

(24)

茶 一保堂 寺町二條上
 茶 マル本 油小花屋町
 漬物 丹後屋 大宮三條下
 同、及柚味噌 八百三 姉小東洞院
 味噌漬 鹽三 丸太油小路
 すぐき 久世丑之助 上賀茂村
 同 大佐三次郎 修學院村
 京ゆば 湯葉半 魅屋町御池
 ○求肥昆布 松前屋 釜座
 ○大徳寺納豆 一休 大徳寺門前
 ○大徳寺納豆 正受院 大徳寺塔頭
 ○大徳寺納豆 鑑屋延秋 寺町二條角
 菓 子 菊水 寺町夷川角
 同 龜末廣 姉小路鳥丸
 同 玉壽軒 今出川大宮
 同(羊羹) するがや 烏丸通七條
 同(きぬた) 長久堂 四條烏丸西
 同(おもかけ) とらや 一條烏丸西
 八ッ橋 秋紅堂 祇園町南側
 同 加茂川八ッ橋 東洞院七條
 ○おこし落雁 大黒屋 不明門五條
 ○船橋五色豆 清水屋本店 今出川船橋

同 豆 長同
 錦 豆 船はしや 三條大橋西
 都 豆 都豆本舗 本町八丁目
 唐 板水 田上御靈社内
 ○ちまき 道喜 蛤御門前
 櫻 餅 奥村 蟻峨天龍寺
 走井 餅走井餅本家 大津濱大津
 東寺藏 餅片山商店 東寺境内
 羊羹 本家するがや 伏見京橋
 ○印を付けたのは京都市観光課でも推
 奨して居るものである。

娛樂機關

【劇場】

南 座 四條大橋
 京都 座 新京極三條下
 夷谷 座 同 六角
 中 座 同
 富貴亭 新京極
 花月亭 同

(25)

各宗派御珠製造販賣
 並に金襴綴織珠數袋打敷種々

各宗本山御用達

藤宗安田念珠店

京都市寺町六角西南角
 店主 安田藤治郎
 電話本局(2)三三三五番
 振替大阪三四貳壹五番

御用命之節は乍勝手宗派御記入願度候



日活特約 帝國館

京都新京極
 電(本)一八九一番

笑福亭 同
 福真亭 同
 長久亭 西陣京極
 【映 畫】 『主なる映畫館』
 帝國館 新京極
 松竹座 同
 キネマ俱樂部 同
 歌舞伎座 同
 マキノキネマ 同
 千本座 西陣京極
 西陣帝國館 同
 八千代館 第二新京極
 三友劇場 同
 中央館 同
 新富座 同
 【舞 踊】
 都 舞 每年四月一日より下旬迄
 鴨川 踊 同 五月一日より下旬迄
 先斗町レヴュー團(隨時)
 宮川町温習會(春秋數回)
 上七軒温習會(隨時)
 島原太夫道中温習會(四月二十一日)

祇園乙部温習會(隨時)
 ◆伏見澤文料理及宿泊に就いて
 河魚は勿論山海物の料理は風景と共に自慢のもので、宴会、會席一人前壹圓五拾錢以上、辨當一人前五拾錢以上
 宿泊一人前四圓以上
 (一泊二賄)
 外船中スキヤキ一人前壹圓以上
 右の如く規定してあるが都合により如何様にも出来る
 【名物】——網船は古來より獨特の名物であり、船の乗降には同店最も便利で、左は賃金表であるが人数により輕



〔む望を峽風りよ樓友三〕

創業 天保二年
 構造 和風二階建一棟、三階建一棟
 室數 小間十五大廣間一
 收容力 百五十人
 浴場 一ヶ所
 洗面所 二ヶ所
 便所 三ヶ所
 ◎特種設備
 應接室 一ヶ所
 化粧室 一ヶ所
 ラヂオ設置、麻雀室
 現戸主四代目
 最低宿泊料 四、五〇以上
 同、會席 二、五〇以上

最も繁忙な月——
最も閑散な月——

風 山
 三 友 樓
 館主 小林 タメ
 電話 嵯峨 四 番

◎交通の便
 嵐電終點一丁半、新京阪嵐山線終點四丁
 嵯峨驛より六丁、自動車各一回渡月橋西

御宴會の

……御用命は是非共……

ハ マ ム ラ 本店

電話祇園(6)一四六八番

繩手四條上ル

支那料理



京極へ御越しの節は
是非御立寄りの程……

新京極四條上ル東側
 ハ マ ム ラ 支店
 電話本局(2)五七七九番

便に出来る

【網船賃金】 十人乗(網付)金五圓
 十四人乗金六圓五拾錢、十六人乗金七圓、二十人乗金九圓五拾錢、三十人乗金拾壹圓五拾錢、四十人乗金拾五圓五拾錢、五十人乗金貳拾壹圓五拾錢、七十人乗金貳拾五圓、宇治又は淀行船賃金八圓、金九圓五拾錢、金拾圓五拾錢、金拾四圓五拾錢、金拾六圓五拾錢、金貳拾貳圓五拾錢、金參拾圓、金參拾四圓五拾錢、涼み月見船(網なし)金四圓引網金貳拾圓、御祝儀船頭一人に付金壹圓、食料船頭一人に付金五拾錢、船中天婦羅雜用代御一人に付金貳拾錢、二十人以上割引す。

◇八吉

八吉の「すいな一品料理」といへば、祇園町北側のあの感じのよい家がそれかと聯想されるほど、一般粋客に知られてをり、またその「沖すき、ちりなべ」は當家獨特の何ともいへぬ「味」をもつた調理ぶりで、一度足を運んだも

