

あいぼりー

おいしい幡ヶ谷さんぽ

途中下車して
GOOD TASTE

ディープな味を発見!
個性派ラーメン



あいぼりー
公式Instagram
「@keio.ivory」



フォローは
こちら

おいしい 幡ヶ谷さんぽ

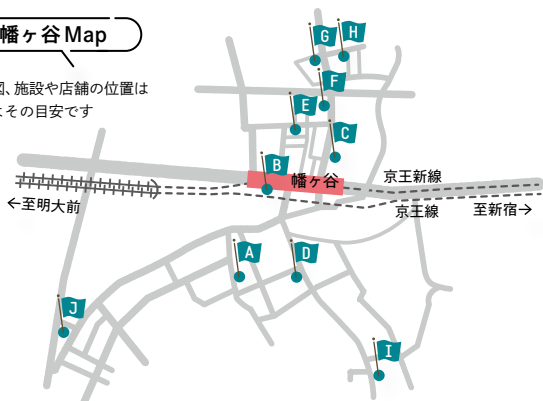
レトロな商店街や緑豊かな公園が点在し、
穏やかな時間が流れる街、幡ヶ谷。
新旧の注目店が集まる
話題のエリアを紹介します。



プラットガールの
其原有沙さんが
幡ヶ谷駅でグルメを
満喫できるお店を
訪ねます。

幡ヶ谷 Map

※地図、施設や店舗の位置は
おおよその目安です



流行と老舗が共存する
いまチェックしたい街

都心にほど近く、洗練され
たハイセンスな店が続々と出
店している一方、生活に密着
した古き良き商店街も活気を
見せる幡ヶ谷エリア。特に飲
食店が多く、住宅街や路地裏
にまで、個性的なお店が立ち
並び、隠れ家の一軒を探して
散策する楽しさがあります。

今回は、そんなグルメが充
実したエリアで見つけた、今
チェックしておきたいお店を
たっぷりご紹介します。



カフェ

Café Les Gourmandises

カフェ レグルマンディーズ

思いっきりかぶりつきたい！ 世界のサンドイッチが楽しめるカフェ

フランスで菓子・パンづくりを学んだ店主が自由な発想で生み出すメニューが魅力のカフェ。パンからはみ出す巨大なニンシがインパクト大な「ニンシサンド」は、噛み応えのある自家製バゲットに、香ばしくソテーしたニンシを大胆に挟んだ一品。チーズクリームのコク、玉ねぎのマリネの酸味が絶妙なハーモニーを奏でます。オリジナリティあふれるスイーツやドリンクも見逃せません！

☎ 幡ヶ谷駅下車徒歩5分 ☎ 渋谷区西原2-33-14 DWELL 西原

🕒 11:00～18:30 📅 月・第2・4火曜日 ※詳細はSNSをご確認ください

☎ 080-6204-5485 🌐 www.instagram.com/_lesgourmandises/

※表紙撮影店



1. 天気の良い日は、ぜひテラス席へ。2. お店に入っ
てすぐの場所にはオートミールクッキーやヌガーサンドなど、店内で作った焼き菓子が並びます。
手土産にもぴったり！



一晩塩水に漬けて粉を付け、ふっくらと焼き上げたニンシは、オーナーがフィンランドで食べた料理にヒントを得たそう。



季節の果物に、アイス、ホイップクリーム、メレンゲで仕上げる「パブロヴァ」。混ぜて食べれば、時間差で広がる香りや食感の違いにうっとり。



中華料理店

チャイナハウス 龍口酒家 本店

リュウコウシュカ

一度は訪れたい！ 体にもうれしい中華料理

幡ヶ谷きっての人気中華料理店。中国の皇帝のための薬膳料理「皇膳料理」をベースに、「若い人にも本当にいいものを食べてほしい」と考えるシェフが作る料理は、リーズナブルながらボリューム満点。どれも素材の深い滋味を感じる優しい味わいで、女性でも完食できてしまいます。ストップをかけるまで料理が出てくるといふ、ユニークなおまかせスタイルのディナータイムもぜひ！

☎ 幡ヶ谷駅下車徒歩1分

☎ 渋谷区幡ヶ谷1-3-1

ゴールデンセンタービルB1F

🕒 ランチ11:15～13:45、

ディナー17:30～21:00

📅 月・火曜日 ☎ 03-5388-8178

🌐 <https://x.com/ryuukoushuka/>



日替わりランチの「麺セット(香挽肉炒め青菜のせ香辣麺 黒酢醤油)」1,200円。クロレラを練り込んだ麺と青菜の食感がくせになります。

一人でも入りやすく、温かな食堂のような店内。厨房から聞こえる、中華鍋を振る音が臨場感満載！



駅直結。昭和レトロな地下商店街でも一際目を引く看板が目印。



粉砂糖をまぶした「カスタードパイシュ」500円。濃厚なカスタードと生クリームがたっぷり入っています。



「金のモンブラン」650円は、クッキー生地の上に栗の甘露煮のクリームと栗ムースをのせた山型のケーキ。



クリームチーズとブルーベリーの酸味が合体。ルビー色が美しい「ブルーベリーレアチーズケーキ」650円。

お店は、ブラックを基調としたモダンな雰囲気。甘い匂いにつられて、中を覗きたくなってしまう。

- 📍 幡ヶ谷駅下車徒歩3分
- 📍 渋谷区幡ヶ谷2-5-3
- 🕒 12:00~21:00
- 📅 月曜日 (祝日の場合は翌日)、不定休
- ☎ 03-6383-3990
- 🌐 www.instagram.com/maisondelemiimo/



