

黄檗

中国文化が色濃く残る

知ってる？

萬福寺が

国宝になったワケ

黄檗グルメ手帖

Oubaku Uji-Kyoto





天王殿

てんのうでん

総門と三門の二つの結界を越えた先にある、寺の玄関にあたる建物。随所に中国式の意匠が見られ、ここから翼を広げるように回廊が奥へと伸びる。弥勒菩薩の化身である布袋尊を堂の正面に祀るのも特徴で、金色に輝く体躯とニンマリとした笑顔が拝観者を出迎える。その裏側や左右に祀る韋駄天（いでてん）、四天王像も圧巻の美しさ。

ここがスゴい！

日本の禅寺では三門の次に仏殿（本堂）を配置しますが、中国ではもうひとつの結界として「天王殿」を置きます。といっても仰々しさはなく、前後に通り抜けができて開放感満点。黄檗宗の大らかさを伝えるようです。



×型の組子を入れた「たすき勾欄」も中国特有のデザイン。禅宗寺院では柱と礎石の間に「礎盤」という石を置くが、その形も日本とは異なり装飾的。他に太鼓型も見ることができる。



大雄寶殿

だいおうほうでん

萬福寺の本堂で、本尊は釈迦牟尼仏。伽藍最大の威風堂々たる姿を誇り、主な部材にタイ（シャム王国）から輸入されたチーク材を用いているのも特徴。日と月を表す二つの円窓や魔除けの桃を彫刻した扉など、中国式の意匠も多数散りばめられている。堂前に白砂を敷いた聖域「月台（げったい）」があるのも明朝様式の仏殿ならではの。



後ろからみると…

一見、二層に見えるが下の屋根は装飾で、天井を高い吹き抜けにした「歇山重檐式（けっさんじゅうえんしき）」を用いる。正面は中国風だが、裏側には繊細な和式の格子窓も。



知ってる？

法堂

はつどう

国宝3棟のなかで最も古く、創建翌年の寛文2年(1662)に建立。禅寺における説法を行う建物で、日本古来の優美なこけら葺きの屋根に、中国風の勾欄や円窓、軒下がアーチ型の蛇腹（じゃばら）天井を持つ檐廊（えんろう）を取り合わせている。「石條（せきじょう）」と呼ばれる参道は、菱形に平石を敷いて龍の鱗を表したものの。龍の加護を願い、伽藍各所に配されている。

宇治の山麓に壮大な伽藍が広がる

萬福寺 まんぶくじ

寛文元年(1661)に中国福建省の高僧・隠元禅師が開宗した黄檗宗の大本山。大陸から渡来した僧侶が13代まで住持を務め、独自の宗風や明朝様式の壮麗な伽藍配置、中国式の精進料理「普茶料理」などを今に伝える。

●宇治市五ヶ庄三番割34 ☎0774-32-3900
9:00~16:30最終受付 無休 拝観料500円
△不可 〓obakusan.or.jp



ここがスゴい！

中国伝統の「くずし」の意匠は、古くは法隆寺でも見られたものの後に廃れ、萬福寺によって再び日本に導入されました。屋根は近年の改修で、瓦葺きから創建当時のこけら葺きへ復元。国宝認定の契機のひとつになりました。

法堂や大雄寶殿の正面軒下で見られる蛇腹天井の形は、龍の腹を表すかまぼこ型。エキゾチックな「くずし」の勾欄がたおやかな和風建築によく映える。



Quiz

宇治には何件国宝があるの？

正解は・・・10件！2024年12月、新たに国宝に指定された萬福寺に加え、宇治上神社の本殿・拝殿の2件、平等院の建造物・絵画・彫刻・工芸品を含む7件、計10件の国宝が宇治市内には存在している。意外と知られていなかった国宝に着目して、宇治観光を試みるのもオススメ！

ここがスゴい！

貴重なチーク材は徳川幕府から寄進されたもので、この材を用いた寺院建築は国内では類を見ません。正面にある桃の実を描いた「桃戸」も黄檗宗ならではの。毎朝大きな音を立て開け放つことで、魔を打ち破っているそうです。

