘗試，我覺得可以挑師承明顯的店家來吃，對方敢把修業的店家寫出來通常既是自信也是一種認可，日本料理可以吃沒那麼貴的，但千萬不要吃得太將就，那會直接破壞你對這個品項的想像和理解。

祇園にし

最近的車站：祇園四条

食べログ：4.17

預約方式：<https://gion-nishi.com/>

營業時間：12～15／18～23（中午一定要十二點到）

定休：星期一、二

預算：午餐13200円

特色：午餐時段只有星期四五六日有供應，但如果只吃一餐和食的話這可能是最好的選擇。

【燒肉／肉料理】

荒川預約得到當然依舊推薦，只是我自己壞壞移情別戀，老闆很可愛的><

如果想在京都花餐費的話我認為不是燒肉就是日本料理，我對燒肉有比較多的偏愛；雖然依舊推薦以訂得到為主，但對「弘」系列我建議不要有過高的期待，相較於我京都去過的其他六七間燒肉店，弘比較像是京都版然後肉質再好一點的乾杯。

當然，還是方便為主。

肉料理かなえ

最近的車站：京都市役所站

食べログ：3.82

預約方式：

https://www.tablecheck.com/shops/kanae-kyoto/reserve?utm_source=google

營業時間：17:00～22:30 (LO.22:00)

定休：星期四

預算：網路好像只能預約22000円起的套餐

特色：之前在instagram很紅，但似乎沒有想像中難訂？獵奇好奇味道如何的心情占比比較強烈。

安參

最近的車站：祇園四条

食べログ：3.93

預約方式：只能預約坐席的位置（三人以上）

營業時間：18:00 - 22:30

定休：星期天

預算：¥10,000～¥14,999

特色：かなえ的兩位老闆據說是這間店店主的子女，可以看得出某些一脈相承的料理風格，這間店我認為會是大獎中的大獎，只是好像要碰運氣才有機會吃到，超想吃的話最好是開店前到，這次有吃到會再回報狀況。

燒肉やまちゃん

最近的車站：京都河原町站

食べログ：3.81

預約方式：tabelog

營業時間：18:00～23:30(二部制)

定休：星期三

預算：¥15,000～¥19,999

特色：富小路 やま岸的燒肉店，可以和かなえ挑一間吃就好。

御二九と八さい はちべー (はちべー)

最近的車站:京都河原町站

食べログ:3.66

預約方式:tabelog

營業時間:11:30~14:00最終入店 ※賣完關店

17:00~21:30最終入店

定休:星期二

預算:夜¥8,000~¥9,999/日¥1,000~¥1,999

特色:因為地點跟價位都很合適我覺得拿來填補行程很方便, 很可愛的小店, 午間套餐我覺得很值得嘗試, 訂位也方便。

【壽喜燒】

好奇壽喜燒的話挑幾間名店然後方便即可, 看上去三嶋亭跟モリタ屋都有完整的網路預訂系統了。雖然是經典中的經典, 但我強烈建議先吃午間套餐看看就好。

モリタ屋 木屋町店

最近的車站:三条站

食べログ:3.71

預約方式:<https://yoyaku.toreta.in/moritayakiyamachi/#/>

營業時間:[平日]

11:30~15:30(L.O.14:30)

17:00~23:00(L.O.22:00)

[土・日・祝]

11:30~23:00(L.O.22:00)

定休:年末年始

預算:¥6,000~¥7,999, 但午餐價格實惠非常多

特色:壽喜燒一般來說不是吃三嶋亭就是吃這間, 網路預約跟午餐優惠讓人安心。

【火鍋】

這個分類底下唯一的一間店竟然不是水炊鍋感覺自己很爛, 但這間真的有點想吃。

[KANEGURA \(仮\)](#)

最近的車站: 四条站

食べログ: 3.72

預約方式: tabelog

營業時間: 18:00-00:00

定休: 星期二

預算: ¥5,000~¥5,999

特色: 提供超級名店三芳肉類的火鍋居酒屋店, 如果覺得燒肉太貴的話這間或許很合適, 其實應該比較像是壽喜燒店?

