

京都大學管理大學院 2024年秋季交換  
IMBA嚴世羽  
美食超商推薦

### 抹茶店

我是超級抹茶控，大眾百年老牌像是中村藤吉，伊藤久右衛門，辻利等我就不多介紹了，在這裡私心推薦以下幾間 -

**1. SHUHARI KYOTO:**

使用單一產地的抹茶粉，抹茶口味非常濃厚，濃鬱、純正的味道。

**2. Kyōhayashiya Kyōto Shop:**

大概回訪了四五次，抹茶葛很好吃，在鬧區，很適合跟朋友逛累了去喝茶吃甜點。

**3. Nanaya Kyoto Sanjo Shop:**

來自靜岡的品牌，店內提供了7個不同濃度的選擇，供抹茶愛好者細緻品味。我嚐試了3度5度和7度，最喜歡7度。這裡的抹茶冰淇淋以其濃郁的口感和獨特的風味而聞名。本以為最濃的第7度會帶來苦澀的滋味，但卻意外驚喜，散發出迷人的甘醇香氣，伴隨著微妙的回甘感。這種平衡和層次豐富的口味令人深刻，堪稱抹茶冰淇淋的極致享受。

**4. 無鄰菴 茶室:**

偉大政治家的宏偉別莊與庭園的岡崎地區，是現代日本史中最重要的一位人物，於進入20世紀之時建造的迷人庭園。在他庭園裡的三棟建築物中，其中一個建築就是西式的紅磚建築，目前已改做博物館之用。二樓依然擺設著原本的傢俱，以及大量的藝術作品。在1903年日俄戰爭爆發前夕，山縣有朋就是在這裡與多位大臣召開祕密會議。推薦在日式主屋中品嚐抹茶與和菓子，一邊將庭園美景盡收眼底。



5. 然花抄院 京都室町本店：

京都室町本店位於京都室町街道上，和服老店林立的一角，於2009年8月開幕。由荒木志華乃一手規劃空間、改裝前身為和服店的老屋建築，打造成具有茶室甜品店、藝廊及工房等複合式機能的直營店，融合現代休閒風格和典雅的日式庭園、枯山水佈置。當時出了季節限定的烤糰子跟梅蕃茶都很推薦。在旁邊買和菓子當伴手禮也相當推薦！

6. 鶴屋吉信 京都本店：

原先在台灣對日本和菓子的印象不太好，就是非常甜而已，沒想到來了京都後完全改觀。師傅像變魔術一般，巧手製作出完美的紫陽花和菓子，美得像藝術品，讓人捨不得吃。用餐環境高雅，小小日式庭園造景，大大提升用餐氛圍，讓人感受到京都精緻、典雅的魅力。

7. 溫 京都御幸町：

融合了過去與現在、屬於京都獨有的絕品的果子屋。入口處的櫃檯上擺放著各種圖案的日式點心，但實際上它們都是以大福為主題的。製作的大福很有創意，與人們熟悉的裹著豆餡的白麻糰完全不同。

「苔蘚飯糰」是用豆餡包裹麻糰和黑芝麻餡，再裹上艾蒿和抹茶調成的碎豆餡，做出苔蘚的樣子；「菓子」則是用切碎的柚子包裹麻糰和肉桂、小荳蔻等香料調成的豆粉。



8. Kyo Amahare：

第一次體驗在建築歷史為130年的京町家享受日本工藝與茶飲，精緻而安靜的空間在美麗碗中享用美味的茶和甜點。推薦給喜歡茶文化跟日式美學的人。在茶屋裡，您可以享用糖果師 Konbu Tomonari 製作的糖果以及由德淵精心挑選的日本茶。Konbu Tomonari 是其家族經營的日本糖果店 Konbuya Magobei 的第 17 代店主，曾在 Au Bon Vieux Temps 和 Pierre Hermé Salon de The 等國內外著名的法國糖果店擔任糕點師。「Iame/KYO」提供融入了西式甜點精華的新式日式甜點，與自己店提供的甜點有所不同。



烏龍麵 - 京烏龍麵是京都當地歷史悠久的美食之一。東京的烏龍麵多以柴魚湯頭搭配濃郁醬油與味醂調味，相較之下京烏龍麵的湯頭則是以柴魚、小魚乾與昆布熬製而成，層次豐富的味道非常有特色。而口感柔軟、用筷子夾起時都快斷掉的軟爛麵條也是京烏龍麵獨有的特色之一。

1. 富美家 本店：  
最推招牌富美家鍋燒，有時在超市逛到也會買他們家的外帶包回去，烏龍麵偏軟，湯頭清甜好喝，不會過鹹。超級推薦壹定要加他們家的黑七味粉，味道非常特別，在其他家的七味粉都沒有吃到過，有山椒香料的香氣，推薦單買黑七味粉回去加在炒菜蛋上都很好吃。
2. 山元麵藏：  
第一名烏龍麵tabelog票選，烏龍麵口感很Q有嚼勁，一個人吃太多了，炸牛蒡很好吃！
3. 京都四條kuwon：  
看著日本YouTuber推這間，混合了多種香料。麵條是專門為keema咖哩製作的烏龍麵。炸物非常好吃，有不同的創意。手工蕎麥烏龍麵口感有濃郁小麥香氣。納豆也非常棒！
4. 味味香：  
著名的咖哩烏龍麵，也意外好吃，烏龍麵口感Q彈，很快就完食～