◇遊覧船は随時求めに應じ御貸し致します。
 ほととぎす丸(かつこー丸)



◇船中は環翠境の茶席、裏千家圓能齋の好み。

山 嵐
 す ぎ こ こ ほ
 番(三三)峨嵯話電
 □ □ □

のは再度行かすには居れぬほどの強い誘惑を感じる。軽便なテーブル式食卓ではあるが、客筋の好いことが當家の誇のやうで、有名な畫伯たちもチョイ／＼見え、この方面の御得意が一番多いやうに見受けられる。階上と離座敷にも客間の設備があり感じの好いところとはこの上もなく、家族連の客に好まれる。

◇飄 樹

鶉の料理と普茶料理を看板に、粋客を吸集してゐる。鶉は深草産のよりぬ



〔景全りどち山嵐〕

創業 明治三十五年
 構造 和風平家
 室 數 八室
 收容力 四十人
 浴 場 一ヶ所
 洗面場 一ヶ所
 便 所 二ヶ所
 ◎特種設備
 應接室 一ヶ所
 化粧室 一ヶ所
 茶室 一ヶ所
 ◎實行宿泊料及晝食料
 最低宿泊料同晝食料
 會席 四圓以上
 團 休 三十人迄歡迎
 團休客に限り、十人以上會席三圓より以上御求に應ず

最も繁忙な月——四、五、十一
 最も閑散な月——

嵐山、龜山公園
 千 鳥
 館主 小林 由太郎
 電話 嵯峨 五四番
 室内電話 一個

◎交通の便
 嵐山電車より約三丁、渡月橋畔西二丁。

きものを使用し、普茶料理はまたこの店獨特の腕自慢を以つて變つた風味の評判をとり、鶏のぞうすゐなど茲一軒だけであるのも特色だ。第一家屋の構造など茶趣味たつぷりで、それかあらぬか随分高貴の方々も足を向けられるとの事である。

◆斗 六

四條通りの祇園町北側に菓子舗として有名な斗六がある。その創製者は當家の主人近藤徳松氏で、今より約二十年前に、京都にこの類のものがないので、大體において料理方面に使用する目的で、純東京式に則り、苦心の末、改良を加へて現在の如き高級品を作り出すことを得る様になつた。その滋養の豊富な點、また美味にして雅趣ある點などは、到底他の模倣を許さず、當家獨特の製品として、高貴の御用を承はり、また花柳界方面へも特に歡迎されてゐる。