教えてくれた人

建築史家
矢ヶ崎善太郎さん

大阪電気通信大学教授。専門は日本建築史、庭園史、茶室・数寄屋建築などで、文化財建築の調査研究や保存活用計画にも携わる。『庭と建築の煎茶文化』など編著書多数。



おなかの中から
お釈迦さま！



堂内の十八羅漢は中国仏師・范道生と京仏師の合作。「羅怛羅尊者（らごらそんじゃ）」は腹を開き、人の心に仏が宿ることを示す。

江戸時代初期、中国の高僧・隠元いんげん禅師が宇治の地に開いた萬福寺は、日本三禅宗のひとつである黄檗宗の大本山。その最大の魅力は「鎖国中にも関わらず、明代末期の禅宗建築を日本で再現し、今日まで守り継いできた点にあります」と矢ヶ崎先生。20以上の堂宇を回廊で結んだ伽藍（がらん）も壮観で、今回は創建当初の姿をよく残す3棟が国宝に昇格。その背景には近年の研究成果もあり、使用した材や日本の職人のみで造営が行われた意外な事実も明らかになってきたとか。「憧れの中国建築を、日本の技術力で築き上げた点も評価のポイントに。細部に宿る匠の技にもぜひ注目を。」

日本の職人技を支えた 華麗なる中国建築

2024年12月、大雄寶殿を含む3棟が国宝に指定された宇治の萬福寺（まんぶくじ）。一歩入ればそこは中国の禅世界。唯一無二の魅力と国宝になった背景を専門家に伺いました！

写真／田中陽介 竹田俊吾（P.97）カレ！設計事務所 取材／文／山口紀子 編集部

萬福寺が
黄檗
国宝になったワケ

萬福寺と
セットで
行きたい！

黄檗グルメ手帖

ヴィーガンラーメンに、スパイスカレーなど黄檗エリアにも素敵なお店はたくさん。
萬福寺の参拝前後にぜひ訪れてみて。

本場仕込みのベンガルカレー カレー設計事務所

音楽修業でインドを訪れた際、ベンガル湾沿いの都市コルカタでカレーに魅了された加藤拓央さん。日本に戻り建築士をする傍ら、カレー店を開いた。現地の人が昼夜食べているあっさりしたカレーをお手本に、コルカタの屋台フードや変わり種カレーなども週替わりで登場。

●宇治市五ヶ庄西浦32-5
☎0774-66-4186
11:00～14:30LO(売り切れ次第終了)
日～火曜休 可
📧curry-arch.com



動物性食材を一切使用しないため、やさしく透き通るようなスープが特徴。一杯600円。



ラーメンを荘厳な寺で味わう 宝蔵院 ほうぞういん

寛文9年(1669)に鉄眼道光が、隠元禅師から萬福寺内の寺地を授かり、經典の印刷所として建立したのが始まり。普段は一般公開していないが、週末は1日30食限定でヴィーガンラーメンなる「寺そば」を提供。夏は塩、冬は豆乳味噌など時季ごとに味が変わるのも楽しい。

●宇治市五ヶ庄三番割34-4
☎0774-31-8026 11:00～14:00(寺そばは土・日曜限定、要予約、拝観は月に1・2回ほど※通常非公開) 不定休 不可
📧hozoin.net

アツアツのご飯と食べたい ハンバーグシチューのお店 ー かず

名物「ハンバーグシチュー」のソースは、店主のかずさんが洋食店での修業時代に師匠から譲り受けたレシピを忠実に再現。ハンバーグは試行錯誤を重ね、じっくりと長時間焼き上げるジューシーな仕上がりに。残った白ご飯をシチューに混ぜて食べれば至福のひとつとき！

●宇治市五ヶ庄新開14-63
コート黄檗1F ☎0774-33-1040
11:00～14:00(13:45LO) 不定休 不可
📧@hanbagusityunoomisekazu



黒毛和牛と鹿児島産豚を使った自家製ハンバーグシチュー、ライス・サラダ付き1,760円。



地元民集うピースフルな鉄板焼 お好み焼き 半バ ナカバ

元々はクリーニング屋だった場所を、2025年2月にお好み焼き屋へとリニューアル。お好み焼きの肝となる自家製タレは、今も試作を重ねながら美味しさを追求しているそう。ホソ、スジ、イカなど具材はお好みで選択を。事前に連絡すればテイクアウトも可能。