【拉麵】

喜歡拉麵的朋友可能要另外搜尋舊文, 這次不太是主力收錄得不多。

京都拉麵版圖可以說經過多年之後莫名大地震。

有不少新店在想像範圍內, 但不知道為什麼有許多表現真的只是中上的店家分數莫名衝很高, 雖然那幾間都挺好吃的, 單純以分數來說我能接受, 但排名就讓人覺得有點無言。

因為我自己已經綁定拉麵扣打的緣故, 如果需要建議的話我會選擇不用排隊或是排隊不需要太久或者有排隊通知號碼牌機制的, 市區很多地方可以逛。

挑個典型來講的話我認為是第一旭, 是每個人都很珍惜排隊的時光所以給到那麼高分嗎?

[麵屋 優光 \(麵屋 ユウコウ\)](#)

最近的車站: 烏丸御池

食べログ: 3.69

預約方式: 不行

營業時間: 11:00~15:00/17:30~22:00

定休: 星期四

預算: ~¥999

特色: 魚貝醬油麵麵, 2017年開業的新店。

[Gion Duck Noodles](#)

最近的車站: 祇園四条站

食べログ: 3.69

預約方式:不行

營業時間:11:00~21:30

定休:無休

預算:¥1,000~¥1,999

特色:很符合「京都印象」的那種拉麵店,感覺會排很久但營業時間很自由。

麵屋 猪一 離れ

最近的車站:四条站

食べログ:3.68

預約方式:現在好像分店跟本店都是拿號碼牌ㄌ

營業時間:11:00-14:30／17:30-21:00

定休:不定休

預算:¥1,000~¥1,999

特色:喜愛程度勝過本店,應該不需要多介紹的一間。

【豬排】

說到京都本應該有洋食分類的,但這次沒有打算吃所以只列一間豬排,洋食請參考舊文
><

空蟬亭

最近的車站:二条城前站

食べログ:3.81

預約方式:<https://www.tablecheck.com/shops/karasemitei/reserve>

營業時間:午

11:30~15:00(LO14:00)

晚

17:00~20:00(LO19:00)

定休:星期三、每個月第二次、第四次的星期二

預算:¥3,000~¥3,999

特色:可以網路預約然後看起來又很好ㄘ的豬排,劣勢可能是地處偏遠,需要好好規劃行程。

【燒鳥／親子丼】

認真說起來當年錯過了許多燒鳥店，甚至連鳥貴族都沒有去過；原因很蠢也很現實：燒鳥需要的詞彙量太刁鑽了，自己一個人去吃會很恐怖，所以下意識被我一直往後延。

親子丼的話依舊是推薦不要排隊的。

[侘家古曆堂 祇園花見小路本店 \(わびや これきどう\)](#)

最近的車站：祇園四条

食べログ：3.69

預約方式：tabelog

營業時間：午

11:30～14:30 (最終入店13:30)

晚

17:30～22:00 (最終入店20:00 L.O.21:00)

定休：星期天

預算：：夜 ¥8,000～¥9,999／日 ¥1,000～¥1,999

特色：可以tabelog預約很方便，中午賣丼飯，晚上是全套燒鳥。

【麵包】

又一個版圖大地震品項，我的愛店竟然默默退到這麼遠了？上位的那幾間也大多吃過但實在沒有印象可以獲得這麼壓倒性的獲勝感，之前吃起來唯一有這種感覺的是たま木亭……蛤？為什麼你突然變成3.91了？？？總之有經過順路的話還是推推吃吃看。

京都＝麵包這件事並非舊聞，好吃的麵包跟一般連鎖店不同之處也非常顯著，認真建議不要只吃連鎖那幾間，試試看這些高分數的麵包店吧，絕對有道理的。

[ル・プチメック 御池店](#)

最近的車站：烏丸御池

食べログ：3.61

預約方式：電話

營業時間：9:00～18:00

定休：年末年始／盂蘭盆節

預算：¥～999

特色：這間的奶油小法棍真的非常好吃，有不少間分店但不一定有賣的樣子。

[まるき製パン所](#)

最近的車站:四條大宮

食べログ:3.74

預約方式:電話預留

營業時間:[星期二～六]

6:30～20:00

[星期日、國定假日]

6:30～14:00

定休:星期一

預算:¥999

特色:我很喜歡但必須特別跑一趟的麵包店,聽我朋友說現在變成超級排隊名店覺得有點神祕,雖然以前朋友來京都的時候我的確會特別買給他們試試.....總之,是有點老式的日式麵包捲,奶油口味和蝦排口味超級好吃,但可能不要抱著那麼高分的期待前往會比較好。