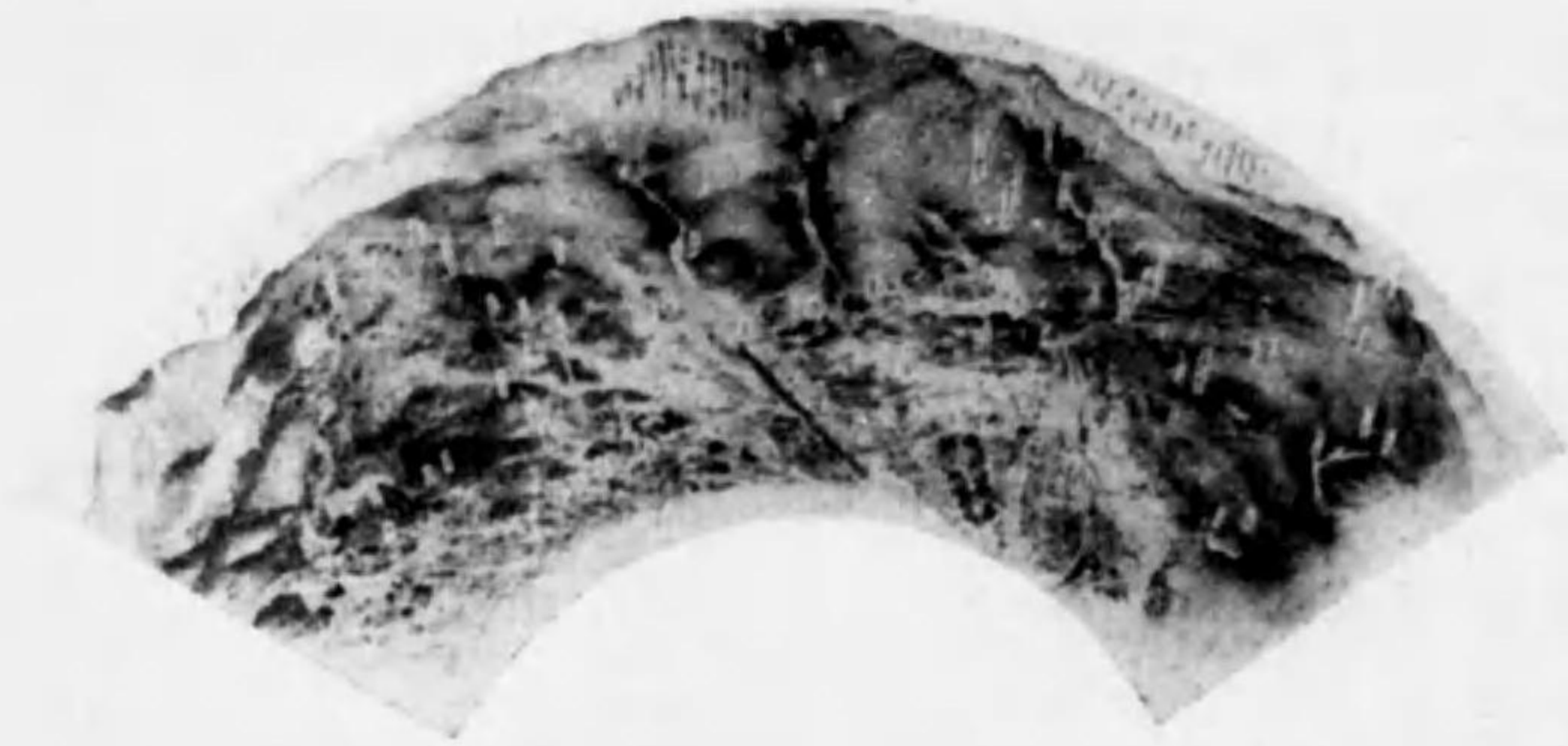
風味自慢の……

おみやげ斗六豆

都名物……斗

六

京都市四條芝居前
電話 祇(6)二六四四番



查調氏東大・筆伯畫仙眉〔繪圖所名の帶一山北〕

鶏

水節鶏 だき
鴨御料理

京都市建仁寺町四條南

きん なべ

電話 祇園(二七九〇)番
二七一一番

◎風呂の設備もあり……
◎思ひ切つた値下斷行……

京都のすきやき店で、この家はまづ最初と云つてもよい程古い老舗である民衆的であつて低廉をモットーとしてゐるが、さりとて気分は決して悪くはない。今は故人となられたナオキ老母が人なみならぬ徳家であつたので、従業員などもその徳になれ、愛嬌と親切が他には見られぬところである。祝儀辭退、良肉廉賣、親切第一が店則である。

◆三橋樓

虎屋の饅頭 小麦粉に甘酒を混じて捏ねて之を皮となし、餡を包んでこれを蒸した饅頭である。虎屋の祖先是素製粉餡餠を製するに調進し來つたが、寛永十二年九月饅頭を製して供獻し爾來しばし之を調進した。同家の製品はその外皮今なほ工風を襲ふて、酒皮を用ひ風味頗る佳良である。當主を黒川光景といひ、一條烏丸西入に店舖を有する。

◆駿河屋煉羊羹(夜の梅、白外良)

寛正三年の頃當家の祖先が始めて現地に移り、鶴屋と號して蒸羊羹を製しこれをひさぎつゝあつたが、その貯蔵に耐えがたきを焦慮して、種々研究の結果火加減を以て煉羊羹の製法を案出し、世に好評を博するに至つた。その後偶々徳川家の愛顧を得て、騎河屋の屋號を賜ひ、以後駿河屋と改稱し、一層製品の改良に意を用ひ、遂に現今の如き状況に至れるを以て、土産品、進物用、自家用として多大の販路を得、京都、大阪、和歌山、堺、奈良等に支店を設け、大に販路を擴張した。當主を岡本善右衛門といひ、伏見京町三丁目に店舖を有する。

◆柚餅

柚餅は當家の祖が創製せるもので、青子を用ひその高佳なる香を保ち、且つその特殊の味を誇として發賣せしところ、顧客の意に適ふたが、これが四季を通じて味ふことを得なかつたのを遺憾とせられた。然るに當主多年の工

創業 明治二十五年
構造 和風二階建
室數 二十室
收容力 二百人
浴場 一ヶ所
洗面場 一ヶ所
便所 二ヶ所
◎特種設備
應接室 一ヶ所
化粧室 一ヶ所
ラヂオ等
◎實行宿泊料及晝食料
特等 四、五〇
一等 三、五〇
二等 三、〇〇
三等 二、〇〇
最低宿泊料 二、〇〇
同晝食料、宿料ノ半額
團體 二百名迄歡迎

最も繁忙な月——
最も閑散な月——六、十二、九

京都驛前
立花館
館主 立花 文吉
電話(下)二一〇六番

◎交通の便
京都驛前

創業 明治二十八年
構造 和風二階建
室數 二十一室
收容力 三百五十人
浴場 二ヶ所
洗面所 三ヶ所
便所 四ヶ所
◎特種設備
應接室 一ヶ所
化粧室 一ヶ所
陳列所 二ヶ所
◎實行宿泊料及晝食料
特等 七、〇〇
一等 六、〇〇
二等 五、〇〇
三等 四、〇〇
最低宿泊料 三、〇〇
同晝食料宿料半額
團體客 三百五十人迄歡迎

最も繁忙な月——四、五、六
最も閑散な月——

伏見觀月橋畔
御料理 旅館
澤文本店
電話伏見 長一五二番
三三三番
室内電話 一一個

◎交通の便
桃山驛より南西約三丁、京阪電車觀月停留所前、奈良電桃山驛南約三丁。
◆網船は宇治川にて自家用のもの。

(34)

夫を重ね、遂に一ヶ年を通じ、青柚子の風味を失ふことなく調製するの法を案出し、爾來益々好評を得、殊に漢學者富岡鐵齋翁これを賞味し、繪をもつて、これに『益精養氣』と賛した。現今の商標はこれを用ひる。當主を鶴屋吉信(稻田儀三郎)といひ、堀川今出川北入に店舗を有する。

◆ちまき

道喜の家古來毎日餅菓を禁裏に奉獻してゐたが、後柏原天皇の御宇如めて『ちまき』を供進し、『内裏ちまき』の稱を受けた。爾來原料を精選し、製造方法を改良する等、新案加工に工夫をこらし、禁中の御意に副ひ奉るべく腐心した。その後男子の出世幸福を壽ぐ端午の箱匂の贈答品として用ひられ、また茶道の數寄者間に賞せられるに至り大阪に販路を擴められ『道喜ちまき』としての盛名を世に博するに至つた。當主を川端道喜といひ、烏丸通下長者町上ルに店舗を有する。



京都市四條小橋西入上

白鳥巴

電話本(2)三九〇番

(35)