●宇治市五ヶ庄平野57-24
☎0774-77-2216
11:30～14:00(13:00LO) 17:00～22:00LO 不定休 可
📧@nakaba_yellowamurcorktree



店主イチオシの、お好みべた焼きのホソ・スジ・半そば・卵トッピング1,250円。



ヨガも楽しめる癒やしカフェ café sô ソウ

大学で地域活性について学び、店経営と街づくりに興味をもった松本蒼衣さんがオープン。「心地よい場所になるように」と、開放的な店内でオーガニック野菜を使ったフードやスイーツを提供。ヨガ講師である母・愛さんの教室も開催されたりと、今後の展開にも期待が高まる。

●宇治市五ヶ庄福角44-1
☎080-3839-1513
11:00～18:00 火・木曜休 可
📧@so_cafe.official



宇治・横島町の有機ニンジンを使ったキャロットケーキ530円。サンセットレモネード650円。



爽やかな味が口いっぱいに広がる柑橘とブリュレのケーキ、ベルガモットソーダ、共に650円。



ベルガモットの魅力を伝える カフェ コニサー

大阪や京都、滋賀の洋菓子店やレストランで研鑽を積んだ店主が、広島産のベルガモットの美味しさに魅了され、2022年9月に地元で独立オープン。ケーキに香りが移らないよう、注文を受けてから仕上げるといったこだわりのスタイル。ケーキはテイクアウトもOK。

●宇治市五ヶ庄新開12-63
☎080-2880-2182
12:00～17:00 月～金曜休 可
📧@6110011cafe_connoisseur

寺の中で！



黄龍閣 おうりょうかく

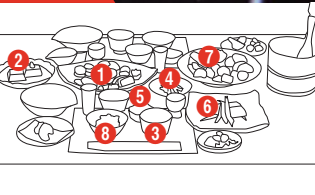
●萬福寺内 ☎0774-32-3900
11:30～14:30 不定休 可
特別普茶御膳9,900円(2名から、3日前の午前中までに要予約)

萬福寺の 普茶料理ってナニ？

開祖・隠元禅師が伝えた中国式の精進料理で、法要後の茶礼に続けて供された料理が始まり。4人で1卓を囲み、大皿料理を和やかに取り分けていただくのが作法だとか。植物性素材のみを使いながらも色鮮やかで、肉や魚に見立てた「もどき料理」などユニークな献立が並ぶのも楽しい。事前予約の上、拝観後に味わってみては。



普茶料理



1 笋羹 (シュンカン)

旬の野菜や生麩、乾物の煮物などを大皿に盛り合わせ。五行説の五色にちなみ、色とりどりに仕上げるのも魅力。

5 雲片 (ウンベン)

調理で残った素材のへたや端っこも余すことなく活用。細かく刻んでおだしと葛でとすること、雲に見立てた一品に。

2 麻腐 (マフ)

ゴマ豆腐の元祖で、出来立てを提供するために予約時間に合わせて手作りされる。濃厚なゴマの風味が口に広がる。

6 もどき

「鰻の蒲焼」など魚や肉に模した料理を、植物性の素材のみで仕立てている。見た目も味わいも実物そのもの。

3 寿免 (スメ)

「清湯 (チンタン)」と呼ばれる澄まし汁。淡味ながら、具に唐揚げの衣を入れることでほんのり旨みを加えている。

7 油養 (ユウ)

唐揚げのルーツとされる料理で、素材や衣に下味をつけて油で揚げたもの。梅干しや鰻頭などの変わり食材もあり。

4 浸菜 (シンツァイ)

季節感のある食材で仕立てる箸休めの一品。萬福寺では隠元禅師が日本に伝えた「いんげん豆」のお浸しを提供。

8 飯子 (ハンツウ)