[ファイブラン \(fiveran\)](#)

最近的車站:烏丸御池

食べログ:3.76

預約方式:不行

營業時間:09:00-18:00

定休:星期二、三

預算:¥999

特色:不知道為什麼突然變成京都市區第一名麵包店,除了本店之外在京都高島屋也有分店,好奇味道的話建議可以在高島屋買買看。

[フリップアップ \(Flip up!\)](#)

最近的車站:烏丸御池

食べログ:3.75

預約方式:電話預留

營業時間:[星期二～六]

7:00～18:00

[星期日]

7:00～16:00

定休:星期一

預算:¥999

特色:又一間雖然本來就是名店但不知道為什麼突然排名往上飛升的店,以貝果聞名。

【和菓子】

嘯月連續好幾年突然看到川端道喜篡位有種神奇的感覺，以前雖然三強分布也是如此，嘯月和寶泉偶有輸贏，但川端道喜直奔第一名這是我沒有想到的。

最適合觀光的店絕對是寶泉，其他幾間我覺得先去高島屋B1和菓子特賣店吃吃看那個甜度適合不適合，畢竟無論再怎麼高雅細膩的甜度依舊是「甜」。

至於甘味處的分數排名……說真的，以我個人當年實際體驗來說，我有點無法理解現在分數是怎麼會變成這樣。我相信那些店都是好吃的，但如果以排名來看我覺得有點混亂，大家還是依照現場排隊以及行程規劃思考要跑哪幾間店吧。

[ゼンカフェ \(ZEN CAFE\)](#)

最近的車站：祇園四条

食べログ：3.81

預約方式：不行

營業時間：11:00～18:00

定休：星期一

預算：¥1,000～¥1,999

特色：鍵善良房的潮潮店，不用排隊的話很推薦；不過這個分數老實說我看不懂。

[ぎおん徳屋](#)

最近的車站：祇園四条

食べログ：3.85

預約方式：不行

營業時間：12:00～18:00（賣完會提前收）

定休：不定休，請上官網查閱：https://www.instagram.com/gion_tokuya/

預算：¥1,000～¥1,999

特色：以前分數沒那麼高啊？總之看起來也還不錯，但畢竟在最多觀光客的地方排隊時間有點難以估計，建議做好備案。

[かしや \(kashiya\)](#)

最近的車站：三条京阪站

食べログ：3.70

預約方式：不行

營業時間：11:30～19:00(L.O.18:00)

定休：星期二

預算：¥1,000～¥1,999

特色:最「京都」的店,一定要吃一間甜點的話挑這間;其他間店是困惑於分數太高,但かしや我是完全無法理解為什麼只有3.70,依照這個通貨膨脹的狀態起碼要給到3.8甚至3.85才對,太難懂了。

[鍵善良房 四条本店](#)

最近的車站:祇園四条

食べログ:3.77

預約方式:不行

營業時間:10:00~17:00

定休:星期一

預算:¥1,000~¥1,999

特色:葛切好吃,但排隊的話沒啥必要;高台寺店通常人潮比較舒服,但神奇的是四条本店偶爾下午是可以直接走進去的,可以碰碰運氣。

[本家月餅家直正](#)

最近的車站:三条(京都市役所前)

食べログ:3.75

預約方式:電話,或是走進去預約隔天的。

營業時間:10:00~18:30

定休:星期四,每個月第三個星期三

預算:¥1,000~¥1,999

特色:蕨餅超好吃,但要打電話或是事前走過去預定;不知道為什麼Tabelog的照片優先顯示上生菓子,雖然那些絕對也不差,但重點是蕨餅啊!這邊的蕨餅值得預約,但我不確定如果不會日文的話能不能辦到。各種傳統點心也推薦。

【洋菓子】

甜點重鎮洋菓子清單列出來依舊華麗異常,甚至很多間我認為對螞蟻人來說是非常值得特別前往的,不過還是要看大家行程怎麼安排,京都的洋菓子實際上我認為是不輸和菓子的(尤其又以台灣人的口味而言)。