洋菓子店

Maison de miimo

メゾンドミイモ

全種類食べたくなる！ 子どもも喜ぶ華やかケーキ

幡ヶ谷六号通り商店街にある、「誰もがおいしく楽しめるケーキ」作りがテーマのパティスリー。ショーケースに並ぶ宝石のように美しいケーキはおいしいのはもちろん、どれもアルコール不使用で、子どもも安心して食べられます。仕事帰りや急なお祝い事の際にも立ち寄れる21時までの営業時間もうれしい！



お店の外からでも目を引くショーケース。思わず足を止めて見入ってしまう人も多いそう！



アメリカ料理専門店

フリーマン食堂

本場NYの豪快な バーベキュー料理を幡ヶ谷で！

本格的なアメリカンスタイルのバーベキューが味わえるお店。かつてNYに住んでいた店主夫妻が、週末ごとに楽しんでいたというバーベキューの醍醐味を幡ヶ谷で再現。現地そのままの味を持ち込んだとあって、料理はいずれもボリュームで食べ応え満点。ぜひ多彩なビールを片手に、雰囲気も丸ごと楽しんで！

- 📍 幡ヶ谷駅下車徒歩4分
- 📍 渋谷区西原2-27-4 升本ビル1F
- 🕒 モーニング 水・金曜日8:00~10:00、
ランチ 火~金曜日12:00~15:00、
ディナー 18:00~22:00、土・日曜・祝日12:00~22:00
- 📅 月曜日 ☎ 03-6317-7262
- 🌐 www.instagram.com/freemanshokudo/



徳島のクラフトビール「2nd Story」1,430円。フリーマン食堂特製のグラスに注いで召し上がれ！



1.スパイシーな「スベアリブ Half(左)」3,960円。豪快にかぶりつけば、口の中にお肉のうま味があふれます。名物の「NYスタイルパストラミサンド R(右)」3,080円は、塩気の効いたほろほろ食感のパストラミをサンド。2.内装と同じ、オレンジとブルーのカラーがおしゃれな外観。



ブルーの壁が鮮やかな店内には、店主と奥様が集めた好きなものがたくさん！レコードから流れる洋楽も雰囲気たっぷりです。

インド・ゴア地方を発祥とする「ポークビンダルー」1,300円は、赤ワインビネガーを使った酸味のあるカレー。手作りのアチャールも混ぜれば味変も楽しめます。



1. 大家さん手作りのアンティークの家具が、店の雰囲気にとりまみ。店内に飾られている絵や小物からも、店主夫妻のセンスがうかがえます。2. 固め食感でしっかりとした甘さの「カベタマプリン」480円と、ふわりとスパイスが香り、後味すっきりな「チャイラテ」600円。



喫茶店

喫茶 壁と卵

文学の香りに浸りながら スパイスの効いたひと皿を

村上春樹のスピーチ・タイトルからとられた店名が表す通り、文学をこよなく愛する店主ご夫妻が営む喫茶店。本格的なカレーも魅力で、約13種類のスパイスに、ライスはバスマティライス、パパド(豆のせんべい)や付け合わせに至るまでほとんど手作りというこだわりぶり。プリンやガトーショコラなどスイーツも充実。食事かお茶かで迷ってしまいそうです。



まるでおとぎ話に出てくるような、レンガ造りのお店が住宅街の中に出現！スパイスの香りに引き寄せられてしまいそう。

交 幡ヶ谷駅下車徒歩4分

場 渋谷区幡ヶ谷2-11-7 プェプロM1F

時 月曜日16:00~21:00、木・金曜日11:30~19:30、

土・日曜日11:30~18:00 ※変動有。詳細はSNSをご確認ください

休 火・水曜日 電 <https://kabetama.com/>



カレーライス専門店

カレーライス Cari-Rio カリヒオ

奥深いおいしさ& トッピングにノックアウト

鉄鍋で提供される豪快なカレーが人気の店。インド風と欧風の特徴を融合させた独自のカレーソースのベースは、10種類前後のスパイスに果物や和風だしも加えた奥深いうま味のソース。ポークはベースのままで、チキンやキーマはそれぞれに合う素材を追加していて、白いご飯がどんどん進みます。トッピングに迷ったら、人気No.1の「全部のせカレー」で決まり！



お皿で提供されるカレーも人気。「異端『トリプルカレー』」1,480円は、異なる3種類のカレーソースが一気に楽しめる欲張りな一皿。



1. ウィナーやコーンなどのトッピングがすべて入った「全部のせカレー」1,380円。鉄鍋なので、時間が経っても熱々なままなのもうれしい！
2. 白壁にネオン看板が目を引く外観。3. 広々とした店内には、テーブル席とカウンター席を備えています。オープンな厨房からは、食欲を刺激する魅惑的な香りが。

交 幡ヶ谷駅下車徒歩5分

場 渋谷区幡ヶ谷2-48-7 細谷荘1F

時 11:30~21:00

※ライスがなくなり次第終了

休 月曜日(祝日の場合は翌日)

電 03-5371-0125

電 www.karihio.com/

通い詰めたくなる
お店ばかり！



1.モダンな雰囲気白い外観は、アットホームさも感じられ、気軽に入店できます。2.朝早くから、たくさんのパンが並んでいる店内。種類が豊富なので、目移りしてしまいそう！