野菜や木の実を入れて炊くご飯もの。「行堂 (ヒンタン)」と呼ばれる持ち手の付いた木桶(写真右)に盛るのが特徴。

萬福寺の門前でいただく普茶料理

白雲庵 はくうんあん

萬福寺前に佇むこちらでも普茶料理が楽しめる。白雲庵は元々萬福寺の塔頭であった建物を普茶料理の店として活用。普茶料理を代表するゴマ豆腐や、味付き天ぷらなど二汁六菜中心の普茶料理6,050円を振るまう。お一人様からでも注文OKなのがうれしい。

●宇治市五ヶ庄西浦30 ☎0774-32-0700 11:00～14:00LO 水・木曜休 不可 📧hakuunan.com



門前でも！



宇治へのACCESS

大阪・京都・奈良から

路線	駅	所要時間
JR京都線	大阪駅	新快速 約30分
	京都駅	特急 約12分
JR奈良線	京都駅	みやこ路快速 約16分
	宇治駅	特急 約12分

淀屋橋駅

路線	駅	所要時間
京阪本線	淀屋橋駅	特急 約35分
	中書島駅	特急 約35分
京阪宇治線	中書島駅	普通 約14分
	宇治駅	普通 約14分

空港から

路線	所要時間
大阪空港	リムジンバス 約55分
関西空港	リムジンバス 約90分
京都駅	JR奈良線 約16分
宇治駅	みやこ路快速 約16分

車で

名古屋・滋賀方面	所要時間
名神高速道路・瀬田東JCT → 京滋バイパス・宇治東IC	約27分
神戸・大阪方面	所要時間
名神高速道路・大山崎JCT → 京滋バイパス・宇治西IC	約27分
奈良方面	所要時間
第二京阪道路・久御山JCT → 京滋バイパス・宇治西IC	約27分

問い合わせ先

宇治市観光振興課
●宇治市宇治里5-9 JR宇治駅前市民交流プラザ「ゆめりあうじ」1F
☎0774-39-9408 ☞city.uji.kyoto.jp/site/murasaki

朝昼晩、中宇治の名所を歩きたい

朝

神社仏閣は早朝参拝がオススメ!

© 平等院



うじかみ 宇治上神社 世界遺産

平安時代後期に建てられた本殿は、現存する神社建築では日本最古。鎌倉時代初期の建築であり、寝殿造風の優雅な拝殿とともに国宝に指定。境内には宇治茶に欠かせない宇治七名水のひとつ「桐原水」が湧出している。●宇治市宇治山田 59 ☎0774-21-4634 9:00～16:00 閉門 参拝自由 ☞ujikamijinja.jp



平等院 世界遺産

藤原頼通が父・道長の別荘を寺院に改めて1052年に開創。10円玉でおなじみの阿弥陀堂「鳳凰堂」は極楽浄土の世界を現世に表現したもの。●宇治市宇治蓮華116 ☎0774-21-2861 8:45～17:30(最終受付17:15、鳳凰堂内部は9:30～16:10) 拝観料700円(鳳凰堂内部は別途300円) ☞byodoin.or.jp

昼

館内でじっくり



お茶と宇治のまち歴史公園 茶づな

宇治茶の魅力とその歴史や文化を体感できるミュージアム。自身で茶臼を挽く抹茶づくり体験や、茶摘み体験(4～5月)など、体験プログラムも充実している。●宇治市宇治蓮華116 ☎0774-24-2700 9:00～17:00(ミュージアム最終入場16:30) 無休 ミュージアム入館料600円 ☞uji-chazuna.kyoto

鑑賞タイム



宇治市源氏物語ミュージアム

実物大の牛車や光源氏の邸宅の復元模型、垣間見体験など、『源氏物語』の世界を楽しく学ぶことができる。ファンなら一度は訪れたいスポット。●宇治市宇治東内45-26 ☎0774-39-9300 9:00～17:00(16:30最終入館) 月曜休(祝日の場合は翌日休)・年末年始 入館料600円 ☞city.uji.kyoto.jp/site/genji/

