報道関係者各位
Press Release
朝ごはん/観光/京都

2026年11月2日
株式会社渋ティバル

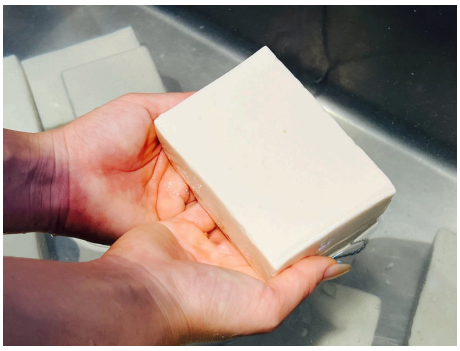
京都駅南の人気豆腐居酒屋「キツネ日和」週末限定の朝ごはんを11/9(月)から毎日営業へ 新ブランド「キツネ日和の朝ごはん」始動

平日限定「キツネうどん定食」1,500円も新登場

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）は、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）の朝ごはんを、新ブランド「キツネ日和の朝ごはん」として立ち上げます。これまで土曜・日曜限定だった朝ごはん営業を、2026年11月9日（月）より毎日営業に拡大。あわせて平日限定の新メニュー「キツネうどん定食」（1,500円・税込）を1日10食限定で提供し、湯どうふ定食は豆腐もごはんも食べ放題になります。


豆腐の朝ごはんから始まる京の観光


平日限定の新メニュー「キツネうどん定食」


毎朝店内で作る出来立ての豆腐

◆　本件のポイント　◆

①【新ブランド】「キツネ日和の朝ごはん」始動、毎日営業へ
→予約困難の人気店の週末朝ごはんがヒット、平日もスタート

②【平日限定】キツネ顔のおあげがのった「キツネうどん定食」
→1,500円の手頃な価格で、出張・ホテル宿泊・地元の方にも

③湯どうふ定食は豆腐もごはんも食べ放題に
→毎朝店内で作る出来立ての豆腐を心ゆくまで

④ホテルが多い京都駅から徒歩3分、紅葉観光の朝にも
→郊外の有名店まで行かずに、駅近でサクッと本格豆腐体験


低温と高温で約20分ゆっくりと2度揚げした
揚げたてのおあげを提供

「おいしい豆腐をカジュアルに」をコンセプトに2024年2月にオープンした「キツネ日和」は、夜の京都で連日にぎわう居酒屋です。「Hanako」「Meets Regional」「SAVVY」「Leaf」、MBS「魔法のレストラン」など関西の主要メディアで数多く紹介され、予約困難店として知られています。その夜の人気店が2025年10月に土曜・日曜限定で始めた朝ごはん営業も、アサリ・ハマグリの貝と利尻昆布・カツオのダブル出汁が香る「キツネの湯どうふ定食」が観光客を中心にヒット。営業開始から1年を迎え、新ブランド「キツネ日和の朝ごはん」として平日も含めた毎日営業に踏み切ります。11月7日（土）・8日（日）は通常通り営業し、11月9日（月）から毎日の営業がスタートします。

平日限定の新メニュー「キツネうどん定食」は、店名にちなんでキツネの顔の形をしたおあげをのせた、キツネ日和ならではのきつねうどんです。おあげ・だし巻き・小鉢が付いて1,500円。出張やホテル宿泊の方はもちろん、地元の方にも平日の朝に気軽に立ち寄っていただけます。

「キツネの湯どうふ定食」と、2026年10月に登場した「豆乳湯どうふ定食」は、滋賀県産の大豆「里のほほえみ」「白丹波」で毎朝作る出来立ての豆腐とごはんが食べ放題になります。湯豆腐の有名店が多い嵐山や東山へは、旅の拠点の京都駅から移動に時間がかかりますが、当店なら駅近で朝の時間を有効に使えます。「キツネ日和の朝ごはん」は、豆腐とおあげを中心にした京都の朝ごはんを、将来的には京都以外の地域にも届けることを目指しています。

◆　取材についてのお問合せ先　◆

株式会社渋ティバル 広報担当　電話番号：090-8367-6098（野々村）　メール＝press@izakaya428.com

■新メニュー詳細

メニュー名　：キツネうどん定食
提供開始　　：2026年11月9日（月）
内容　　：キツネうどん・おあげ・だし巻き・小鉢（ごはんはオプション 200円）
価格　　：1,500円
提供日時　　：平日（月～金・祝日を除く）8：00～12：00（L.O.11：00）
提供数　　：1日10食限定


キツネの顔の形をしたおあげ

■朝ごはんメニュー（毎日）

・キツネの湯どうふ定食　2,500円
　貝と昆布のダブルスープ（利尻昆布と鰹×アサリとハマグリ）
　湯どうふ・湯葉・おあげ・だし巻き・ごはん

・豆乳湯どうふ定食　2,700円（2026年10月登場）
　貝出汁と豆乳のスープ（利尻昆布と鰹×アサリ＋豆乳）
　湯どうふ・湯葉・おあげ・だし巻き・ごはん

※湯どうふ定食は豆腐・ごはん食べ放題。スープは追い出汁できます

・ごはんのお供（追加）
　トロ湯葉　400円　湯葉を汲みあげた後の濃厚な湯葉
　オレンジ玉子　200円　大分県のブランド卵「蘭王」
　いくら　800円　ごはんにも豆腐にもよく合います


町家を改装した店舗

【おすすめの食べ方】（湯どうふ定食）

1. まずはそのまま、豆腐本来の味わいを
2. 卓上の「とうふ専用塩」で
3. 三種の薬味で味変を楽しむ
4. 「トロ湯葉」を追加して丼に（ごはんは食べ放題）
5. メはお出汁とあられをごはんにのせて「出汁茶漬け」に（追い出汁できます）

※価格は全て税込価格です


キツネの湯どうふ定食　2,500円

■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にぎわう。2025年10月に朝ごはん営業を開始し、2026年4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＝毎日 8：00～12：00（L.O.11：00）※2026年11月9日より
　夜ごはん＝17：00～23：00
予約　　：朝ごはんも予約可能
席数　　：41席
定休日　　：なし
Instagram　：https://www.instagram.com/kyoto_tofu/



「キツネ日和の朝ごはん」ロゴ

■会社概要

会社名　　：株式会社渋ティバル
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（渋屋椥辻店・あぶり渋屋 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/

◆ 取材・試食のご案内 ◆
朝ごはんの取材・試食も受け付けております。高解像度の写真データもご用意しておりますので、お気軽にお申し付けください。

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　◆
株式会社渋ティバル 広報担当　　電話番号：090-8367-6098（野々村）　　メール＝press@izakaya428.com