◆蕎麥ぼろ

當家は桓武天皇御奠都以來の菓子舖と傳へられ、傍ら蕎麥をもひさいでゐたが、先々代利兵衛に至つて、初めて『蕎麥ぼろ』なるものを創製した。先代安兵衛風流の道を好み、専らこれを知人の贈物としてのみつくり、一般世人への販賣をなさなかつたが、當代に至り、これを賣捌める計畫を立て、大正八年如めてこれを賣始めたところ、大に世人の意に適ひ、忽ちにして京名物の一に數へられ、ます／＼好評を博しつゝある。當主を『河道屋』(植田貢三)といひ、姉小路通御幸町西入に店舗を有する。

◆豆平糖

その起原は不明なるも文政七年頃の創業に係ると傳へられる。當時より獨特の製法を傳へ、砂糖の甘味と大豆の天然滋味と相俟つて、一種の佳味を調節しかみしめて口中に一種の快感を覚えしめる。その製造に當つては火加減

風流御料理

沖すき ちりなべ

祇園の 八

吉

京都市祇園町北側
電祇(6)四五六八番

は最も注意すべき點で、當家一流の秘奥が傳へられる。近時貯蔵に適するやう改善が加へられたので、土産物としての需要が頗る多くなつた。當主を「するがや」（下里孝太郎）といひ、祇園末吉町に店舗を有する。

◆船橋五色豆

その沿革を明かにせざるも明治初年に清水三郎兵衛の創製するところと傳へられる。世人同家が今出川堀川端船橋の地にあるを以て、これを船橋五色豆といふ。當主を清水三郎兵衛といひ今出川堀川西入に店舗を有する。

◆柚味

柚味は當主八百三三中村三四郎の祖八幡屋三四郎が享保十五年に創製するところ、材料の精選風味の淡泊なると、容器の風雅にして京土産としての體裁に適する様工風が凝されてゐるので、世に珍重せられ、まゝその需要を増すに至つた。姉小路通東洞院西入に店舗を有する。



歐風御料理

サロシ太陽

京都市四條繩手南
電話一三〇六番

◆大徳寺納豆

その創製の時を詳かにせざれども、凡そ四百年以前より洛北大徳寺においてこれを造り、僧侶の食用に供したものと如くである。爾來同派の各寺院において年々梅雨期後にこれを造り、専ら來賓の茶菓に供せしより、世人の賞味するところとなつたといはれる。明治維新後同寺門前の磯田廣太郎及び立木伊三七の兩人その製法を習得して之を製造し、一般に販賣するに至つた。

◆鹽

味噌漬といへば全國至る所にあるが市内丸太町通小川西入「鹽三」の味噌漬は、その味のよき點において他を凌駕してゐる。その沿革は極めて古く、當主の十二代前、鹽屋三右衛門すでにこの味噌漬の改良に志し、當家獨特の「あまい、うまい、辛くない」味噌漬を創製し、爾來歴代その改良に苦心し、現在の最優良の「味噌漬」を完成するに至つた。竹田宮家、有栖川宮家の御用命

登録商標

◎つかみずし
◎箸そば
◎うなぎ
◎天ぶら
◎定食

お染の赤い橋のあのる家

江戸前食堂

本店

京都市三條河原町南
電話本局三一七番

支店

京都三條新京極突當
電話本局一九七九番



(38)

を忝ふし、細川侯その他貴顯の注文ひきもきらすといふ盛況である。

◆求 肥 昆 布

明和二年四月二十三日後櫻町天皇の御用命を蒙り、五種の昆布を製し、これを上りたるところは御叔感斜めならず故歌に因んでその地を養老と賜はつたことに始まると傳へられる。その後之を坊間にひさぐに方り、御下賜の名を憚つて求肥昆布と稱へたので、世人その製造者の屋號によつて、松前屋の求肥昆布と稱し、御用命品には今なほ養老の名を以て上納しつゝある。當主を「松前屋」(小島文右衛門)といひ、釜座通竹屋町上ルに店舗を有する。

◆湯葉半の京湯葉

京都は「ゆば」の名産地として知られてゐるが湯葉半はその創製者にして他の追隨を許さない獨特の風味を有してゐる。沿革其他に就ては遺憾ながら當主不在のため明かにするを得なかつたが改版をまつて詳にすることとする。

京都市小 一覽表

(昭和五年六月現在)

(39)

校 名	學 校 位 置
第一高等	中立賣室町
第三高等	六波羅門脇町
成逸尋高	大宮寺之内
乾隆尋高	寺之内千本
西陣尋常	上立賣大宮
翔鸞尋高	五辻七本松
嘉樂尋高	今出川千本
桃岡尋常	大宮今出川
仁和尋高	御前通一條
正親尋常	淨福寺中立賣
聚樂尋常	葎屋町中立賣
出水尋常	構木町淨福寺
待賢尋常	猪熊丸太町
待鳳尋高	紫竹西北町
第二待鳳尋常	紫野築山町
第三待鳳尋常	紫野柳町
樂只尋常	千本頭北大路
衣笠尋高	平野宮本町



酒 場

ン ア フ ン ド

京都市河原町四條南
電話(5)三八四〇番



酒 場

銀 杏

電話(6)三五八〇番

(京都市大和
上大路
四條ル)

(41)

貞教尋常
 修道尋常
 一橋尋常
 一橋第二尋常
 一橋第三尋常
 淳風尋常
 醒泉尋常
 修德尋常
 有隣尋常
 植柳尋常
 尙德尋常
 稚松尋常
 菊濱尋常
 安寧尋常
 皆山尋常
 梅廻尋常
 九條尋常
 大内尋常
 大内第二尋常
 大内第三尋常
 七條尋常
 陶化尋常