夜

夏の風物詩



うかい 宇治川の鵜飼

長い歴史をもつ伝統漁法。幻想的なかり火の中、鵜匠が鮮やかな手綱さばきで鵜を操るさまは見事。●宇治市宇治塔川2 ☎0774-23-3334(宇治市観光センター) 期間7/1～9/30(荒天候、増水時は中止) 水曜休 乗船場＝喜撰橋畔 乗船料2,700円 ☞不可 ☞kyoto-ujikankou.or.jp/ukai.html

体験

オリジナルで作る自分だけのとっておき土産



朝日焼 shop & gallery

宇治で400年以上続く窯元「朝日焼」。陶房に併設された作陶館では、土ひねりや電動ロクロ、絵付けなど多彩な体験コースが用意されている。●宇治市宇治又振67 ☎0774-23-2511 10:00～17:00 ※体験は要予約 月曜休(祝日の場合は翌日休)・最終火曜休 体験料4,400円～ ☞可 ☞asahiya.com



インセンス キッチン INCENSE KITCHEN

宇治川の東岸にある「恵心院」で体験する、フードロスの宇治抹茶を使ったお香づくり。たくさんの愛らしい菓子木型から好きな形を選ぶのが楽しい。抹茶の香りと手触りに癒やされて。●宇治市宇治山本1-150(体験は恵心院にて) ☎090-8753-1838 不定休 体験料6,600円 ☞可 ☞incensekitchen.com



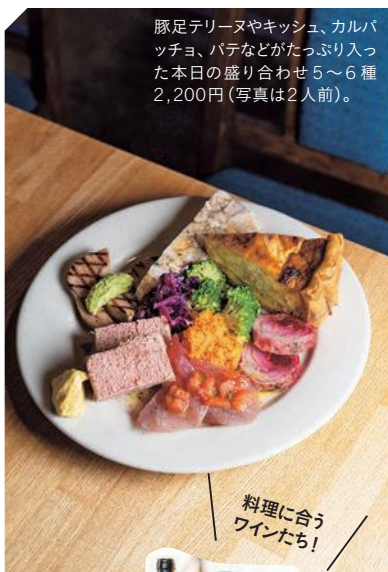
料亭の味を気軽に楽しめる

和旬 kien

京都の名店「菊乃井」などで修業を重ねた岡本貴志さんが地元を開いた和食店。「夜の宇治も楽しんでほしい」と、厳選した旬の食材を使った本格和食をアラカルトでも提供。美しい盛り付けはもちろん、修業時代から集めたという器も見物。洗練された味をカウンターでゆっくりと。

●宇治市宇治妙楽32 中宇治yorin西棟1F
☎0774-24-5030 11:30~13:30 17:30~21:30共にLO 日・月曜休 可
@wasyun.kien

ざっと炭であぶった鰯の焼霜造りは、すだちとあえてさっぱりといただける。



豚足テリーヌやキッシュ、カルパッチョ、パテなどがたっぷり入った本日の盛り合わせ 5~6 種 2,200 円 (写真は2人前)。

料理に合う
ワインたち!

路地奥で本場ビストロを味わう

WITTE DE WITH

ヨーロッパで腕を磨き、東京・高円寺でビストロを営んでいた渡辺朋之さん。「地元の人のがのんびり過ごせるような店を」と移住を決意。京都・間人から直送の鮮魚を使うため、魚種はその時々で。夜はワインが進むアラカルトでお腹いっぱいになるまで食べ尽くそう。

●宇治市宇治妙楽32 中宇治yorin1F
☎0774-25-6335 11:30~14:00 18:00~21:00共にLO 水曜&第1・3木曜休 可
@wittedewith_uji



