

2026 年 9 月 21 日（月）リニューアルオープン

京都・御所南の「to land」が 発酵キッチンとしてリニューアル

京の食材を、世界の発酵で。5 種の発酵ソースを主役に、ランチ・カフェ・アペロを提供

木見株式会社（本社：京都市中京区、代表取締役：林 蕾）は、京都・御所南で運営する「to land」を、発酵料理を中心とする「発酵キッチン to land」として 2026 年 9 月 21 日（月）にリニューアルオープンします。京都の酒粕、白味噌、京野菜、京都産トマト、赤紫蘇等を世界各地の発酵の知恵と組み合わせた 5 種のソースに仕立て、ランチ、カフェ、夕方アペロの 3 つの時間帯で提供します。



発酵ソースプレートがあるランチメニュー

京都の食材と世界の発酵技法が出会う一皿

メインは、素材の味を生かしたシンプルな蒸し焼き。鶏・豚・魚などから主菜を選び、5 種類の発酵ソースを別皿で添えます。ひと口ごとにソースを替え、同じ食材が見せる味の変化を楽しめる構成です。今後、植物性素材で仕立てたヴィーガンプレートも用意します。

リニューアルの 3 つのポイント

1. 京都の素材を、世界各地の発酵技法で

京都の酒粕や白味噌、京野菜、京都産トマト、赤紫蘇などをできる限り取り入れ、インドネシア、インド、メキシコなどに着想を得た発酵・調理技法と組み合わせます。素材の土地性を残しながら、一皿の中で多様な味わいをめぐる体験を提案します。

2. 季節に合わせて入れ替わる 5 種の発酵ソース

酒粕コconaツクリーム	京都の酒粕とコconaツクリームを 48 時間かけて熟成、伏見の日本酒とライムで風味を整えます。
ピーナツ味噌 with 京都唐辛子	乳酸発酵させた京都唐辛子を、ピーナツと京都の白味噌に合わせます。インドネシアのサテの技法に着想を得たソースです。
発酵イチジクサルサ	イチジクを 1 週間発酵させ、ライム香るメキシコ風サルサに仕立てます。
京都トマトチャツネ	京都産の朝摘みトマトを乳酸発酵させ、インドのチャツネに仕立てます。
赤紫蘇・梅・山椒ソース	京都の赤紫蘇を黒酢で 48 時間発酵させ、梅干しとすり山椒を合わせます。

※ソースは季節に応じて内容を変更します。

発酵キッチン toland ランチメニュー提案

素材の魅力を、 発酵の力で。

京都のものをもっと、もっとおいしく、もっと楽しく。
発酵の発想でつくる、京都の食材を主役にした、
まったく新しい一皿を、京都の食卓から。

京都の発酵ソース 5 種

- 酒粕ヨーグルトクリーム
- ピーナツ味噌 with 京都唐辛子
- 発酵イチジクサルサ
- 京都トマトチャツネ
- 赤紫蘇・梅・山椒ソース

ランチすべてに、5 種の発酵ソースを別皿でご提供

ランチ A 2,000円

- メイン：豚/鶏から選択
(お選びいただけます)
- サラダ
- ごはん またはパン
- 発酵ドリンク
- 発酵スープ
- 5 種の発酵ソース

ランチ B 2,200円

- メイン：豚/鶏から選択
- サラダ
- ごはん またはパン
- 発酵ドリンク
- 発酵スープ
- 5 種の発酵ソース
- 京のおぼんざい 2品

ランチ C 2,600円

- メイン：豚/鶏/魚から選択
- サラダ
- ごはん またはパン
- 発酵ドリンク
- 発酵スープ
- 5 種の発酵ソース
- 京のおぼんざい 3品
- アイスクリーム

※ 画像はイメージです。内容は季節により異なります。

5 種の発酵ソースを別皿で提供するランチメニュー

3. ランチ・カフェ・アペロ、3 つの時間で楽しめる

11:30 から 19:00 まで、食事を中心とするランチ、発酵ドリンクとサンドイッチ・スコーンを楽しむカフェ、発酵ソースの小皿とワイン・日本酒を味わうアペロへと、時間帯に応じて過ごし方を切り替えます。各テーブルには 5 種のソースの由来を日英併記した説明カードを用意します。

発酵キッチンでリニューアルする理由

発酵キッチンを担うシンディは、ロンドンの AA 建築学校在学中、サニーサイド・コミュニティガーデンで 2 年間、料理人として発酵の研究に携わりました。発酵を、時間を通じて人と人、人と土地を結ぶ手段と捉えています。店名の「to land」には、動いたあとに安定を見つけるという思いを込め、食事や会話から人・食・場所が緩やかにつながる地域のサードプレイスを目指します。



京都御苑の南、丸太町駅から徒歩4分の店舗

提供時間・価格

ランチ 11:30-14:30	カフェ 14:30-17:00	アペロ 17:00-19:00
税込 1,600-2,600 円	税込 1,100 円～	税込 1,980 円（セット）～

※価格はすべて税込です。内容は仕入れ状況等により変更する場合があります。

店舗概要

店名	発酵キッチン to land（トゥーランド）
所在地	京都市中京区竹屋町通堺町西入和久屋町 101 e ze. 御所南 1F
アクセス	地下鉄烏丸線「丸太町」駅より徒歩4分／京都御苑 南口すぐ
営業時間	11:30-19:00
定休日・席数	木曜日（祝日の場合は営業）／30 席
連絡先	075-746-4764／linda@kimikyoto.co.jp／Instagram：@to_land

会社概要・報道関係のお問い合わせ

木見株式会社 | 設立：2025 年 4 月 18 日 | 代表取締役：林 蕾（リンダ）

所在地：京都市中京区竹屋町通堺町西入和久屋町 101 e ze. 御所南 1F

取材・掲載に関するお問い合わせ：075-746-4764／linda@kimikyoto.co.jp