鞘屋町正面
 澁谷通東山線
 本町十丁目
 本町十七丁目
 今熊野日吉町
 大宮花屋町
 醒ヶ井松原
 新町通松原
 富小路五條
 御前通西洞院
 鍵屋町新町
 高倉通花屋町
 西高瀬上之口
 醒ヶ井木津屋橋
 間之町七條
 梅小路大宮
 九條通大宮
 坊城通七條
 坊城通五條
 下八條内田町
 鹽小路石井町
 東九條大石橋



京都 繩手四條南

ピョンの酒場

電話(6)四〇七四番

進藤粹山

(40)

室町尋常
 第二室町尋常
 小川尋常
 京極尋常
 中立尋常
 滋野尋常
 梅屋尋常
 北白川尋常
 養生尋常
 第二養生尋常
 下鴨尋常
 第二下鴨尋常
 出雲路尋常
 春日尋常
 立誠尋常
 有濟尋常
 栗田尋常
 永松尋常
 彌榮尋常
 新道尋常
 六原尋常
 安井尋常

室町上立賣
 小山上總町
 小川今出川
 寺町石藥師
 中立賣新町
 西洞院下立賣
 丸太町釜座
 北白川別當町
 田中飛鳥井町
 田中大久保町
 下鴨森本町
 下鴨膳部町
 出雲路立本町
 丸太町河原町
 木屋町蛸藥師
 古門前大和大路
 神白川道三條
 寺町四條
 四條祇園
 大和大路四條
 松原大和大路
 東大路松原

ビープ
 即席調理
三橋樓
 京都市四條小橋東詰
 電話(下)一六六八番

(42)

崇仁尋常	東七條川端町
竹間尋常	間之町竹屋町
富有尋常	柳馬場夷川
敦業尋常	姉小路大宮
城巽尋常	油小路御池
龍池尋常	兩替町御池
初音尋常	東洞院姉小路
柳池尋常	柳馬場御池
銅駝尋常	夷川土手町
錦林尋常	岡崎入江町
第二錦林尋常	同 右
第三錦林尋常	鹿ヶ谷宮前町
新洞尋常	東洞院仁王門
乾 尋常	蛸薬師大宮
本能尋常	油小路通蛸薬師
明倫尋常	室町蛸薬師
日彰尋常	高倉通六角
生祥尋常	富小路六角
郁文尋常	大宮綾小路
格致尋常	油小路佛光寺
成徳尋常	室町佛光寺
豊園尋常	佛光寺高倉

(43)

◆雨宮金壽堂より

金壽堂の鐵製品は特に鑄鐵の不純物を釜燒の際能く燒き鍛えて入念に仕立上てあります。然し鐵類の本質として「濕氣を呼べば、錆を生ずる」ものから御手数でせうが、使用せざる時(就寝の折御藏ひの節)必ず内部をよく乾燥せしめる事が第一條件です。是れは内部に早く「湯アカ」を附着せしめ、鐵氣の出る事を防ぐ爲にするので、内側が白くなる迄毎日乾燥します。それで可成は井戸水を御使ひになる方が早く「湯アカ」が附きます。尚内部を乾燥の場合大切な「鳴リガネ」をはせさないう様御注意下さい。蓋や其他の處は柔き布片で全体を能く試けば光澤が現はれます。蓋など鹽、酸類を嫌ひますから酒、醬油、汗など附きましたら直ぐ湯に濕した布片で拭いて乾いた布片で心持よくお拭下されば青錆等の生ずる恐がありません。又御藏の時は内部を能く乾燥して木箱に「椶桐」入れ下さい



日本活動寫眞會社

本社 東京都丸の内區
支店 東京都太秦村

關西支店

東京都丸太通三條下ル
電話(本)二六一五・二六二五・二七六四

一九三一年の文
化的余興として

出張撮影班

- ◇御家庭に於ける一般の記念撮影……
 - ◇社交娛樂を目的の集合撮影……
 - ◇名所舊跡交通の紹介撮影……
 - ◇舞踊、能狂言の實況撮影……
- 出張映畫班
- ◇現代的余興として最も相應しい出張
映寫を御利用御相談下さい！……

備技術において
名聲ある日活！

御仕立物
裁縫教授

佐治裁縫店

—— 京都市六角通 ——
—— 麩屋町西入 ——
—— 佐治久次 ——

◆京都ホテル
都ホテル (イロハ順)

兩ホテルは何れも鐵骨鐵筋コンクリート建の我國における最新式のものであり、室内の裝飾、保温、娛樂、圖書休憩所等の設備に至つては特に留意され、旅情を慰めるに充分のものがある。部屋は百數十を有し、各室毎に手洗は勿論風呂の設備まで整へてあつて、實に気分がよく、宿泊料も案外に安い。宴會場としては數百人を容れられる室が幾室もあり、その他に小人數の宴會場があつて、頗る便利であり、料理は一流のコックの調理に成り、西洋人のみならず、日本人にも非常に歓迎せられる。婚禮などには全く重寶で、和室和式の浴場が設置されて、結髪、化粧着付、儀式、寫眞撮影、宴會等もその儘済すことが出来る様特別の設備がされて、近時結婚には兩ホテルを利用するものが頗る多い。因みに「都ホテル」は三條驛上にあつて、風光に富み、「京