メインは牛サガリのグリル2,980円〜でがっつりと。ほかにも仔羊のローストやスペアリブなど肉の種類はさまざま。料理に合うワインも豊富に取り揃える。

Dinner

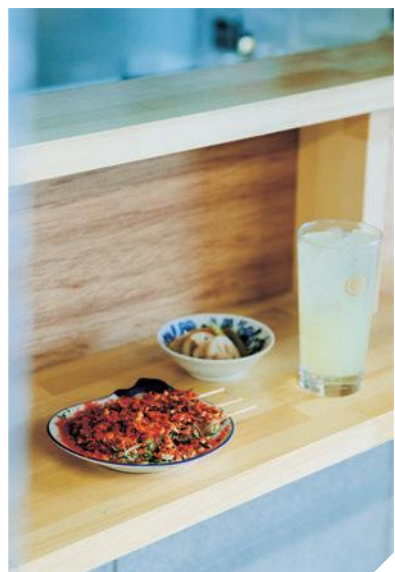
晩ごはん

温かな夫婦のハッピーな居酒屋 ちよい呑みはわい

黄檗駅近くの市場で大衆酒場を営んでいた岩本夫婦。惜しまれつつ閉店したのち、コソコソと開業資金を貯めて2020年に復活オープン。焼鳥のタレは前の店の時から継ぎ足してきたもので、徳島のブランド鶏「阿波尾鶏」との相性も抜群。寒い季節はおでんも◎。

●宇治市宇治妙楽41 大阪屋マーケット内
☎0774-84-6383 17:00~23:00(土・日曜は15:00~) 月・火曜休 可
@choinomihawai

天かすやニンニク、ネギ、韓国産トウガラシと特製ダレを焼鳥にたっぷりかける赤皿。店内にはさく々と飲める立ち飲みスペースも。



おいでなはりませ〜



店主夫妻の出身地・熊本から取り寄せる馬刺し(上ロース)もスタンバイ。



焼鳥は1本230円〜で、地鶏本来の旨みと香ばしさが絶妙。下、店主のイチオシは、つくねたれ卵黄付き1本260円。



地鶏の旨みを創作料理で堪能

地鶏家 心

京都の平飼い地鶏「京赤地どり」を毎朝取り寄せ、一つひとつ丁寧に捌いて備長炭で焼き上げる焼鳥が人気。串焼きはもちろん、唐揚げやチキン南蛮など地鶏の旨みを味わえるメニューも豊富にスタンバイ。2階は広々とした個室になっており、大人数でも入りやすい。

●宇治市宇治妙楽25 ☎0774-22-5584 11:30~13:45 17:00~22:00共にLO 日曜休 可
@jidoriya-kokoro.foodre.jp



ふわふわ生地とバリバリの表面がたまらないシフォンは、好きなフレーバーを選べる。焼シフォン 800円、コーヒードリンク 500円。

ケーキ職人のふわふわシフォン

あめあがり

パティシエ歴20年の堀井康行さんが、生まれ育った街にカフェをオープン。自身も好きだという看板のシフォンケーキは、水分量多めながらきめ細かく焼き上げ、ふわふわかつしっとりとした食感に。古民家を改装した空間で落ち着くひとときを過ごそう。

●宇治市宇治妙楽144 ☎なし 11:00~17:00 水・木曜休 可
@ameagari_uji



上から、持ち帰り用のシフォンケーキ抹茶小豆300円、チョコチップ350円、プレーン300円。フレーバーは常時5~6種を用意。

宇治抹茶の新感覚スイーツ

MATCHAROASTERY

組紐の製造販売を行う「昇苑くみひも」が敷地内にオープンした新展開は、ロースト抹茶専門のカフェ。宇治の一番茶の茶葉から良質なてん茶を厳選し焙煎することで、香ばしい仕上りの抹茶を生み出す。長年かけて創りだしたロースト抹茶ドリンクと豊富なスイーツを楽しんで。

●宇治市宇治妙楽146 ☎0774-34-1125 10:00~17:30(17:00LO) 不定休 可
@matcharoastery.com

ロースト抹茶は持ち帰り用も。ライト、ミディアム、ダーク、各30g 2,000円。



クリームチーズとロースト抹茶を贅沢に使った、人気No.1のロースト抹茶バスケットケーキ 600円。なめらかな口当たりがやみつきに。



Sweets & Souvenir

スイーツ & お土産

保湿力抜群の抹茶コスメ

和夢兎

平等院の表参道にある、レトロな雰囲気土産屋。店主自らデザインするオリジナル商品をはじめ、和柄のがま口やアクセサリなどの和雑貨が並ぶ。ほのかなお茶の香りで、身体にもやさしい宇治抹茶シリーズのコスメは友人や自分用にも◎。

