



# 人気の店のフランク

使うからには知っておきたい、人気の理由  
定番人気の自慢の逸品、春先取りの旬の皿  
注目される評判の店の訳が解き明かされる  
美味しく食べて話して楽しく飲んで騒いで  
この春見逃せない注目の店を体験しよう

イタリアンテイストの  
おしゃれな居酒屋!!

# Tanto Quanto

京都木屋町通り

300席もあるイタリアン  
テイストの大バコ居酒屋。  
窯焼きピッツアをはじめとする  
イタリア料理が中心の  
ボリューム満点の多国籍料理。  
ドリンク・デザートも  
オリジナルに多彩に充実。  
今日は気の合った仲間同士で  
ワイワイいきたいというときに  
ピッタリ。  
2人の宴から大饗宴まで  
いろんなパーティー、  
ご予約まっています。



下のチケット1枚で全員割引!!!  
※割引金額は上限5,000円までとさせていただきます。



●営業時間 / 平日 / PM5:00~AM0:00  
金・土・祝前 / PM5:00~AM2:00

京都市中京区木屋町三条下ル

075-231-2134

(通常1,200円~600円)



飲み放題 **50%OFF!!**

## おたべ饅頭屋町ラウンジ

京都のヘソ「六角堂」を間近に眺めながら、ゆったりとお茶が楽しめるおたべラウンジ。八ッ橋やお饅頭の無料サービスも大好評だ。もちろんおたべの商品は店頭で買うことができ、今なら桃色と淡いグリーンで桜をイメージした「春おたべ(10コ入り500円)」、苺ミルクチョコで八ッ橋をコーティングした「苺チョコ八ッ橋(16枚入り500円)」が新発売。春ならではの「おたべ」の味をぜひ一度食べてみて。

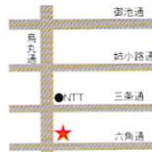


### ご自慢メニュー

モーニングメニュー(7:30~10:00) 200円~500円  
ランチタイムサービス(11:00~14:00) コーヒー250円  
ハッピーアワー(17:00~20:00) ビール 350円

丹波大納言小豆を使ったあん、バター、チーズの三種類のトーストとドリンクがセットになったモーニングは400円~500円(ドリンクは200円~)。イタリアはイリーの豆とラ・チンパリーのエスプレッソマシンを使ったコーヒーが全て250円になるランチタイム、通常450円の生ビールが350円のハッピーアワーと時間をうまく使い分ければ随分おトク

■京都市中京区烏丸通六角饅頭屋町 WEST 18 1F  
075・221・8284  
7:30~20:30 (L.O.20:00)  
土日祝9:00~18:30 (L.O.18:00) / 無休  
Pなし



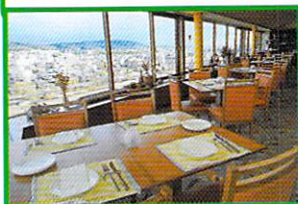
## ワインと欧風料理 ア・ラ・メゾン

### ご自慢メニュー

旬な季節のコース  
ムニョド・プランタン  
3500円 (税込)

マリネした鮪を軽く焼き色が付く程度にグリエシ、旬野菜やハーブを添えた前菜、魚料理は入荷したての鮮魚のシェフ好み、肉料理にフランスの郷土料理であるゼラチン質をたっぷり含んだ牛の柔らかい前腹肉を使ったアロワイヨのヴェルベット、ワゴンサービスの自家製デザート、エスプレッソ、パン

正面に清水寺、眼下には鴨川を見渡せる素晴らしいパノラマとフレンチベースでワインに良く合うメニューを存分に楽しめるア・ラ・メゾン。春の旬をたっぷり取り入れた3月4月のみの限定コース「ムニョド・プランタン」も一皿一皿をワインに合わせることを考えて作られた、まさにワイン好きにはたまらないコースメニューだ。グラスで380円から美味しいワインにありつけるのも絶対に見逃さない!



