



店内は、間接照明が灯った落ち着いた空間。テラスでは水の流れる音を楽しみながらくつろぐことが出来る。天井は南由式になっていて、雨の日のしっとりした雰囲気も存分に味わえる。

Sala Suite Cafe Rucola

サラ スイート
カフェ ルーコラ

池坊短期大学

大学で
トリップ！



四條室町を少し南に下がった絶好のロケーションに、正門の横にひっそりと赤い看板が出ている。地下へと階段を降り、手に木の重みを感じながら扉を開けると、そこは照明のおちたスタイリッシュなレストラン。テラスには水が流れ空を仰げる。店内にはソファアパーもゆったりと配置されている。カウンターバーもある落ち着いた大人の空間で、本格イタリア料理が楽しめる。営業時間がランチから翌朝3時までというお店では、「カフェというよりも、いつでもしっかりと食事を楽しむ場所として利用してもらいたい」とソムリエの北原さん。食材もウサギなど本格的なものや、契約農家から仕入れる有機野菜、毎朝市場から届く鮮魚など新鮮な地場の食材をふんだんに使っている。一日の最後に、落ち着いてお酒を楽しむもよし、がっつり食べるもよし。大人の夜食に最適な一軒だ。

池坊短期大学 カフェ・ルーコラ

〒600-8491 京都市下京区鶴峰町 池坊短期大学 B1F
TEL: 075-353-9955 WEB: <http://www.ikenobo-c.ac.jp/> (池坊短期大学HP)
営業時間 ランチ 11:30~16:00(LO.15:30)
ディナー 17:00~27:00(フード LO.26:00)
日・祝 17:00~23:00(フード LO.22:00)



駐近!

四條烏丸駐車場

四條烏丸駐車場からは、室町通を挟んですぐ向かい側。池坊短期大学正門の右横にある、赤い看板が目印。

▼カルネのグリルミスト 1,800円



竹上 店長

お客様ひとり一人の感じ方で、時間が流れていく、その+αのサービスを心がけています。

誰でも気軽に学食

学食へ行こう。

大学の学食といえば、どんぶり物や定食が主流。がやがやわいわいと、早く、安く食べるというイメージがあるかもしれない。「もっとお洒落なカフェがあったらいいのに…」と、一度は意見箱に投書しようと考えたことがあるものだ。実はそんな希望をかなえる学食が数多く存在している。お洒落なカフェやレストランから、らーめん専門店まで、趣向を凝らした「食」が提供されている。今回は学外の人たちも入店できるおいしい学食をご紹介します。

さあ、誰でも気軽に学食へ行こう！

壱馬力

イチバリキ

京都産業大学 8号館

おいしい！
おいしい！



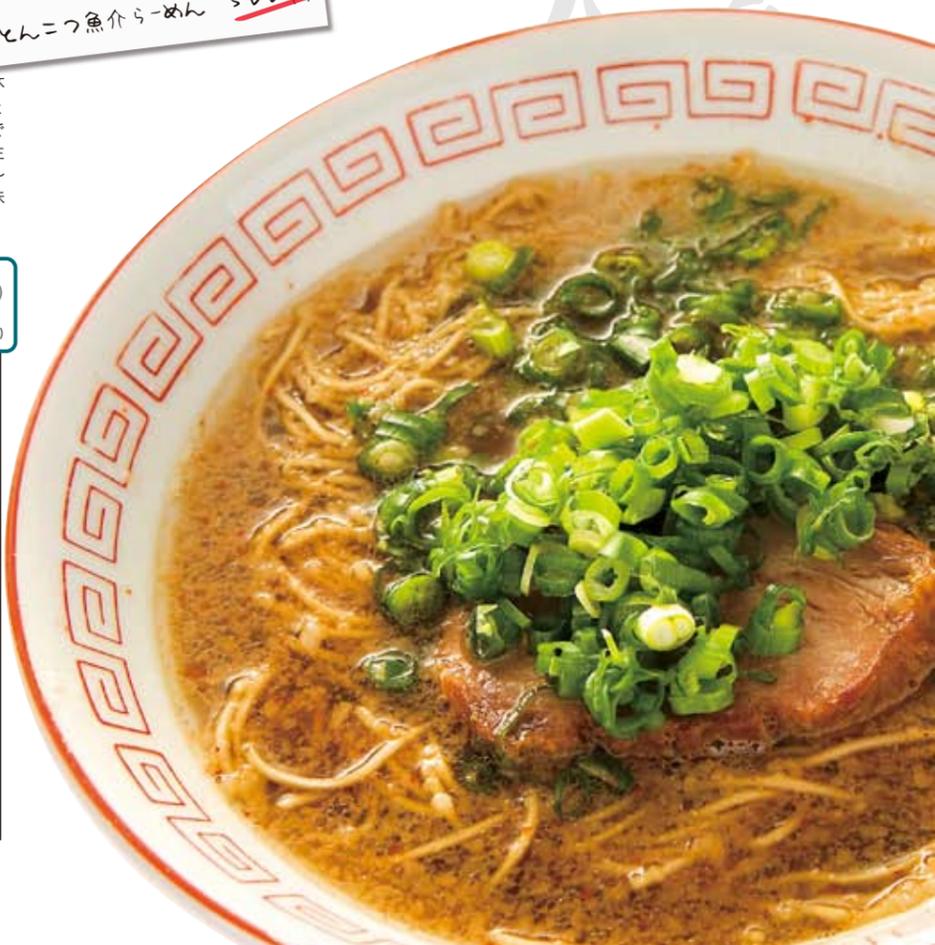
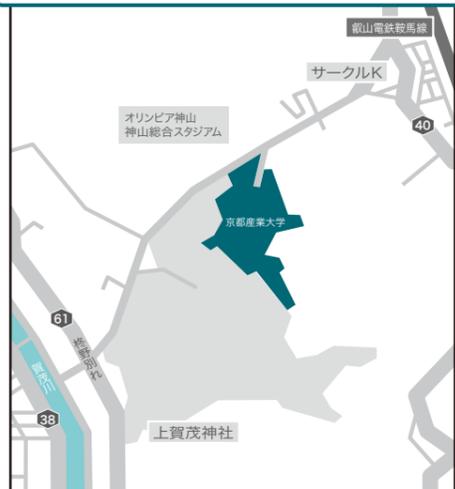
博多ちゃんニつらーめん 480円
ちゃんニつ魚介らーめん 500円