●宇治市宇治連華12 ☎0774-23-8184 10:00~17:00 不定休 可
@wazakka_wamuu

左、宇治抹茶クリーム15g 770円、右、宇治抹茶化粧水30ml 770円。保湿成分が多く含まれ、美肌やにきび・シワ予防の効果も。



抹茶の香りが心地いい

カラフルな組紐グッズに心躍る

昇苑くみひも

創業70余年、伝統工芸品の組紐(くみひも)を扱う老舗。帯締めのほか、組紐を使った雑貨やアクセサリなどかわいらしいアイテムが並ぶ。古くからの道具を使った手組体験は、初心者でも気軽に参加できる。

●宇治市宇治妙楽146-2 ☎0774-66-3535 10:00~17:00 無休 体験料3,850円(要予約) 可
@shoen.co.jp



左上、かごめ結びチャーム各770円。右上、正絹ストラップ1,320円。下、さるのにぎりこぶし(大)各1,210円。



中宇治で行くべき 朝・昼・晩

おまけにスイーツ&
お土産も!

「中宇治」とは?
あがた通りと宇治橋通り、旧街道
である本町通りを結ぶ三角形の
エリア周辺のこと。→[P99]

お茶だけじゃない! 中宇治には朝から晩まで楽しめるお店がたくさん。
気になるお店を目掛けて、中宇治の街を散策してみよう。

写真/田中陽介 岡本佳樹 桑名晴香 取材・文/松下陽子 編集部

Morning

朝ごはん

和洋仏のエッセンスをぎゅっと詰め込み!

チョップ チョップ バイン ミー
Chop Chop Bánh Mi

店主の山中吾太さんは、これまで和食、フレンチ、
ヴィーガン料理を経験。となると、そのメニュー展
開にも納得だ。サバカレーやパロティース、ベトナム
風揚げ春巻きなど、料理感覚で作る具材のバイン
ミーが勢揃い。出来たてはもちろん、時間が経
って味がなじんだ状態も美味しい。

●宇治市宇治妙楽41 大阪屋マーケット内
☎0774-34-1599 10:00~18:00(売り切れ次第終
了) 月曜休 全不可 @chopchop_banhmi



パクチーは
お好みで!



フレンチの技法でやわ
らかく仕上げた鶏のパ
ロティースに、レモン
グラスの香りをまよわ
せたオリジナルバイン
ミー 1,120円。



愛媛・宇和島のじゃこ
天に、麦味噌汁などが
付くモーニング1,200
円。セットで日本酒も頼
めるので、朝から一杯
いかが。



日本酒BARの週末限定モーニング

みぞぐち
溝口さんち

飲食店が並ぶ【大阪屋マーケット】の一番
奥に、朝から日本酒が飲めるBARがオーブ
ン。店主の溝口計也さんが厳選した日本酒
が30種類ほど並ぶ。料理は奥さまの佳美
さんが担当し、出身地である愛媛の名物・
じゃこ天を使った料理が人気。モーニング
は土・日・祝限定なのでお見逃しなく。



●宇治市宇治妙楽41 大阪屋マーケット内 ☎080-9120-5079
11:30~21:00(土・日・祝は9:00~) 不定休 全可 @mizoguchi_sake_bar



上、看板のカルダモン
ロール360円は北欧で
は定番のおやつ。築約
100年の町家を改装し
た空間に毎日約20種
類のパンが並ぶ。



毎日食べても飽きない王道の味がずらり

オータムザベーカリー
autumn the bakery

パンの激戦区である栃木県那須の人気店
で修業した店主・稲西安紀さんが焼くのは、
毎日約20時間かけて冷蔵発酵させた
生地で作るパンの数々。国産小麦粉や自
家製酵母など素材選びにもこだわりが詰
まったパンはどれも風味豊かで、日々のお
やつや気軽なお持たせにも◎。

