

京都祇園の名店

にしぶち
飯店

監修

坦々麺

にしぶち
西淵 健太郎氏

中華と和、技の邂逅

京都府城陽市出身 高校生の時、城陽飯店でアルバイトをして中華料理を志す。後、京都プライトンホテルの中華料理店「花間(かかん)」で六年間中華の基本を学ぶ。その後、和食の総本山である京都で和食の勉強がしたいと考えるようになり、割烹料理店「祇園さゝ木」で五年間修行。2013年、京都東山・八坂神社のほど近くに「にしぶち飯店」を開業。自らの料理の原点である中華と、京料理で培った和食の繊細な味わいを融合させ、現代の京風中華を演出する。



坦々麺 ¥1,980(税込)

お客様の安全を最優先に考え下記を理由に食物アレルギー対応は行っておりません。① 様々なメニューを同一厨房で、共通の調理器具を使用しています。② 十分な洗浄はしていますが、微量のアレルギー物質が混入する可能性があります。③ 注意をはらって調理をしていますが、調理過程でアレルギー物質の混入の可能性を全て防ぐことが出来ません。④ 調味料や加工食品に使用されている最新の食物アレルギー情報全ての把握が困難なため
※料理の量の加減は申し出により対応させていただきます。※表示価格は全て税込価格です。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。※当店では全て、国産のお米を使用しております。