梶 店長

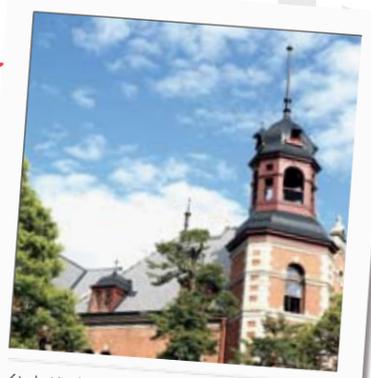
「条件のある中で精一杯本物の味を提供することが職人としての仕事です」と想いを語る。学生のために1杯450円という低価格で本物の味を実現させた。

京都産業大学 8号館 壱馬力 営業時間 11:00~19:00 (授業開講日に準ずる)
〒600-8491 京都市北区上賀茂本山 京都産業大学 8号館 1F
TEL: 075-724-1351 WEB: <http://www.kyoto-su.ac.jp/> (京都産業大学HP)



あの有名店がプロデュース
いくつもの丘が折り重なったキャンパス内。ちよūdとその中腹に、休憩所のように食堂と喫茶店が集まった一帯がある。その下界を見下ろす最高のビューポイントに、つけそばで有名な「しゃかりき」がプロデュースする「壱馬力」がある。店長の食に対する情熱と、大学側のニーズがマッチして生まれたこのお店。学内外から多くのファンを引き寄せ、店の外にまで行列ができてくることもしばしば。「ラーメン専門店として与えられる満足感を追及する」という情熱は、化学調味料を一切使わないで仕上げた、大学オリジナル3種類メニューに凝縮されている。

誰でも気軽に
学食へ行こう。



公開講座に関する詳しいお問い合わせは、[同志社大学ホームページ](http://www.doshisha.ac.jp/public/)まで。
URL: <http://www.doshisha.ac.jp/public/>



同志社大学では、社会人や一般の方に向けた講座を無料で開催している。年2回に分けて授業を展開。毎回テーマに沿ったゲストを招いて授業を進めるものもあるようだ。また正規の学生の授業の一部も開催しているものもある。



**幅広い年齢層に愛される
カジュアル・イタリアン・カフェ**
趣きある赤レンガ造りの同志社寒梅館。烏丸通りに面した1階の一角がカジュアル・イタリアンのカフェ・レストランとして、一般の人にも開放されている。丸みのある大きな窓から陽の光が差し込み開放的だが、間接照明と植物を使った店内は夜には落ち着いた雰囲気。お子様用の小さな椅子がさつと用意されたり、カレーの辛さに注意書きがされていたり、幅広い年齢層のお客さんに向けた細かな気遣いがみられ、誰もが居心地よく感じる空間だ。ここに来るのは初めて。入りやす



子供からまで
お年寄りまで

Hamac de Paradis 寒梅館

同志社大学 寒梅館

アマーク・ド・パラディ
寒梅館

いし明るくてとてもいい」と語ってくれたのは、一人でお昼を楽しんでいた初老の女性。なるほど、見渡せば、学生から子供連れの奥さんたち、ご年配のお客さんまでが、ゆっくりと食事を楽しんでいる。ランチは500円からのセットメニューを用意。夜も学生が充分手の届く値段設定を意識し、ワインもお料理も豊富に揃える。「大学という閉じた世界を外に向けて開き、広げる役割になればいい」と語るのは店長の中込さん。一般の人と学生が触れ合えるコミュニケーションの場として活用して欲しいと考える。学生思いの店長は、食の安全や栄養バランスを常に考え、夜には常に10種類のお薦めメニュー、季節のメニューを通常のものに加えた数多くのメニューを用意されている。

同志社大学 寒梅館 **アマーク・ド・パラディ**
〒602-8580 京都市上京区烏丸通上立売下ル御所八幡町 103
TEL: 075-251-0880 WEB: <http://balnibarbi.com/shop/hpk/>
営業時間: ランチ 11:00-16:00(LO) / ディナー 17:00-22:00(LO)



駐近!