●宇治市宇治妙楽6-10 ☎なし 10:30~18:00(売り切れ次第終了)
月~水曜&臨時休 全不可 @autumn_thebakery



宇治茶の風味がほんのりと香る茶そば膳(冷たい蕎麦)、
天ぷらと小鉢付きで2,200円。



宇治川を眺めて茶香る蕎麦を

茶房 櫟

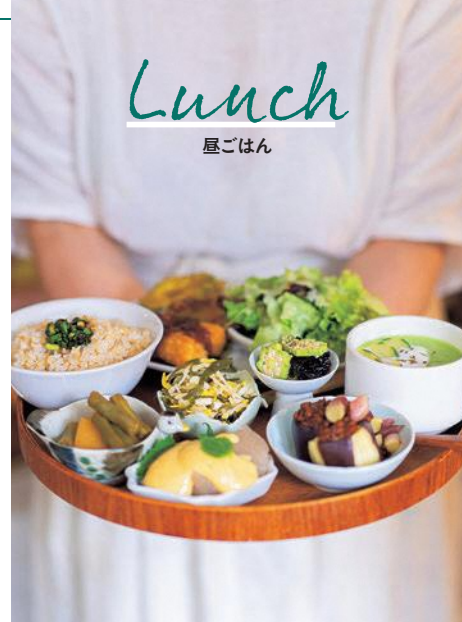
店内から宇治川を見渡すことができる蕎麦屋。
以前、軒先にあった樹齢300年の「くぬぎ」が店
名の由来に。「木(き) 楽(らく) に立ち寄っていた
だければ」と、現在は二代目の池本将孝さんがの
れんを守る。蕎麦だけでなく、甘味もあるので宇
治散策の合間にふらりと立ち寄りたい。

●宇治市宇治又振66-4 ☎0774-22-7140
11:00~15:00LO(売り切れ次第終了) 火曜休
全不可 @kunugi_uji



プリンも
自家製!

左、特製プディングパ
ルフェ1,400円は食感も
多彩。上、スープ、サ
ラダが付くマルゲリー
タのタルティース1,300
円、抹茶ラテ650円。



Lunch
昼ごはん

玄米ごはんとおかず食材のおかずをセットにした、山小屋のおひ
ろごはん1,600円はなくなり次第終了。



心身が満たされる玄米菜食ランチ

食堂 山小屋

旬の地野菜や穀類、豆類などで構成された滋味
深い定食をいただけるヴィーガン食堂。お盆の上
にずらりと並ぶ小鉢は和風、エスニック、中華風
...と味付けもバラエティ豊か。メインはフライか照
り焼きを選ぶことができる。食後はヴィーガンスニ
ーツや自家焙煎のオーガニックコーヒーをぜひ。

●宇治市宇治妙楽144 ☎0774-25-6889
11:30~16:00 水・木曜休 全不可
@oji_atzuko



5種のキノコ、自家製モッツァレラをのせて焼き、グアンチャ
ーレ(豚ホホ肉の生ハム)とクルミを散らすボスコ2,800円。



薪窯で焼く本格ナポリピッツァ

アンティカ ピッツェリア ラジネッロ
Antica Pizzeria L'ASINELLO

店主・大削恭介さんは現地ナポリでピッツァ職人
を経験し、世界大会でも優勝したことがあるほど
の腕前。ナポリから呼び寄せた職人が造った薪
窯で焼き上げる60種類以上のラインアップは現
地さながら。ひと晩以上熟成させて焼く生地はク
リスピーでもっちり食感。何枚でもいけちゃう!

●宇治市宇治妙楽41 大阪屋マーケット内 ☎0774-
74-8358 11:30~14:30 17:30~20:30共にLO
不定休 全可 @antica_pizzeria_lasinello

大きな窓から川を望む邸宅カフェ

喫茶コンソラ

窓一面に宇治川の絶景が広がるカフェ
には、自家製パンをはじめ、可能な限り
手作りにこだわったフード&スイーツが
ずらりとラインアップ。看板メニューのタ
ルティースや、季節ごとのかわいらしい
パフェを瀟洒な空間で味わって。

●宇治市宇治又振55-7 ☎なし 11:30~
15:00(土・日・祝は~16:00) 月~水曜休
全不可 @consola_uji



中宇治で行くべき
朝・昼・晩
スイーツ&お土産！

グルメ情報たっぷり！

Nakauji UJI-KYOTO

中宇治