やわらかく甘い大福生地に、塩ゆでえんどう豆がたっぷり練り込まれた「塩豆大福」1個248円。

看板商品の「古賀音だんご黒胡麻和三盆 1箱(5本入)」1,296円。もっちりだんごと香ばしい黒胡麻の相性が◎。賞味は当日中に。



「きんちゃく最中(小)」1個194円は、創業以来の人気商品。小倉・きんとん・胡麻の3種類の味から選べます。



和菓子店

ふるや古賀音庵 本店

こがねあん

丁寧な仕事から生み出される 四季折々のお菓子

1936年創業の老舗和菓子店。屋号の「古賀音」は、作曲家の古賀政男氏から拝命したものだそう。「本物のおいしさを追求したい」と考える店主が手掛ける和菓子は、余分なものを加えず、素材で素材の風味が丁寧に引き出された唯一無二の味わい。日々のおやつに手土産にと通う地元の人に加え、ここにしかないおいしさを求めて訪れる若い世代や外国のお客様も増えているのだとか。

📍 幡ヶ谷駅下車徒歩7分 📍 渋谷区幡ヶ谷3-2-4
🕒 9:00~18:00 📞 1/1
☎ 03-3378-3003 🌐 www.koganean.co.jp/



創業当時からほとんど変わっていないという外観。老舗ならではの風格を感じます。



ベーカリー

パンと焼き菓子と朝
steppin'
ステッピン

素材を吟味、シンプルを極めた 日常の一部のようなベーカリー

「料理に寄り添うパン、いち食事にしてもよい焼き菓子」がコンセプトのベーカリー。日常に溶け込むシンプルなパンは、その飾らなさ、食べやすさからか、女性だけでなく男性のお客様も多いそう。店主の地元、北海道産の小麦を主体に、パンの種類に合わせて国産小麦を使い分けていて、一口食べれば素材の風味が口いっぱいに広がります。



焼きたてのパンがずらり！すぐ奥に作業場があるので、タイミングによってはパン作りを間近で見られるかも。

古民家をイメージして改築した、亀甲棧建具(ガラスの引き戸)が開放的で趣のある外観。



📍 幡ヶ谷駅下車徒歩7分
📍 渋谷区本町6-37-10 本町長屋B
🕒 8:00ごろ~18:00 ※売り切れ次第終了、残っていれば延長
🔥 火・水・木曜日 🌐 www.instagram.com/steppin69/

こんなところに
隠れた名店が！



「クロワッサン」330円。外はパリパリ、中はもっちり。発酵バターのうま味が鼻に抜けていきます。

「ヴァブール(小)」130円。蒸すように焼き上げたバゲットで、小麦の味をしっかりと感じる事ができる一品。



「エンガディナー」550円は、キャラメリゼしたくるみがぎっしりのタルト。甘さ控えめで食事がわりにも。



ベーカリー

カタネベーカリー

一度食べたらやみつきになる
優しくて力強い素材の味

代々木上原方面への坂の中腹に位置。朝早くから、通勤途中や子どもの送迎帰りに立ち寄る人も多い人気ベーカリー。国産小麦を使い、添加物は不使用。ペーシックなものや甘いものを中心に作られるパンは、どれも中の生地がふんわりしていて、ソフトな口当たりが魅力。ジャムやクリームなどの副材料が自家製なものポイントです。

「パン オ ショコラ」280円。表面はサクサク、中はしっとり。バターと風味豊かなチョコレートが相性抜群！



「チャバタ」170円。手でちぎれるほどやわらかく、バターなどを付けても、そのままでもおいしく食べられます。



「シナモンロール」300円。上のチーズクリームは濃厚なのに後を引きかず、パンそのものの味をより引き立てます。



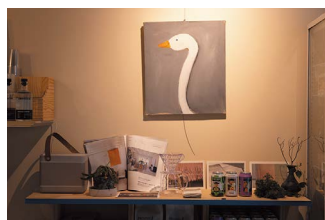
📍 幡ヶ谷駅下車徒歩7分 📍 渋谷区西原1-7-5
🕒 7:00~15:00(日曜日~14:00)
📅 月曜日、第1・3・5日~火曜日
☎️ 03-3466-9834 🌐 www.instagram.com/katanebakery/



クレープ専門店
ØC tokyo
オーシー トーキョー

シンプル・イズ・ベスト！ クレープの奥深さに気づく一皿

デンマーク語でオーガニックを意味する「Økologisk」から名前を取ったクレープ専門店。生地に使う卵は有精卵、バターはグラスフェッドバター、小麦は農薬不使用のもので、厳選した素材の味を最大限に生かすため、究極にシンプルなバター、シュガーのみを添えて提供しています。「クレープ」の概念が覆される一皿をぜひ味わって！



注文カウンター横には、オーナーが選んだ小物や雑貨が。かわいい白鳥のイラストが白壁に映えます。



1. コンクリートの壁に、ネオン看板が輝く外観。大きなガラス戸を開け放つと、店内に爽やかな風が吹き込みます。2. 淡い色の木目とブルーがアクセントの北欧風の内装。コーヒーの香りに包まれて、ゆったりとした時間を過ごせます。

📍 幡ヶ谷駅下車徒歩10分
📍 世田谷区北沢5-27-16 KMK1F
🕒 9:00~22:00 ※ディナー不定休。詳細はSNSをご確認ください
📅 なし
🌐 www.instagram.com/octokyo2024/



もちっとした薄い生地でザラメ糖を包んだ「Crepe(下)」1,200円。
後味すっきり「Filter Coffee(上)」600円がよく合います。



1960年当時の幡ヶ谷駅

幡ヶ谷駅
ヒストリー

伝説の残る農村から
活気あるにぎやかな街へ

1913年4月15日、
京王電気軌道（現・京王
電鉄）の笹塚〜調布間が
開通。その後、同年10月
に幡ヶ谷駅が誕生しまし
た。開業以来、長く地上
駅として使われてきたが、
1978年には京王新線
の開通に伴い、地下駅に。
かつてはあたり一帯が
農村でしたが、工場の建
設や再開発が進み、現在
は商店街や住宅街が集ま
るエリアとなりました。
ちなみに幡ヶ谷の地名
は、後三年の役の後、源
氏の白旗をこの地で洗っ
たという伝説が由来とか。