BON TON

西洋御料理、酒場

サルン

ボン トン

京都市河原町四條上ル
電話本局(2)三六六〇番

「都ホテル」は河原町御池に地を占め、交通に便である。

◆長野清一郎商店

高倉三條南にある西陣御召類の卸商で、享保十年の開業に係る。市内屈指の老舗で、當初は麻布類の問屋を営んだが、明治に至つて時代の變遷に順應して西陣織物を取扱ひ新生活を開いた。現時市内上立賣淨福寺東入に直營工場を設け、大量生産をなし、三越、高島屋、大丸、白木屋その他に販賣し、店員數百名を使用し、業況殷盛を極めつゝある。當主未だ弱年なれば、叔父仙之助氏後見し、別家三品喜三郎氏支配人として業務を擔當しつゝ、あり、再整部長に大塚眞造氏がある。

◆フクヤ

先斗町の四條北入ル東側の高級酒場兼喫茶店で、四條南座の主任であつた大橋勇氏の經營にかゝる。その設備は流行の尖端をたどりながらも風流のみやびやかさをも加味してをり、その構



造の如きは極端な贅澤さで、一階も二階も加茂川の清い流れを見晴して、どこまでもすがすがしい気分を味はせやうとの目的から、二階の一部には立脚式茶の間があつて、お客の希望に任せてこの家の愛嬢がお手前を、或はお客が自由にお手前をしやうとも萬事心任せといふのである。一階は大衆的顧客を迎へる方針で、チツプを要せず、一割サーヴィスの手軽さであり、また女給を使用しないことが特色とされ、總ての營業方針は、同氏獨特の行方による珍らしく感じのよい酒場兼喫茶店である。

◆日活撮影所

日活は我國活動寫眞界における霸王で、その撮影所は葛野郡太秦村にある社長は京都商業會議所の副會頭である横田永之助氏で、關西支店長には敏腕を以て聞ゆる杜重直輔氏があり、撮影所長にはその道における大家として自他共に許される池永浩久氏が控え、社

長の股肱となつて、其經營よろしきを得、業界不況の折柄にもかゝはらず、同社の前途には一大光明が輝いてゐる。撮影所は時代劇部、現代劇部、教育映畫部に大別され、その製作能率は一ヶ月十種以上で、その延尺は實に一百五十萬呎に達するといはれ、これが全國に散在する日活常設館四百二十餘に配給せられつゝある。撮影所の敷地は總面積一萬二千五百餘坪を有し、主要建物二十五坪がその間に林立し、使用電力量は直流三萬キロ、交流三萬キロの多きに達し、従業員は關西支店を合して千人を突破し、その規模の雄大なことは東洋第一の稱がある。因みに社長横田氏は、幼より歐米各國を巡遊し、斯業の前途有望なるに着眼して、明治三十一年初めて横田商會の名を以て活動寫眞の直輸入を開始し、ついで京都に撮影所を建設して舊劇物の撮影を試み、同四十五年には遂に資本金一千萬圓の日本活動寫眞株式會社なるものを

風味の眞價



京みやげ

新極錦の大藤



うづら
茶 御料理

圓山公園御散步には
是非御立寄り下さい。

圓山 瓢 樹

京都市圓山公園北林
電話祇(6)一三六九番

創立した。その後幾多の波瀾は免れなかつたが、よくその難關を切抜け、遂に今日の大日活を形成するに至つた。我が國映畫界の發達は實に氏の努力によること大なりとせねばならぬ。

◆宣 阿 彌

寺町五條南に御影堂宣阿彌と稱する京扇の店舖がある。ペンケイが五條の橋へ出た時代からなじみの扇屋はこゝだ」と云ふ位舊家で、京扇子の製造には他店を凌駕する技術を以て斯界に名聲を博してゐるが、畫壇の巨匠故富岡鐵齋翁は書を寄せて左の如く推賞してゐる。

啓、今般命に應じ杜撰之筆塗抹致し候處貴家製造之巧に付き疎拙之圖畫可觀扇に成、是扇の巧にて陋墨、可觀は可歎也就ては代金差上度、無遠慮御申越し被下度候、來陽八十又七齡之畫扇壹本進上御受納幸甚

十二月盡

富岡 鐵齋

宣阿彌様



フルーツ……
パーラー……

八

百

常

京都市繩手四條上ル
電話祇(6)五三三〇番

殊に近年の特筆すべきは、昭和御大典には歴史畫家、猪飼嘯谷、岩佐古香、伊藤鸞城、同小坡、小早川秋聲、林文塘氏などに御大典に關する繪畫を懇囑して木版數十度刷の美しくき記念扇を發賣し、本號の挿繪として扇面形京洛名勝圖繪の六本箱入の扇子は、眉仙畫伯や史實に長けた小西大東氏や店主が實地に踏査し、苦心と優秀な技術となつた、一日京洛の名勝史蹟を俯瞰し得らるゝ調法な扇子で、價格も低廉であり、携帶には此の上なき逸品である又吉田初三郎氏の名所圖繪扇子も發賣してゐる。京都觀光の土産としては好適のものとして特記して置く。

◆神 田 川

神田川の鰻の料理と云へば市内四條西垣下ル所に紺の暖簾が其れかと聯想される。今は故人となられた宮田重國氏が明治二十七年時の知事申井弘閣下のすゝめにより京都に當時此の種の料理が無いので、四條南座の東横に店舖

