



モーニングブーム到来！出来たて豆腐の朝ごはんに新メニュー登場 京都駅南の豆腐居酒屋「キツネ日和」で“豆腐が主役”の麻婆豆腐 8/1(土)～週末限定で提供、京の観光は豆腐の朝ごはんから

株式会社渋ティバル（本社：京都市山科区、代表者：野々村 伸一）が運営する京都駅近くの豆腐居酒屋「キツネ日和」（京都市南区東九条西山王町1-6）で2026年8月1日（土）より、週末限定の朝ごはんの新メニュー「麻婆豆腐定食」（2,800円）を提供いたします。暑さの厳しい京の朝に、出来たての豆腐を使ったピリッと刺激のある麻婆豆腐を食べて体を目覚めさせ、朝ごはんから京都の観光を満喫していただきたいと思います。



豆腐の朝ごはんから始まる京の観光



豆腐が主役の新メニュー「麻婆豆腐定食」



当日の朝に店内で作る出来立ての豆腐

◆ 本件のポイント ◆

- ①【新メニュー】豆乳×貝出汁で味わう京都らしい麻婆豆腐
→当日の朝に店内で作る出来立ての豆腐&揚げたてのおあげ
- ②純喫茶から大手ファミリーレストランまでモーニングブーム到来
→週末の朝はちょっと贅沢に“湯豆腐朝ごはん”を堪能
- ③店舗のある京都駅南側のエリアはホテルが多く、朝観光に便利
→湯豆腐の有名店は嵐山や北野、東山など郊外に多くタイパが悪い



低温と高温で約20分ゆっくりと2度揚げ

「おいしい豆腐をカジュアルに」がコンセプトの「キツネ日和」は、昨年10月より朝食営業をスタートしました。アサリ・ハマグリと利尻昆布・カツオのダブル出汁が香る「キツネの湯どうふ定食」に加え、5月からは夏季限定の「冷やしとうふ定食」もご用意。豆腐は、滋賀県産の「里のほほえみ」と「白丹波」の2種類の大豆を使い、当日の朝に作る出来立てを味わっていただけます。豆腐と並ぶ名物のおあげは、注文を受けてから低温と高温の油で約20分間、ゆっくりと2度揚げし、揚げたてをご提供。京都感溢れる朝ごはんをお楽しみいただけます。

新メニュー「麻婆豆腐定食」は、暑い京の夏にあえて辛いものを食べることで、発汗作用や食欲を増進させ、夏バテ予防も期待できます。豆乳と貝出汁を合わせたまろやかな豆乳スープの湯豆腐に、ピリッと痺れる麻婆餡をトッピング。大豆本来のやさしい甘味に辛さのアクセントをプラスした京都らしい麻婆豆腐に仕上げました。お好みで山椒やザーサイ、食べるラー油などの薬味を加えることで、幾通りもの味変をお楽しみいただけます。残った麻婆餡は卵黄とともにご飯にのせ、丼の麻婆丼にするのもおすすめです。

モーニング人気の高まりを受け、当店も観光客をメインに多くのお客様にご来店いただいております。京都駅南側は「裏京都」とも呼ばれ、ホテルや飲食店の出店が加速する注目エリアです。湯豆腐の有名店は京都の郊外に多く、敷居も高いですが、京都駅近くにある当店ではタイパよく、カジュアルに湯豆腐を朝食としてお楽しみいただけます。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

■新メニュー詳細

メニュー名：麻婆豆腐定食

提供開始：2026年8月1日（土）

内容：麻婆豆腐・あおげ・だし巻き・ごはん・オレンジ玉子
薬味3種（山椒・ザーサイ・食べるラー油）

価格：2,800円

提供日時：土曜・日曜 8：00～12：00（月曜が祝日の場合は営業）

提供数：1日20食限定



めで麻婆豆腐丼も

■既存メニュー

・キツネの湯どうふ定食 2,500円

湯どうふ・あおげ・だし巻き・ごはん・出汁茶漬けの薬味・

ごはんのお供3種（とろろ昆布・桜エビ・かにみそ）

・冷やしとうふ定食 2,500円（夏季限定）

冷奴・あおげ・だし巻き・ごはん・出汁茶漬けの薬味・

ごはんのお供3種（とろろ昆布・桜エビ・かにみそ）

・追加オプションメニュー

トロ湯葉 400円 湯葉を汲みあげた後の濃厚な味わいの湯葉

オレンジ玉子 100円 卵かけごはんに合うコクと旨味が特徴の

大分県のブランド卵「蘭王」



キツネの湯どうふ定食 2,500円



冷やしとうふ定食 2,500円

【おすすめの食べ方】

1.まずは「湯どうふ」「冷奴」の出汁でそのまま、豆腐本来の旨味を味わう

2.薬味で味変を楽しむ

3.揚げたての「あおげ」やイクラをトッピングした「豆乳だし巻き」を味わう

4.お腹に余裕があれば「トロ湯葉」や「オレンジ玉子」を追加し丼や卵かけごはんに(ごはんのおかわりは1回無料です)

5.仕上げは「だし茶漬け」でさらにとめる(追い出汁できます)

※価格は全て税込価格です

■店舗概要

「居酒屋×豆腐」を掛け合わせた業態として2024年2月にオープン。「割烹料理」や「精進料理」など敷居の高い京都の豆腐料理のイメージを変え、20～50代の幅広い年代のお客様で連日、満席状態に。

2月には1号店から徒歩2分の場所に「キツネ日和パート2」をオープン。

店名：キツネ日和

住所：京都市南区東九条西山王町1-6（京都駅八条口より南へ徒歩3分）

電話番号：075-574-7102

営業時間：朝ごはん＝土曜・日曜8：00～12：00（月曜が祝日の場合は営業）

※詳しい営業日はInstagramをご確認ください

夜ごはん＝17：00～23：00

席数：41席

定休日：なし

Instagram：https://www.instagram.com/kyoto_tofu/



町屋を改装した店舗

■会社概要

会社名：株式会社渋谷ティバル

代表者：野々村 伸一

所在地：京都市山科区大宅神納町44

設立：2025年10月

業務内容：飲食店の企画・運営

京都市内 全4店舗（渋谷 柳辻本店・あぶり渋谷 山科駅前店・キツネ日和・キツネ日和 パート2）

ウェブサイト：<https://izakaya428.com/>

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

◆取材についてのお問合せ先◆

株式会社渋谷ティバル 広報担当

電話番号：090-8367-6098（野々村）

メール＝press@izakaya428.com