あの人を訪ねて……

京王沿線にゆかりのある素敵な人を訪ねてお話を聞くコーナー。

第11回は、つつじヶ丘のカフェ「手紙舎 つつじヶ丘本店」

店長 小林莉央さんです。

vol.11

手紙舎 つつじヶ丘本店

小林 莉央さん

Kobayashi Rio

つつじヶ丘



なくてはならない
心の拠り所のような店に

京王沿線の調布市を中心に、カフェや雑貨店などを展開する「手紙舎」。小林さんは現在、カフェ「手紙舎 つつじヶ丘本店」で店長を務めています。「前職も飲食関連でしたが、お客様と積極的にコミュニケーションをとるお店のスタイルに憧れて転職を決めました」。その前向きさが評価され、入社後わずか2年足らずで本店の店長に。名物の『季節のプリンアラモード』をはじめ、メニュー開発から仕込みまでをメインで担当されています。「味はもちろん、店の世界観を楽しんでいただけるよう季節感や見た目の演出に試行錯誤しています。お席にお持ちした際に、お客様が『わあ!』と反応してくださると励みになります」

お店があるのは築五十年以上でレ

Profile



小林 莉央／こばやし りお。2022年、手紙社にアルバイトスタッフとして入社。社員登用の後、2024年9月、「手紙舎 つつじヶ丘本店」の店長に。



📖「ロールふせん」を6名様にプレゼント。詳しくはP.15へ



4.5.10. 店内には、本やクラフト作家による器、文具など、さまざまな雑貨も置かれています(購入可)。
6. 公園の緑を眺められる開放的なテラス席。7. スパイスの奥行きを感じる「チーズinキーマカレー」1,375円。8. 絵になる「季節のプリンアラモード」1,300円。1月はいちごなどを使用した冬バージョンに。9. 神代団地がモチーフの「団地サブレ(5枚入)」1,200円。



※写真は撮影時(昨年10月)のメニューです ※イトイン限定

小林さんのお店 /

手紙舎 つつじヶ丘本店

つつじヶ丘



こだわりの雑貨とカフェが楽しめるお店。団地中央の広場に立つ大きなヒマラヤ杉が目印。料理やドリンクはテイクアウトも可能です。

📍つつじヶ丘駅下車徒歩10分 📍調布市西つつじヶ丘
4-23-35 神代団地商店街 101 🕒11:00~17:00
📅月・火曜日(祝日の場合は営業。振替休業有)

☎042-444-5331

🌐https://tegamisha.com/news_cat/tegamisha-tsutsujigaoka-honten/

※掲載の商品は売切の場合があります ※店舗改装工事のため1/31(金)まで臨時休業となります

トロな雰囲気的神代団地。団地ならではのイベントも、小林さんのモチベーションにつながっているそう。

「団地主催で開催される蚤の市などのイベントが好きです。団地の方々はイベントを楽しみにしてくださっているの、私たちもぜひ一緒に団地を盛り上げられたらと思います。

地域の皆様にとって、手紙舎がなくてはならない心の拠り所のような存在になれたらうれしいですね」

平日でも店前に列ができるほど忙しい毎日の中で、小林さんの癒やしとなっているのが野川沿いの風景だといいます。「昨年できた国領の新店に向かう際に、野川沿いを歩くようになった。春の桜並木や、夏の植物が青々と生い茂っているのを見ると季節の変化に心が踊りますね」

ワンタンチャーシューメン
1,450円



1 手打ちのワンタンと角煮状のチャーシューをトッピングしたメニューが一番人気。卓上の昆布酢をかけるとさっぱり味に。サイドメニューの「生姜丼」150円もおすすめです。2 カウンター奥から響く、麺の湯切りらしからぬ重低音に期待が高まります。



京王線・井の頭線途中下車して

GOOD TASTE



ディープな味を発見！ 個性派ラーメン

こだわりを突き詰めたラーメンをご紹介。
オンリーワンの味を求めて磨き上げられた
お店自慢の一杯を召し上がれ！

※営業時間、定休日、料金、メニュー等は変更になる場合があります。
また、事前予約が必要な場合がありますので、
各店舗のHP、SNSなどをご確認ください

分倍河原

手打ち 陰日向

一度食べたらクセになる！

幅3cmの極太麺は唯一無二の存在感

特徴は何といっても極太麺。麺には弾力が出やすい小麦粉を使い、うどんのような製法でもちもちの食感を出しているそう。おろし生姜と香味油がふんだんに入ったスープは生姜がガツンとくる濃いめの醤油味で、主役の麺にベストマッチ。とろけるチャーシューも絶品です。

△分倍河原駅下車徒歩6分
●府中市美好町3-9-10 ロゴス府中
●11:00～15:00 ※食材がなくなり次第終了
●水曜日 席6席
●<https://x.com/teutikagehinata/>

京王堀之内

らーめん にんにくや

こってりに見えて重すぎない
さっぱりマイルドな背脂ラーメン

背脂たっぷりの見た目から濃厚な一杯を想像して挑むと、意外にあっさりな味わいとギャップに萌えること必至。「正油」「味噌」が選べるスープは細めの麺によく絡み、スルスルといただけます。店名につながるの、ドンと盛られた卓上の生にんにく。潰して入れてパンチを効かせるのが完成形！



読者特典
1/16～3/15
食事をされた方に
替玉1玉サービス
※グループ全員に適用

正油チャーシューメン
1,200円



1 脂身がじゅわっと広がる大ぶりなチャーシューが2枚のりです。2 店内には、常連のお客さんから店主へのプレゼントが並びます。中には第一線で活躍するプロスポーツ選手のサインも。