酒 場



西橋大原松都京



西洋御料理

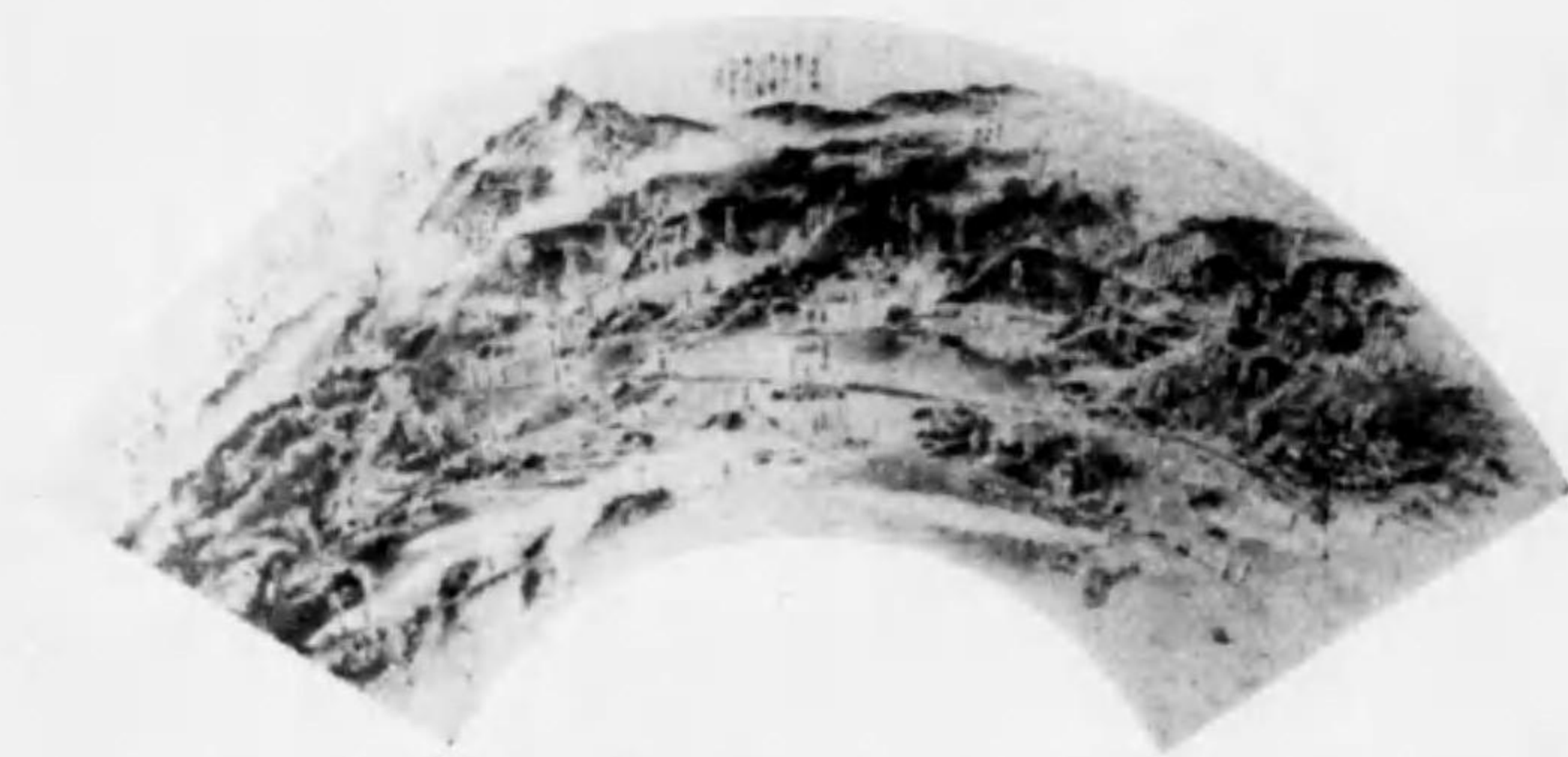
京都市松原大橋東入

富 久 屋

電祇(6)二九八〇番



(51)



山西一帯の名所圖繪 [眉仙畫伯・大東氏調査]

漆器、蒔繪、美術品
金銀盃、木杯、紀念品
婚儀調度品、室内裝飾品
日用家具、其他各種

京都市四條通高倉東

三上揚光堂

電話本局二五〇三番
振替大阪一三〇〇六番
東京店 東京市日本橋區江戸橋二ノ七
電話日本橋24〇九八五番
仕入店 京都市高辻通柳馬場西
電話下(5)一三三七六番

(50)

を設け、専ら純東京式鰻の料理を始めたるに端を發し、爾來民衆に歡迎され翌二十八年現所に轉移し、益々盛況を得今日に及んで居る。尙ほ當家の鰻の料理にはかば焼、吸物、天ぷら等は當家獨特の何んとも云えない味はいをもつた調理ぶりを示して居る。

◆柳屋

石山寺仁王門を背景に石山公園の常緑をそのまま取込み、洋々として瀬田の大河に沿ふて高く低く藝をならべた宏大な建築で、客間には雪の間、月の間、花の間、貴賓室などの二十八間があり、大廣間の百疊敷は結構壯麗で、水郷湖南の風光をほし、いまにしてゐる。宿泊にも宴會にも保養にも最適とされる。明治維新當時はかの自由黨の板垣伯が吾家の如く出入し、愛國の熱情やる方なく、酔にまぎれて「忠君愛國」「萬機公論」等の落書をなしたことがあり、また閑院宮、賀陽宮、久邇宮家などの御宿泊の榮を辱ふし、殊に良



御料理
旅館

柳屋

近江石山
電話長三四〇番

子女王には未だ御入内あらせられざる以前に御宿泊あらせられ、當主の最も光榮とするところである。料理は湖魚を主とした淡泊のもので、畏くも明治大帝御大葬の朝、御靈柩者御陪乗の皇族方の御夕食の調理の御下命を拜したことがある。當家は寛政中の創業に係り、當主杉本市郎兵衛はその六代目に當り旅客に對して懇切丁寧を旨とするを以て好評を得つゝある。