咖啡店

1. **Weekenders Coffee Roastery:**  
淺焙咖啡豆專門店，來訪好多次。
2. **Kurasu Ebisugawa:**  
淺焙咖啡豆專門店，來訪好多次，有進雲南咖啡豆的話好喝。
3. **Goodman Roaster Kyoto:**  
台北也有分店，之前在台灣也喝過阿里山咖啡豆，但幾乎只有深焙感的苦濃味。到日本第一次喝到原來台灣咖啡豆也可以有紅茶香的韻味。
4. **HARIO CAFE 京都店:**  
店內的裝潢復古而現代，如果是坐在窗邊的座位，還可以欣賞庭園小造景。豆子是深烘焙，虹吸咖啡香氣口感不苦澀。
5. **Style Coffee:**  
靠近鴨川，可以喝杯咖啡，沿著鴨川散步，淺焙。
6. **Sentido:**  
Chai Latte非常香。
7. **here Kyoto:**  
推薦點拿鐵，咖啡與牛奶融合得很好。
8. **BREAD, ESPRESSO &:**  
推薦去嵐山的分店，早午餐好吃，法式吐司必點。

麵包店 - 京都的麵包消費量為日本第一，怎麼能錯過

1. **fiveran:**  
回訪N次，路過都會買個一兩個當隔天早餐，大人氣麵包店。
2. **Bakery uki:**  
學校附近，騎腳踏車很愜意，肉排麵包大份又便宜。
3. **CICON BAKERY by NOHGA HOTEL:**  
如果不是太遠，不然也會回訪N次。
4. **Walder**
5. **OUI. Bakery cafe**
6. **Artisan'Halles:**  
也是在學校附近，推薦。

喫茶店 - 京都擁有眾多咖啡專賣店，擁有悠久的咖啡店文化

1. **Smart Coffee Shop**  
於1932年(昭和7年)開業，值得去試，但吐司非常好吃，法式吐司也很不錯，吐司與蛋的融合相當綿密。適合兩人分食，份量很多，澱粉炸彈。
2. **小川咖啡:**  
原創品牌的咖啡以及採用時令食材和京都農產品製成的反映季節的菜餚菜單。將一棟古老的京町屋改造成了現代的咖啡空間，讓客人在品嚐香醇的咖啡和美味的麵包時，也能欣賞到和洋融合的建築美學。
3. **INODA COFFEE:**



本店創業於1940年，是一家具有日式町屋風格的老咖啡館名店，店內還有小庭園造景，在享用品嚐美味的咖啡時，也能感受到京都的優雅，水果吐司好吃。

壽喜燒 - 京都的壽喜燒受到關西飲食習慣的影響，通常採用關西風的調理方式，即先在鐵鍋中煎烤高品質的和牛(如近江牛或京丹波牛)，再加入醬油、砂糖和清酒調味，而非先調製壽喜燒醬汁。

1. 三嶋亭 本店

第一家壽喜燒餐廳，創立於1873年的老店，是京都壽喜燒大名店。京町家風格的店面備受好評，可以感受到濃厚的京都風情。建築大部分都保留著創業時的樣子。從日本各地精選黑毛和牛，先鋪上牛油和砂糖，再將霜降牛肉鋪上去烤熟的傳統作法。一開始不沾蛋汁，只用調味醬汁來品嚐，可以充分享受到肉質本身的鮮美和油脂的甜味，入口即化的口感很令人感動。服務非常好。

2. いろは 北店

在溫暖的小包廂用餐，很有日式風格，也是復古古老店。

3. 十二段家 本店

老屋氣氛古色古香，到處也擺放了精緻的古物。服務十分周到，態度和善殷切。但價格太高。

超市 - 最愛也會最留念的非超市莫屬，青菜都包裝的很乾淨，也很新鮮。京都的豆腐很有名，有各式的豆腐種類可以選擇，有乳糖不耐的也都有豆乳優格的選擇，真的是大愛！超市的布丁也很推薦，只要上面標示來自北海道或信州的優格都不太會踩雷。

1. Life:

環境很好，種類繁多，熟食小菜跟麵包都很不錯，最喜歡的一間超市。

2. Grace Tanaka:

學校附近，也是我住所附近的一間超市，很方便，應有盡有。

3. ファーマーズ河原町丸太町店:

稍微遠一點靠近鴨川的有機超市，偏貴，但可以挖寶一些有機食材也很推薦去逛逛。

4. Fresco:

很多地方都有，也不錯

5. 業務超市:

在市區逛完後回去前可以去業務超市，裡面有賣冷凍得地瓜、南瓜、毛豆等，料理時非常方便，可以存放很久，又便宜！