■京都市下京区河原町通松原下ル  
ホテルサンルート京都10F  
075・371・3713  
11:30~14:00  
17:00~21:00/無休  
Pあり  
(2000円以上で契約駐車場での2時間駐車無料)



# 18周年記念!!

## 京料理 花咲 (はなさき)

祇園町というロケーション、清潔感あふれる和のしつらえ、加賀の作家が焼き上げた器など、高級な雰囲気の中で京料理が楽しめる。 「カウンターで一品を頂きながらちょっとビールを…」や「上司や部下を連れて食事会」など、使い勝手の良さも好評の理由だ。鍋なら3000円〜、コースも3500円〜という手頃な予算もうれしい。歓送迎会に最適な特別コース「歓び」は「おめでたい」の鯛、今後の発展を象徴する筍といった旬の味覚が盛り込まれていて、門出にふさわしいコースだ。2500円の飲み放題と合わせれば、予算も安心。座敷は最大30名まで利用できる。

### ご自慢メニュー

旬な季節のコース  
特別コース 歓び(よろこび) 5000円

特別コースの内容は前菜、造り盛り合わせ、鯛かぶと煮、紙鍋が粋な鯛・湯葉しゃぶ、筍ごはん、炊き合わせ、水物の7品と突き出しの小鉢500円の計8品で構成。その日によって内容の変更は若干あるが、この季節は旬の筍や鯛をふんだんに使用した料理が何皿か楽しめる。すみずみまでいい仕事に光る料理人の腕前はもちろんのこと、想像以上のしっかりしたボリュームなので、食後の満足感もひときわ。座敷でゆっくり頂きたい



昼のメニューは1500円〜。白木の箱2段で構成されているお弁当は2500円。天ぷら、炊き合わせ、寿司などが盛り込まれていて、お徳感満点



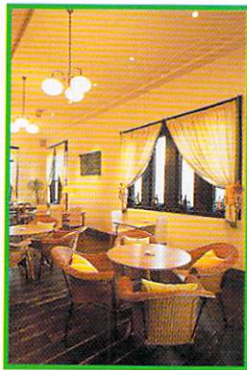
■京都市東山区祇園町南側570-192 迎賓館ビル1F  
075・533・3050  
12:00〜14:00 (L.O.13:30)  
17:30〜22:00 (L.O.21:30) /日祝休  
Pなし



## La cucina Italiana PEPERONE

(ラ・クチーナ・イタリアーナ ペペローネ)

天井が高く贅沢にスペースを使った店内は、大正時代に建てられた近代洋風建築の粋が溢れている。その店内でアイディアがたっぷり詰まったイタリアンをいただけるのが、「ペペローネ」。桃や栗などの旬の異色素材を使ったバスタ、登場するまで秘密のドルチェと、お皿の登場が待ち遠しくなるメニューがスラリ。それらを堪能できる大皿コースは、気軽にディナーからパーティーまでと活用度高し。中でも真っ白い大皿に盛られた幸福のドルチェには、女の子からの歓声があがる率99%を誇る。週末は貸し切りパーティーが多いのも納得。



### ご自慢メニュー

大皿パスタコース 2800円(4名以上)

見た目もごちそう! 的アンティパスト4種盛り合わせ、2種チョイスの季節のパスタ、1種チョイスの季節のピッツァ、何が飛び出すかはナイショの秘密のドルチェ盛り合わせがすべて大皿にて登場、写真は4人前。メインも欲しいなら700円アップで、プリフィクス&おまかせに期待も高まる、高まる。このコースをオーダーすれば、平日はプラス1000円、土日祝はプラス1500円で生ビール・ワイン(赤白)などが飲み放題に



■京都市中京区三条富小路角 SACRAビル3F  
075・252・0343  
11:30〜14:00  
17:00〜L.O.21:30/水休  
Pなし※御池地下駐車場の割引券あります。



1916年銀行として建てられた当時のままの高い天井、使い込まれた木の床、大きな窓枠。そこに白木やラタン製の家具、可愛らしいファブリックが組み合わさって広がる心地よさ