△京王堀之内駅下車徒歩7分 ●八王子市堀之内3-6-10 ●19:00～翌2:30
●不定休 ●14席 ●www.instagram.com/ninnikuyaseki/

読者特典の使い方

読者特典は本誌「あいばりー147号」をご持参いただき(コピー不可)、ご注文の際にスタッフにご提示ください(デジタルBOOKもご利用いただけます)。他サービスと併用はできません。ご利用はお1人様1回のみです。

柴崎

手打麺祭 かめ囃

深みのあるスープがまとめる
個性的な麺と具材のハーモニー

目の前で手打ち麺を切って提供する
お店。太いちぢれ麺はコシがあるツル
ツルの食感。スープは鶏や煮干しだし
ベースの醤油味でほんのり甘みも感じ
ます。3種のチャーシューに山椒の効
いたワンタン、半熟の煮卵など、具材も
主役級。麺、スープ、具材と一度では味
わい尽くせない魅力を堪能できます。



◎柴崎駅下車徒歩4分
◎調布市菊野台1-55-1
◎ランチ11:00~14:30、
ディナー18:00~20:00
◎火・水曜日 ◎8席
◎☎050-8884-3552
◎www.instagram.com/
teuchi_kameba/

特製手打中華蕎麦 醤油
1,650円



1 分厚いメンマは柔らかく仕上げるのに2週間かかるそう。チャーシューは豚肩ロースと豚バラを
使った煮豚のほか、香ばしい豚バラの吊るし焼きも。2 明るい店内は気軽に入りやすい雰囲気です。

チャーシューメン

950円
(味玉トッピングは+100円)



1 4枚もチャーシューがのった「チャーシューメン」に味玉トッピングが定番。タレが染み込んだ
半熟トロトロの味玉がたまりません！ 2 夜風に当たりながら熱々のラーメンを食べられます。

高尾

屋台ラーメン しゅんやっちゃん

赤ちょうちんの灯りが懐かしい
屋台で食す八王子ラーメン

都内では数少ない屋台ラーメン店。
レトロな趣だけでなく、映えるラーメ
ンを求めて連日行列ができています。
飲み干せるほどすすきりしている、澄
んだ醤油スープに合わせるのは中細の
ストレート麺。八王子ラーメンには欠
かせない生のきざみ玉ねぎがアクセッ
トとなっています。



◎高尾駅南口下車徒歩3分
◎八王子市初沢町1277-8
◎18:00~23:00
◎日・月曜日 ※営業日でも雨の場合は休業。SNSをご確認ください
◎25席 ◎☎042-698-4352
◎www.instagram.com/shunyacchan/

仙川

魔女のカレー

カレー店が手がける
いとこどりのカレーラーメン

カレーライス専門店として創業しな
がら、今ではカレーラーメンも人気の
お店。カレーライスと同じルーを豚骨
醤油ベースで割ったスープはサラッ
としているのに、コクがあって優しい味。
歯応えのあるちぢれ麺や炙りチャーシ
ュー、炒めたもやしとキャベツ、揚げ
ゆで卵などの具材との相性も抜群です。



◎仙川駅下車徒歩1分 ◎調布市仙川町1-10-20 ◎ランチ11:30~14:30、ディナー
18:00~21:30 ◎日曜日夜、月曜日 ◎カウンター7席、座敷15席 ※座敷は要予約
◎☎090-6817-9944 ◎www.instagram.com/majonocurry/

炙りチャーシュー
カレーラーメン
950円(ライス付)



1 カレーの辛さは選べるので、好みの辛さで刺激を追求しても。カレーラーメンは全品ライス付
き。スープに入れて、スープカレーのような楽しみ方もできます。2 黄色を基調にした外観が目印。



あいぼりー

編集部が

高尾山を

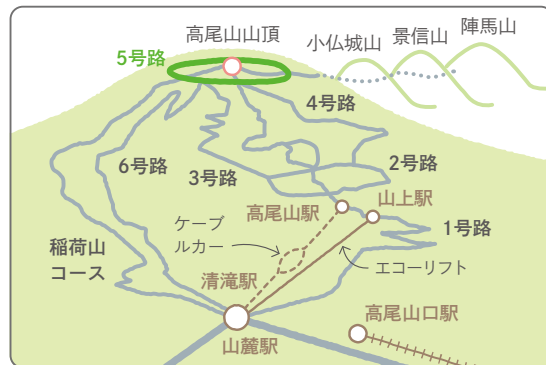
歩いてみた

山頂下を散策！ 5号路へ

登山初心者のあいぼりー編集部スタッフが実際に高尾山に登ってみた体験記をお届けするコーナー。5回目は、山頂下をぐるりと一周する穏やかな散策コース5号路です。他コースへの接続にも便利！

全長 0.9km

歩行時間 30分



※マップはおおよその目安です



1号路から
5号路への分岐点は、
3・6号路入口の
案内板が目印！



おでんは
テイクアウト可能。
景色を眺めながら
堪能できます♪

1. 1号路から5号路へ入る山頂下トイレ前の交点。「5号路」の文字は見当たらないため、通り過ぎないように注意！ 2. コース終盤で現れる6差路。 3. 江川スギ展示林。55本にも及ぶ美しい杉林は、江戸時代末期に葦山代官の江川太郎左衛門が植えたのだそう。 4. 山頂展望台そばの曙亭の「おでん5種盛り」650円。熱々のおでんが沁みる！
「曙亭」☎042-663-1386