喫茶店咖啡廳這次沒寫太多,舊文已經花太多篇幅了,除了收掉的那幾間之外應該都還是可以拿來參考。

[フアンソア喫茶室 \(Salon de the FRANCOIS\)](#)

最近的車站:河原町站

食べログ:3.71

預約方式:不行

營業時間:10:00~22:00

定休:年末年始

預算:¥1,000~¥1,999

特色:接近百年的老店,內裝真的挺好看,營業時間很長是優點,甜點不錯但我不覺得值得3.71的高分,如果不用排隊的話很適合歇腳。

LA VOITURE (ラ ヴァチュール)

最近的車站:神宮丸太町站

食べログ:3.86

預約方式:不行

營業時間:11:00~18:00

定休:星期一、不定休,見官網:https://www.instagram.com/voiture_1971/

預算:¥1,000~¥1,999

特色:存在很久但分數同樣也是突然飆升的反轉蘋果塔喫茶店,這次想去試試看。

松之助 京都本店

最近的車站:烏丸御池

食べログ:3.68

預約方式:不行

營業時間:08:00~18:00(十點前有早餐菜單)

定休:星期二

預算:¥1,000~¥1,999

特色:鬆餅名店、蘋果派名店, scone和biscuit名店, 雖然京町家改裝的鬆餅專賣分店收起來了但松之助還是很棒的, 喜歡鬆餅的話推推。

アッサンブラージュ カキモト

最近的車站:神宮丸太町站

食べログ:3.91

預約方式:晚餐時段是餐廳, 需要預約; 平時不能預約。

營業時間:[月・木~日]

12:00~17:00(Cafe)

12:00~19:00(Store)

18:00~(Dinner 要予約)

定休:星期二、三

預算:¥2,000~¥2,999

特色:偏巧克力的甜點店, 我吃過世界上最好吃的蒙布朗是這間。有店內限定的盤飾甜點, 但也很推薦外帶去鴨川吃。蛋糕很容易光速賣完需要注意; 晚餐的套餐時段我沒有去過。

[グラン・ヴァニューユ \(grains de vanille\)](#)

最近的車站: 烏丸御池站

食べログ: 3.77

預約方式: 電話

營業時間: 10:30~18:00

定休: 星期日、一

預算: ¥1,000~¥1,999

特色: 我的愛店, 店內沒位置可以外帶, 塔類都很強, 以同等級的甜點店來說我認為是相對好懂的, 不追求過多層次過於反覆的味覺而是把純粹的甜發揚到極致, 不太需要擔心踩到雷的店家。

【遺珠】

[カフェ アリエッティ \(Cafe ARRIETTY\)](#)

最近的車站: 七条站

食べログ: 3.60

預約方式: 電話, 因為太多修學旅行學生所以建議事先電話, 特別是午餐時段。

營業時間: 10:30 - 17:30

定休: 星期天、每個月第二和第四個星期一。

預算: ¥1,000~¥1,999

特色: 鬆餅不錯, 但最神的是它的玉子燒三明治, 世界無敵好吃。

[わらじや](#)

最近的車站: 七条站

食べログ: 3.70

預約方式: tablelog

營業時間: [平日] 11:30~14:00 / 16:00~20:00(L.O.19:00)

[六日、國定假日] 11:30~15:30 / 17:00~20:00(L.O.19:00)

定休: 星期二

預算: 晚 ¥6,000~¥7,999 / 午 ¥4,000~¥4,999

特色: 可以直接預約的店就很讚, 然後可以跟上面的喫茶店連動, 鰻魚飯店。

。後話

這篇相較北海道和仙台前兩篇文章有明顯的差異，就是大多店我都很熟，於是在事前的準備階段比較不像是「蒐集然後整理」更接近「讀取記憶然後輸出」，在這樣的前提之下會有明顯的缺漏、不夠完備等問題，我在腦海中會直接因為地理位置或是時間不合適等等因素把店家挑揀出去。

於是之前觀察文章得出的「特色」，在這次會比較接近直接的感想。

完整版還是需要配合以前的文章一起看，這篇比較接近個人行程介紹。

京都是個待上一年也絲毫不會有一分厭倦的城市，雖然不知道現在觀光開發程度會不會變得相當驚人，但我想至少在出發之前我還是和當年一樣喜歡這個地方。

感謝將文章閱讀完畢。