出町駐車場

最寄の駐車場は出町駐車場。寺町通りに面した建春門から御所に入り、ぶらりと北北東の皇后門を抜けて烏丸今出川へ。そのまま烏丸を北へ行くこと3分。左手のレンガ造りの建物。



大きな窓からの眺め、たっぷり探した明るい店内。窓辺でテーブルをここんどきすがし過ごす。広い店内はパーティ会場としてよく使われるというくらい、夜はどっぴり大人の表情に変わる。

誰でも気軽に
学食へ行こう。



ランチタイムのコースは2つある。Aコース(1,545円)は、前菜、サラダ又は、スープ、のちヨイス、メインディッシュ、デザート。Bコース(2,415円)は前菜、スープ、メインディッシュ、デザートという流れになっている。どちらのコースでもメインを肉か魚を選ぶことが出来るのがうれしい。

一方、楠の後ろには大正時代のアカデミックでクラシクな雰囲気を持つ時計台がそびえる。その一階に、昨年ドイツで開催された、世界料理オリンピックにチーム出場し銀賞を受賞したシェフが腕を振るう本格フランス料理のレストランがある。もともとは、京都大学の教職員の方が国内外のお客様をもてなすためにつくられたが、今ではお昼時は地元の方に親しまれ販

**正門前にある
テイストの異なる
ふたつのレストラン**

正門をくぐってすぐ正面に、京都大学のシンボルである大きな楠が迎えてくれる。正門のすぐ左側、木に向かい合うようにしてイタリアンカフェ、カンフォーラがある。うわさの京大名物のひとつ「総長カレー」が食べられるのは、ここ。総長がプロデュースした本格カレーで、小麦粉を使わず、香味野菜と香辛料で味付けをしたこだわりの味だ。この「総長カレー」、ポリウム満点のステーキがどっしりとのったステーキカレー(右ページ写真)、ビーフカレー、シーフードカレーと3種類の味で楽しめる。また、ご飯も白米と五

穀米から選ぶことができる。健康に配慮した総長の想いがこもっているメニューだ。このカフェは実は大学生協が運営していて、他にも京都という立地を活かした地産地消と学生の食育を考えて作られたメニューも充実している。1回生の時からここでアルバイトをしているという水谷さんは、「時計台の真正面、正門の隣なので気軽に入りやすい雰囲気です。店内でしか味わえないステーキとシーフードの総長カレーをぜひ食べに来てください」と話してくれた。

「常においしい料理」をコンセプトにフランス直輸入のものから、京都地場のものまで新鮮でいきいきとした素材が毎日のように調達されてくる。ワイン通の方もよくいらっしやいます」とソムリエの田邊さん。70〜80種のワインを揃えているという。もともとクラシク音楽に造詣の深い経営者は店内でも心地よい音楽にこだわ

ウワサの
総長カレー!
カンフォーラ
Camphora
京都大学 正門前



総長カレー誕生秘話

広大なキャンパスに、多くの学生。そういった環境で総長を見る機会は、せいぜい入学式と卒業式ぐらい。なかなか親しみのない存在だった。そこで、もっと身近に総長を感じることは出来ないものだろうか、という学生からの提案で総長ブランドが立ち上がった。健康志向でカレー好きの総長。そこから総長自らも試食を重ねて、本格カレーを開発した。当時は企画ものだったが、好評を博し企画の延長、さらには上位3メニューがランドメニューへと定着。家でもこの味を楽しめるよう、レトルトも販売している。

▼一面の窓からは、時計台と京大のシンボルである大きな楠を臨む店内は、平日は学生たちの憩いの場として活用されている。一方、週末になると一般のお客さんが店内をほとんど占めるという賑わいを見せている。



La Tour
ラ・トゥール
京都大学 時計台記念館

銀賞受賞の味も学内で!



京都大学正門前 **カンフォーラ**
〒606-8501 京都市左京区吉田本町 正門前
TEL : 075-753-7628 WEB : <http://www.kyoto-u.ac.jp/ja/access/coop>
平日 11:00~22:00 土日祝 11:00~15:30 定休日: 年中無休(年末年始除く)

駐近!

出町駐車場
今出川まで下り、東へと鴨川を越えて百万遍の交差点を目指す。この通りにはカフェや趣味のいい洋服屋などが並び、東大路通りを南に東一条通まで下り、東に入ると正門が見える。

京都大学時計台記念館 **ラ・トゥール**
〒606-8501 京都市左京区吉田本町 京都大学時計台記念館内1F
TEL : 075-753-7623 WEB : <http://www.madoi-co.com/>
ランチ 11:00~14:30(LO) ディナー 17:00~21:00(LO) 定休日: なし



メニューは、デザート、ポテトスープ、前菜、メインの豚肉の2種調理(右: 豚ロース肉のロティ / 左: 豚挽き肉と白いんげんのクレピーヌ包み)。窓から入る陽の光が店内を明るく包む中で、ゆったりと食事を楽しめる。