◆大黒屋の落雁

京都における落雁の歴史は極めて古く、御池西洞院東の大黒屋山本伊左衛門十三代前の創製にかゝると傳へられる。今では種々の工風が加へられて、その種類も百種以上に及び、よく貯蔵に耐え、亦風味佳良なるを以て世に賞用せられ、當家製造の「京おこし」と共に京土産としては最適の品とせられる。

◆鴨川 踊

鴨川踊は明治五年三月千代の家席で

多少に不拘御通信にて……
……御用命に應じます

各宗珠數
製造販賣

高野念珠店

京都市寺町通佛光寺上

◆硝子玉本金入文字特許

開催せられたのを起源とし、同八年歌舞練場が新築されてより聲價は益々高まつたが規模なほ小なりしたため、同十七年以後中絶するの止むなきに至つた同二十八年平安奠都一千年記念祭に際し再興の熱望自ら一致し同年六月築建の歌舞練場に於て、盛大に復活興行し同三十七年三階建に改築し、爾來年々逐ふて發展したれば、会場また狹隘不便を感ずるに至つた。されば大正十四年春興行後、擴張改築の計劃を立て、敷地を買収して三百七十坪餘となし、こゝに建坪二百九十五坪の五階建鉄筋コンクリートの「大舞踊場」を建築することとし同年十一月起工し、昭和二年三月末日を以て竣工した。外觀はや、質素なる東洋趣味の現代式洋館であるが、内部の裝飾調度は善美を盡せるものにして、地階は、食堂、炊事場、醫務室、浴室、小使室、電氣室等に充てられ、一階は舞台、觀覽席、待合室、應接室等に、二階は特等觀覽席及びそ

創業 明治二年
構造 桃山風鐵筋コンクリート

創設 二十五年
室數 二百五十人
浴場 二ヶ所
洗面場 四ヶ所
便所 三ヶ所

◎特種設備
應接室 二ヶ所
化粧室 一ヶ所
ラヂオ遊技室
調理場及熱料電氣式

◎實行宿泊料及晝食料

特等	七、〇〇
一等	五、〇〇
二等	四、〇〇
三等	三、〇〇
最低宿泊料	三、〇〇
同晝食料、宿泊料半額	〇、〇〇
團體 三百人迄歡迎	

最も繁忙な月——四、八、
最も閑散な月——二、八、

三條小橋西詰

大津家

館主 布浦彌三郎
電話本 一一二四〇番
電話本 一一二四一番

◎交通の便
京都驛、二十丁、京阪、京津、叡山各終點ヨリ西一丁、新京極西一丁、建坪百十坪

の附属室に、三階は一等休憩室、點茶室、待合室、化粧室、露台等に、四階は特等休憩室、同點茶室、展望室、露台等に充てられる。舞台は正面幅七十五尺、奥行三十七尺の廣さにして、中央にせり上りを設くる。背景は藝題によつて毎年更改せらる、が故に一定しないが概ね風景を取るを例とする。登場人員は地方二十人、斬方十人、踊子二十八人、合計五十八人を一隊とし、毎夜交代して一周するが故に、演技者の總數は二百三十二人となる。これを先斗町の少壯歌妓の中より選抜するが故に、その妙技美觀は筆紙に盡し難い。また之に附属して茶席が設けられ、兩妓毎夕交代して薄茶を點じて客にすゝむるを恒例とする。

◆銘酒 島 臺

京の名家山田長左衛門氏の醸造に係る銘酒島臺は其の銘名が頗る縁起のよい島臺と云ふので祝儀用にはなくてはならない芳醇無類の清酒である。そして

其の營業方法も全く堅實主義をモットーとして中流以上の家庭に歡迎され、「高砂や尾の上の松」の芽出度き祝宴に多く此の銘酒を以て、幾千代契る三々九度の盃事に使用される。勿論灘の生一本で品質本位は云ふまでもない。

◆宮崎タンス店

夷川堺町に堂々たる店舗を有し、近年大阪高麗橋壹丁目に支店をけて京都自慢の箆筒、長持及家具調度品を手廣く販賣してゐる。店主宮崎平七氏は商工會議所議員として頭腦明晰な人時代の進運をよく見て最近室内家具に重きを置き、現代に相應しい營業振りを發揮してゐる。而かもその制作に當つても各部に亘る専門の新進作家を包擁して、藝術的優秀品を提供してゐる點など随かに斯界に先驅してゐる感がある。

◆萩の家

萩の家は京都驛前に店を構へ驛賣専門の辨當を調進する關西有数の老舗でその堅實なる營業振と多年の經驗によ



茶喫と酒洋

祿元 ンロサ

京都市四條祇園北側
電話祇園(6)二八八

味覺の味、沖すき

季節御料理、江戸前壽司

天婦羅



二かえ

◆御定食……壹回半……貳回……參回

祇園本店 川端四條上ル 御注文用 二四四九番
 花遊小路支店 御客様用 三一七六番
 中央市場支店 京極四條上ル東入 電本一八五六番
 千本七條上ル 電下六七一三番

(56)

る調理方とは、價格の低廉な點と相俟つて益々世人の信用を加へ、現在では關西は勿論、山陽、山陰方面にまでその販路を擴張し、また一方には各官公署、大會社よりの注文は日に増し加はり、店運は日に月に隆盛に赴きつゝある。その調理場の設備の完備せる事は、當店の最も誇りとするとところで、他にその比を見ない。因みに店主は萩山滿



津氏で、大津驛前の萩の家はその本家に當り、子息二人が各々營業の術に當つてゐる。

◆佐治和服縫裁
私立のとしては最も古き歴史を有し常に數十名の生を養成し、京仕立特有

欠

婚 儀

京都高千穂區高島

大伴草荷門屋

電話 下五八〇番

道 具

欠

終