Start ▶ にぎやかな1号路を外れ、静寂の中へ

1号路を進み、高尾山薬王院の境内を抜けて山頂近くまで登ると、「山頂下トイレ」が見えてきます。道の左手側に3・6号路入口の案内板、右手側に4号路入口の案内板があり、2つを結び形でループしているのが5号路です。今回は3・6号路側から入って時計回りに進みます。5号路は高低差も少なく、ところどころ道も整備され、気軽な散策にもってこいのコース。登山客でにぎわう1号路とは違って静かで、鳥の声や沢の音に心が癒やされます。

5分後 ▶ ささまざまなコースと接続。案内板をよく確認！

すぐに3・6号路との交点が見えてきます。6号路への分岐付近にはベンチがあるので、ここまでの登山が思ったよりハードで

すでにヘトヘト……という場合は、ここで小休憩するのも良さそうです。さらに5分ほど進むと今度は稲荷山コースとの交点。5号路は山頂を含めてさまざまなコースと接続しているため、案内板をよく確認しながら道を間違えないように気を付けましょう！

25分後 ▶ 美しい江川スギの展示林に心洗われる

その後も小仏城山方面コースを含む6差路交点(分岐が多いので要注意!!)と登山初心者が試される場面が続き、油断は禁物です。コース終盤の見どころは、江戸時代末期に植えられたという江川スギの人工林。背の高い杉の木が群を成す様子は幾何学的な美しさで、静寂の中、しばし見入ってしまいました。その後、再びにぎやかな1号路に出て、5号路は終了。せっかくなので今回は山頂まで登り、おでんで打ち上げました！

TAKAO INFORMATION



京王発、新しい休日。

高尾山と周辺エリアの情報サイト
「山ほど遊べる TAKAO」

山登りの楽しみ方に加え、「食べる・買う」「遊ぶ・体験する」などカテゴリーごとに、高尾山と周辺エリアのさまざまな楽しみ方を紹介。

www.keio.co.jp/takao/

山ほど TAKAO

検索

TOPICS

第23回 高尾山の冬そばキャンペーン

対象店舗で500円以上のそば・うどんを食べてスタンプを集めると、先着で特製ピンバッジや抽選で素敵な賞品をプレゼント。また、1月18日(土)は「冬そば号」を運行します。ご乗車いただいた方には「ふるまいそば」の試食券を配布。詳細はHPおよびニュースリリースをご確認ください。

① 1/18(土)～3/9(日) 協力:高尾科数組合、高尾山商店会
② 京王お客さまセンター ☎03-3325-6644
③ www.keio.co.jp/campaign/fuyusoba/



PICK UP! 京王

京王グループからのお知らせと、沿線のイベント情報などをお届けします。

※掲載しているイベント、サービス等については中止・延期場合があります

Service

京王沿線の奨学生(大学生・大学院生)を応援！ 「奨学生応援プロジェクト」第2弾を実施中

DINOS CORPORATION × 京王不動産 × 京王電鉄

京王沿線の奨学生(大学生・大学院生)を応援する社会貢献事業「奨学生応援プロジェクト」の第2弾が12月4日にスタート。本プロジェクトは、学生が抱える経済的課題の解決に向けて、DINOS CORPORATION、京王不動産、京王電鉄の3社が発起人となり、奨学生に対し各社のリソースを活かしたさまざまな支援を実施するものです。

昨年度の第1弾では特定の大学に通う奨学生のみが支援対象でしたが、好評につき、今年度は規模を拡大。「京王沿線に在住または沿線の大学に通うJASSO奨学金(給付、貸与を問わず)を受給予定、または受給中のすべての大学生および大学院生」が対象となっています。より多くの奨学生が利用できるようになったこの機会に、各社が提供するさまざまなサービスをぜひチェックしてみてください！

支援内容

【DINOS CORPORATION】新品家具レンタルサービスで返却された家具を無償提供

(ベッドまたはデスク&チェアのいずれか) ※40点限定。応募多数の場合は抽選

【京王不動産】自社貸主・管理物件の新規契約時において、フリーレント1カ月または仲介手数料無料

【京王電鉄】10名に会員制コワーキングスペースの利用権を無償提供 ※応募多数の場合は抽選

期 間 12/4～ ※取り組みによって終了時期は異なる

対 象 京王沿線に在住または沿線の大学に通うJASSO奨学金(給付、貸与を問わず)を受給予定、または受給中の大学生(院生)や入学予定の新入生

※短期大学・専門学校も同様 ※高等専門学校は、2025年4月に4年生以上(専攻科含む)の、上記資格を有する学生

HP www.keiofudosan.co.jp/syougaku/



詳細は
こちら



Event

「第3回 学生による多摩エリアのまちづくりに 関するアイデアピッチ」が開催されました！

京王電鉄 × UR都市機構



受賞者

〈最優秀賞〉佼成学園高等学校「City Voyage」

〈優秀賞〉中央大学「チームばたばた」

慶應義塾大学「学食グルメ」

今回で3回目となる、多摩エリアのまちづくりに関するアイデアを発表するピッチイベントが11月9日に開催されました。本企画は、京王沿線に在住・在学する大学生・高校生から「多摩エリアのまちを『誰かに自慢したくなるまち』にする」アイデアを募集。イベントでは、25組の応募から最終審査へ進んだ8組が学生ならではのさまざまなアイデアを発表しました。最優秀賞は「日常」・「安心」・「ワクワク」に着眼し、遊歩道の活用を提案した「City Voyage」が受賞。各アイデアの具現化については、今後、積極的に検討していく予定です。