花心(かしん)河原町店



メニューをCF読者のあなた、アナタだけにそと耳打ち。アジア旋風とヘルシー志向の波に押され、すっかりお馴染みのキムチ鍋を花心風にはっちりアレンジして登場した、ふぐ豚キムチ鍋と牛すきキムチ鍋の飲み食べ放題プラン。ピリッと本場のキムチの辛さが一風変わった新鮮な味を生み出してビールも会話もガンガン弾ませる。うまく特典を利用すればさらにオイシイ思い出できそう。さあ、チェックチェック！



ご自慢メニュー

**ミレニアム記念コース**  
**ふぐ豚キムチ鍋飲み食べ放題(牛肉タタキ付)**  
**4500円(4名以上要予約)**

醤油ベースのダシに7~8種類の本場韓国の辛味噌やスパイスで、程よい辛さに仕上げたスープにふぐと豚肉そしてキムチが絶妙なコンビネーションを見せるオリジナル鍋。サラダ仕立ての牛タタキまでついておかわり自由の飲み食べ放題プランは通常5200円が予約時に「CFを見た」と言うだけで4500円に。18時半までに終了。または20時以降スタートの宴会にはタイムサービスで更に割引価格から500円引き(但し10名以上の予約のみ)

4名様以上で3日前までに予約すると牛すきキムチ鍋には甘エビの特製オードブル、10名以上でふぐキムチ鍋には北海道産鮭の姿盛をサービス(4月末まで)

■京都市中京区河原町三条下ル  
 あじびる7F 花心  
 075・223・1431  
 17:00~23:00/無休  
 Pなし



あなたのステキ応援します。

城本クリニックは、あなたの身になって考えるクリニック。だから充分なカウンセリング、アドバイザー、そして完全なアフターケアシステムが整っています。大事なカウンセリングのことだから、安心して考えることが一番ですね。

レーザー脱毛

Q、脱毛専用医療レーザーってどういうものですか？  
 A、医療用レーザーにもいろいろ種類があります。当院にもアザ用のQスイッチレーザーやホクロ用の炭酸ガスレーザーなどがあります。脱毛に使用するアレキサンドライトレーザーは、黒い物質に吸収される性質を持っています。このレーザー光線を皮膚に当てると表皮には反応せず、毛穴の部分にだけ吸収され毛根を破壊し脱毛を行います。これにより皮膚には傷をつけず、短時間に広い範囲を脱毛できます。



米国Cynosure社製アレキサンドライトレーザー

キャンペーン中

両ワキ  
 1回目 4万円  
 ↓  
 2回目 4万円  
 ↓  
 3回目以降 2万円

Q、医療レーザー脱毛は、今までの針脱毛とどう違うのですか？  
 A、今までの針脱毛では、毛根一本一本に針を刺して、毛根を熱で破壊していましたが、この方法ですと皮膚へのダメージもあり、長期間で期間も長かかっています。  
 Q、本当に痛くないのですか？  
 A、輪ゴムではじかれた程度です。  
 Q、脱毛前の毛の処理は？  
 A、毛は抜かないで、剃った状態でレーザーを照射します。  
 Q、なにか副作用はありますか？  
 A、毛穴が赤くなり、肌がツルツルになる方が多いのですが2~3日は毛穴が赤くなる方もあります。  
 Q、費用を教えてください。  
 A、例えばは両ワキなら、キャンペーン中なので左のようになります。

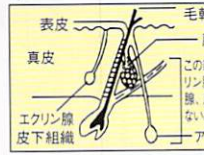
二重まぶた

Q、メスで切らないで二重まぶたにする方法ありますか？  
 A、これは埋没法といいますが、まぶたの裏側にある脂肪とよばれるところを、まぶたの皮フを髪のように細い糸で直接結んで二重まぶたの幅をつくれます。糸の結び方に工夫がしてあるので取る心配は全くありません。生まれつきそのようなナチュラルな二重まぶたに仕上がります。費用は両目で8万円、片方だけ5万円が目安です。(保証制度あり)



