

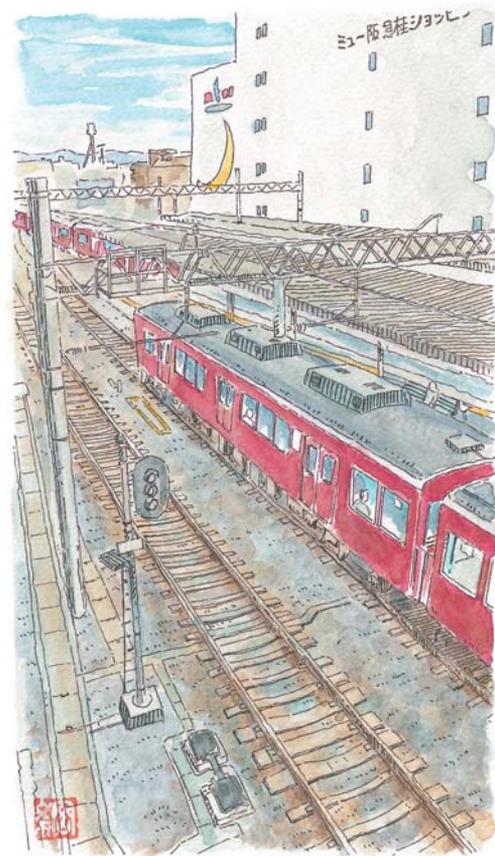
阪急沿線 62駅目 **ちよい駅** 散歩

62駅目



京都の観光地・嵐山への接続駅として、多くの人々が行き交う桂駅。コンコースの窓からは遠くに京都の山々が見渡せ、眼下には車庫に留まる阪急電車が。シーズンともなれば観光客でごった返す駅構内とは違って、変わって静かな街を、ゆっくり歩いてみよう。

観光客ひしめく駅でのんびり途中下車



桂駅 | 所在地/京都市西京区川島北裏町
設置/1928年11月1日

浄土真宗本願寺派最古の本堂

平安時代に創建された後、荒廃していた寺を、正和3(1314)年、覚如上人が復興した寺院。本堂は本山本願寺の旧阿弥陀堂が移築されたもので、府指定文化財に登録されている。境内は、近隣住民の憩いの場となっているほか、全国の同宗派の僧侶が研修で必ず訪れる場所でもある。創建当時の精彩に富んだ姿を残す本堂で静かに手を合わせよう。

本願寺西山別院 ●参拝自由/6:30~17:00/☎075・392・7939



御菓子司 中村軒 おくどさんで炊いた昔ながらの餡の味

この地に店を構えて130年。農作業の間食用として作られ、その代金を麦と物々交換したことに由来する名物「麦代餅」は、餅米と良質な地下水だけで作った餅で粒餡を包んだ一品。クヌギの木を燃やした釜の前を一時も離れることなく半日

かけて炊いた餡は、創業当時と変わらぬ製法を守る職人のまっすぐな気質が表れた、優しい味わいだ。
●7:30~18:00(茶店:9:30~17:45LO)/水曜休(祝日の場合は営業。2014年1月1日、6~10日は休。ただし茶店は12月28~31日も休)/☎075・381・2650

「麦代餅」290円



「ピッツァ・ヤマダ」1,260円
モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ
チーズのピッツァ。

生地は自家製。もの1分くらいで焼き上がる。

仕上げにハチミツをかける。



「赤いXmasオペラ」2,350円



桐生陽介さん
オナーパティシエ

「さまざまなクリームが重なっている。」

ピッコロモンド・ヤマダ 桂本店
ごまの奥深さを知るイタリアンの新基軸

ごま製品の製造販売を行う山田製油が手掛けるイタリアンの店は、あらゆるメニューに自家製のごまを使用。ごまといっても多種多様で、炒りごまをたっぷりのせたピザや練りごまソースの Pasta のほか、一見ごまを使っているようには見えないメニューも。「生絞りのごま油は香り控えめで、素材の風味を邪魔しないんです」と語るのはグランシェフの勝山さん。ある時は主役、ある時は脇役に、素材に合わせて自在に姿を変えるごま料理の数々をワインと共に味わおう。

●ランチ11:30~14:00LO、ディナー18:00~21:00LO/水曜休(祝日の場合と12月25日は営業。12月29日~2014年1月3日のランチまでは休)/☎075・381・3666 ※予約がベター。

パティスリー ゼロ
ここにしかない洋菓子を求めて

住宅街の一角に、今年の夏新しい洋菓子店がオープン。2つ隣の駅・松尾で休業した店主による看板商品「西京ろうる」1本980円は、見た目はごく普通のロールケーキだが、生地にもクリームにも松尾産の西京味噌を使用しているというオリジナル商品。しっとりとしたスポンジに包まれたクリームはコクのある濃厚な味わいで、まるでクリームチーズのよう。ほかにも、マドレーヌやラスクなどの「西京味噌シリーズ」もあり、食べ比べてみるのも楽しい。クリスマス目前、華やかなケーキにも注目だ。

●10:00~19:30/不定休(12月26日、2014年1月1日は休)/☎075・204・1314
◎クリスマスケーキの予約は12月上旬から受付開始。