HP ☎042・337・3046

Event

「小説×街歩き」コンテンツ第2弾 「あの駅に願いをこめて」吉祥寺編 配布中！

京王電鉄



配布時期 ～2/28(金) ※なくなり次第終了

配布場所 キラリナ京王吉祥寺、啓文堂書店(一部店舗)、吉祥寺駅

楽しみ方 ①小説を読み進める ②街歩きを楽しむ ③朗読で小説を体験する

HP 京王お客さまセンター ☎03・3325・6644

HP <https://anoeki.keionovel.com/>

小説家・岩井圭也氏書き下ろしによる「小説×街歩き」がテーマの人気企画「いつも駅からだった」。その第2弾となる新シリーズ「あの駅に願いをこめて」の冊子を無料配布中です。全5話完結となる短編小説の第1話の舞台は吉祥寺。SNSで噂される都市伝説の謎に5人の男女が挑みます。特別な街歩き体験をお楽しみに。

直感に導かれた店で、こだわりのハムをつまみに1杯

久しぶりに友人と稲城駅で待ち合わせをして、行き当たりばったりのお店探し。和食？洋食？なんて話をしながらしばらくフラフラと歩いていると、駅から徒歩約6分ほどだろうか、友人に「ここは？」と指された途端、外観だけで「良い店発見アンテナ」がビビビッと作動！ すぐさま入店。すでにテーブル席には先客がいて、私たちはカウンター5席の一番隅に座った。2階席は予約でいっぱいのようだ。

メニューを見た瞬間、「REN名物すりたてハム」に釘付け。店主が年に一度行われるヨーロッパの食品展示会で注文した、生ハムとサラミを数種類用意しているそう。そのハムが2種盛られるという「おまかせおつまみ盛り」と、グラスの白ワインをお願いした。生ハムとサラミの他には、旬野菜を使ったカブのペロンチーノと、大根のピリ辛トマト煮、濃厚なレバーペースト、クリーミーな自家製ポテトサラダが。さらに喉から手が出るほど大

好きな「モルタデッラ」（ポローニャハム）があるというので、追加をお願いした。最初に聞いていれば、2人前お願いしたかったと思うほどのおいしさだ。

驚くほど多いメニューをそろえながら、キッチンを一人で回している、惚れ惚れするほど手際の良い店主。居酒屋、焼き鳥店、イタリアンで経験を積んだそうだが、豊富な料理のレパートリーと品数を見れば納得だ。そして2年前、夢であった地元稲城で自分のお店をオープン。子どもの頃から家族に料理を作り、「おいしい！」という笑顔を見て料理の道に進んだそうで、現在の笑顔あふれるお店の様子を見れば、その思いはお客さんにしっかり伝わっていることがわかる。

今回はたまたま友人と出かけ、ちょっと1杯どころではなく、呑みすぎてしまったが、この店を見つけてくれた友人に感謝だ。そして「良い店発見アンテナ」の的確な作動に、ちょっとだけ自分を褒めたい気持ちになった。

居酒屋ダイニングRen

● 稲城駅下車徒歩5分 ● 稲城市百村7-13 ● ☎070・8831・5925
※営業時間、定休日、メニュー等は変更になる場合がありますのでお問い合わせください

イラストレーター・佐藤礼恵の

ちょっと1杯、おいしい時間

おいしい料理とお酒に身を任せる時間——それは、オンとオフが切り替わる瞬間であり、また明日から頑張る気力を与えてくれる特別なもの。自分のためだけの幸せなひとときを京王沿線で——

Vol. 36



Sagamihara Line. 稲城駅

佐藤礼恵

京王沿線で生まれ育つ。イラストレーター、ライターとして、旅や食、お酒にまつわるエッセイを書籍や雑誌などで発表。自身が発行人＆編集長を務めるフリーマガジン「たまにわ」を年4回、多摩地域で配布中。
www.yukie.org/

Meet Books

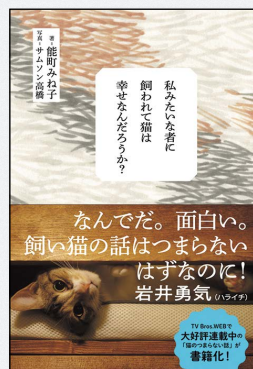
新しい本との出会いは
新しい世界を知ること。
あいぼり編集部がおすすめする本で
未知なる世界の扉を開いてみませんか？

theme

振り回されるのも幸せ！ 癒やしの愛猫ライフ

ふわふわもふもふな姿が愛おしい猫。数々の文豪や著名人が猫との日々を記してきました。ツンデレな猫に翻弄される、幸せな日々を描いたエッセイを2冊ご紹介します。

お求めは、京王線・井の頭線を中心に展開する啓文堂書店で。☎ www.keibundo.co.jp/ ネット書店 e-hon、Honya Club.com で注文すると、啓文堂書店でスムーズにお受け取りいただけます。
e-hon ☎ www.e-hon.ne.jp/
Honya Club.com ☎ www.honyaclub.com/



アグレッシブな愛がとまらない！ テンション高めの悶絶猫エッセイ

私みたいな者に飼われて 猫は幸せなんだろうか？

能町みね子 著 / サムソン高橋 写真
1,540円 発行：東京ニュース通信社 発売：講談社
毒っ気たっぷりな痛快エッセイで人気の著者が、人生で初めて猫を飼うまでの心の葛藤や、愛猫・小町との出会い、お迎えしてからの日々などを綴った一冊。猫のあまりのかわいさに、「妖怪猫ババア」と化す様子は爆笑必至です！

「変わらない毎日」が幸せ！ きまぐれな猫の素敵なパワー

明日も一日きみを見てる

角田光代 著 1,320円 KADOKAWA
13年目を迎えた「トト」との暮らしを、優しく温かく描いたエッセイ集。猫の一举手一投足に、笑顔になったりハラハラしたり。「大きな変化のない日々こそが幸せ」という言葉に、猫と暮らす人は共感してしまう人も多いはず！