ワキガ

Q、ワキガで悩んでいます。手術すれば治るときいたのですが、どんな方法ですか？  
 A、これはその下にある「オキの元」たるアポクリン汗腺、エクリン汗腺、皮膚に残して生かさないように取り除く必要があります。脇のシワに沿って2cm程度小切開するだけで済みます。傷跡は目立ちません。立ち多汗症も治り、脱毛効果もあります。費用は、片方11万円です。ワキガ診察は無料です。



おもな手術とその費用

二重術	8万円	脂肪吸引	太もも	35万円
隆鼻術	22万円		(太もも前面、内側、外側、膝周囲含む)	
エラ削り	65万円		ふくらはぎ	30万円
ワキガ	22万円		腹部	30万円~
豊胸術	65万円			

美容外科・形成外科

# 城本クリニック

SHIROMOTO CLINIC

診療時間 AM10:00~PM7:00(日・祝日も診療)

京都四条丸丸北国銀行西入るガーデンビル3F

☎(075) 252-2113

24時間対応テーブ案内実施中

●レーザー脱毛...06(6253)2647 ●二重まぶた...06(6253)2649  
 ●脂肪吸引...06(6253)2653 ●ワキガ・多汗症...06(6253)2654  
 ●豊胸術...06(6253)0702

おばんざい ササ御池



■京都市中京区河原町御池  
京都ホテルB2F  
075・223・2300  
17:00~23:00  
(L.O.22:30)/無休  
P京都ホテル内駐車場  
3時間無料



3000円~6000円を中心  
に90種類以上はあるとい  
うおばんざい、居酒屋メニ  
ューを小皿料理でドンドン  
気軽にオーダーできる。学  
生、サラリーマン、観光客  
にも人気のササ御池。従来  
の人気メニューに加えて今  
月からは新たな春メニュー  
も登場し、ますます目が離  
せなくなった。あつさり  
と飲みやすい京都の地ビール  
1497を始め、ラガー、  
一番搾り他キリンビールを  
常時6種類も取り揃えてい  
るのもポイント。

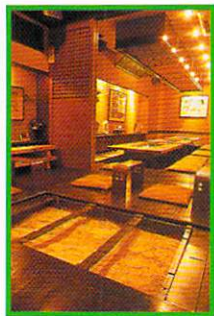
ご自慢メニュー

- おつまみギョーザ 360円
- 豚の角煮 580円
- 冷奴 220円
- トリ貝の酢みそがけ 480円
- 菜の花のからし和え 280円

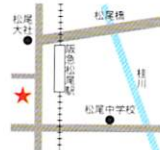
カラダに優しい食材と野菜は全て無農薬、有機栽培のものしか使わない。春ならではの旬メニューはトリ貝の酢みそがけと菜の花のからし和え。一番人気の一口サイズのおつまみギョーザを筆頭に、濃すぎず薄すぎず、酒と醤油であえてシンプルに仕上げた豚の角煮、豆乳からお店で全て手造りという豆腐の冷奴と人気メニューがランクイン



坂本龍馬ファンのオーナーが、当時の大らかで温かな雰囲気をカタチにしたのがここ。黒化粧の材を使った板床やひじかけを添えた囲炉裏席など、今では新鮮さすら感じる懐かしい意匠が目を引く。料理も親しみの持てる炭火焼き。採れたての京野菜、中央市場や伊勢の漁場から仕入れる鮮魚などがずらりと並ぶ。季節感あふれる和の一品料理も充実し、目で舌でたっぷりと寛ぎを楽しめる店だ。



囲炉裏焼 才谷屋(さいたにや)



■京都市西京区松室中溝町  
ハイツサンモア1F  
075・381・0630  
17:30~翌1:00(L.O.24:30)/月休  
P15~20台

ご自慢メニュー

- 魚介の盛り込み 2500円
- 筍の木の芽焼 700~800円
- 筍の釜飯 1000円(2人前~)
- 海老しんじょうのお椀 700円
- お造り三種盛り 1200円~