愛読者プレゼント

Web応募限定となります

当選人数 合計15名様

比べて見るからこそわかる西洋絵画の面白さ、絵画が持つストーリーを、2つの美術館の所蔵品88点で紹介。

1. 西洋絵画、どこから見るか？ —ルネサンスから印象派まで サンディエゴ美術館VS国立西洋美術館

観覧券

5組
10名



マリー＝ガブリエル・カベ《自画像》
1783年頃
油彩／カンヴァス
国立西洋美術館

● 国立西洋美術館 日 3/11(火)～6/8(日)
時 9:30～17:30(金・土曜日は～20:00)
※入館は閉館の30分前まで
休 月曜日(3/24、5/5・6は開館)、5/7
料 2,300円(当日・一般)ほか
問 ☎050・5541・8600(ハローダイヤル)
HP <https://art.nikkei.com/dokomiru/>

ほっこりするイラストに癒やされるロールふせん。裏面は全面糊仕様で、1柄ずつ手で切って使えます。

2. 手紙社 ロールふせん

6名



※P.9でご紹介
※プレゼントは1人1点。
種類はお選びいただけません

● 748円～
問 手紙舎 つつじヶ丘本店 ☎042・444・5331
HP https://tegamisha.com/news_cat/tegamisha-tsutsujigaoka-honten/

カレーショップC&Cの「新宿カレー ポークカレー」4種をセットにして4名様にプレゼント。

3. カレーショップC&C 新宿カレー ポークカレー4種のセット

4名



ポークマイルド ポーク野菜
ポーク辛口 ポーク中辛

● カレーショップC&C各店 ※一部店舗除く
● 各330円
問 レストラン京王 ☎042・336・5217
HP www.curry-cc.jp/

応募方法 京王ホームページから www.keio.co.jp/press/

あいぼりーデジタルBOOKの最終ページ上部にある「愛読者プレゼントのご応募はこちら」をクリックして、必要事項をご入力ください。

応募期間 1/16(木)～31(金)17:00までに受け付けたもののみ有効

※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます ※ご提供いただいた個人情報は、賞品の発送および今後の誌面制作のための個人を特定しない範囲でのデータ分析のみに使用し、他の目的に利用することはありません。なお、当社では、賞品発送等を業務委託する場合がありますが個人情報の取り扱いについて厳重に委託先を管理・指導します

お店の方からひと言

旬の素材の味を大切に、甘さを控えめにしています。一番おいしい時に、食後のデザートのような感覚で味わってください。

苺大福 380円

※3月中旬頃までの季節限定



「餡の輪」さんは、ご夫婦が二人三脚で切り盛りされている和菓子店です。「まず、あんこが命」と話すのは、ご主人の松本さん。和菓子に使う全ての素材や工程に日々真剣に向き合い、最高の味を引き出すように努めながら、和菓子をつくっています。この時期の定番「苺大福」は、さっぱりとしたこしあん、いちごの酸味とのバランスが絶妙。日本料理や洋菓子の経験もあるご主人ならではの技や工夫のある和菓子を楽しんでみては。

餡の輪

● 仙川駅下車徒歩3分 ● 調布市仙川町1-12-2
時 10:00～18:00 ● 火・水曜日 休 ● ☎03・6875・2705
※営業時間、定休日、価格等は変更になる場合があります

梅田なお実 ● 和菓子ライフプロデューサー、コミュニケーションデザイナー。全国を巡り、和菓子とローカルの魅力を伝え、人とつなげるイベントのプロデュースなどの活動を行う。
「毎日け和菓子日和」<https://wagashibiyori.com/>

和菓子が
ある暮らし

Vol.5



和菓子ライフプロデューサー 梅田なお実の

次号予告 148号

特集

「聖蹟桜ヶ丘特集」

※内容は変更する場合があります

次号は3月16日発行予定です。

あいぼりーは京王線・井の頭線各駅や京王グループの店舗・施設等で配布しています。

※掲載している施設および店舗等の開/閉館・営業時間、定休日、料金、イベント内容等は予告なく変更される場合があります。各施設・店舗のHP、SNSなどをご確認いただき、各お問い合わせ先にご連絡ください
※本文中で特に表記のない料金に関しては、すべて消費税込の料金です
※QRコードは、OS環境、お客様の設定やアプリケーションによっては、ご利用いただけない場合があります。QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です

表紙モデル

女優 其原有沙さん

最新情報ははこちらから！
<https://sonohara-arisa.com/>
京王電鉄HP プラットガールプロフィールページ
www.keio.co.jp/plat-girl/

QRコードはこちら



京王グループINDEX

- 京王お客さまセンター/
京王線・井の頭線忘れ物取扱所
☎ ☎03・3325・6644
- 京王ホームページ
www.keio.co.jp/
- 「あいぼりー」のイメージ動画を
京王電鉄公式YouTubeチャンネルで
公開中。





京王電鉄の SNS^{など}が 変わる!

京王電鉄公式YouTubeチャンネルがパワーアップ

 / @keioppr_official

- 鉄道現場の裏側や沿線のお出かけスポットをご紹介します!
- 配信回数も大幅アップ!

アクセスはこちら



あいぼりーの Instagram情報が充実!! @keio.ivory

- 沿線のおしゃれなお店をたくさんご紹介!
- 投稿回数も大幅アップ!

アクセスはこちら



京王ニュースの記事を 京王アプリで配信!!

- 沿線の暮らしに役立つ情報が続々!
- アプリでもチェックできちゃう!

アクセスはこちら



京王沿線の暮らしを

もっと楽しくもっと便利に