洛西の春と言えば筍。本当の筍好きは根元の固い部分をかぶりついて食べるのをおむという。根元をぶ厚く輪切りにして焼いた筍の木の芽焼きはまさにそんな一品。中のホクとした食感が醍醐味だ。また、筍の釜飯を釜ごと網の上に乗せて炭火の香も一緒に楽しむスタイルはここならではの、噛むほどに口の中で旨みがほどける逸品だ



洒落なお座敷居酒屋 酒菜 か茂

毎日のように中央市場へ仕入れに出かけ、旬の食材を手にとって新メニューを考える。この料理が独創的なのは、そんな店主の日常ゆえだ。人気メニューの「よもぎ魅まんじゅうあんかけ」もオリジナル。瑞々しい香りが美味しいよもぎ魅の中に季節のお楽しみが詰まっている。そんな遊び心を舌で感じ取りながら、ゆったり宵を楽しむみたい。緑が彩る坪庭の趣も料理同様、季節感であふれている。

ご自慢メニュー

- お造り盛合せ 1200円
- 白魚の寄せ揚げ 780円
- よもぎ魅まんじゅうあんかけ 780円

酒好きのオーダーはまず這り。「やっぱり春はマダイ」「カツオも」と、旬に出会う楽しみを味わう。そんな心を察してか、鮮魚を使ったメニューが充実している。中でも春の小魚、白魚の寄せ揚げは季節のおすすめ。歯ごたえのよいレンコンとホクホク感のあるサツマイモのきざみと一緒にまぜて揚げており、ヘルシーであつさり



■京都市北区上賀茂石計町21  
075・781・3600  
17:30~24:00 日祝17:00~23:30  
水休(祝日の場合翌日振替)  
P13台



割烹料理 いいむら

石灯籠や打ち水した石畳が情緒満点のアプローチをくぐって入る割烹料理店。戦後まもなく創業とのことだが、決して敷居が高いわけではなく、あたたかな雰囲気の中で本物の割烹料理を頂けるのが魅力で、カップルからファミリーでも利用できる。素材も本マグロや明石の鯛など、漁場の人さえうならせると評判だ。京都駅のすぐそばのロケーションなので、帰りは電車の人も安心して利用できるのも魅力。

ご自慢メニュー

- おまかせ懐石 5000円~

おまかせ懐石は全部で8~9皿。5000円から1000円きざみでランクアップできる。明石の鯛や、塚原の朝掘り筍など、厳選された旬の素材が盛り込まれている。写真は裏ごした春の新じゃがと鯛の塩焼きを卵で包んで焼き上げた菜種焼き、鯛、もち米、桜の塩漬けてつくったさくら蒸し、そして造りには必ず本マグロが盛り込まれる。



■京都市下京区七条通烏丸東入ル  
075・351・8023  
11:30~売り切れまで  
17:00~22:30 (L.O.22:00)  
日休(昼は土日祝休) Pなし



伊太利亜風創菜わいんや先斗町店



しっとり大人のストリート、先斗町にあるお手軽トラットリア。大きな梁にぶどうのツルが絡んだインテリアコーディネートが、陽気な南欧気分を盛り上げてくれる。もちろんスタイルはみんなで取り分けて食べるのがオススメ。気の合う仲間とアラカルトメニューを囲んで、ビールでカンパ〜イ！ カップルにはアンティパストからドルチェまで、合計7皿をチョイスできるチョイスコース2500円が人気。

めしや 錦(にしき)



小さなお店の中に純和風のカウンターとバリッ子のアパートメントにお邪魔したかのようなポップな空間。全く違う二つの顔が同居する不思議なお店は、午後7時の開店とともに20代前半の女のこですぐに埋まっ

てしまうという。焼魚、煮物、かやくごはんなどヘルシーでちゃんとしたおからから国籍問わずの創作系まで幅広く、学生街の飲食店並のロープライスでいたただけるのも人気の秘密かも。

ご自慢メニュー

- ミスト・ディ・マーレ 950円
- カルボナーラ 800円
- カチャトラ・チキン 750円

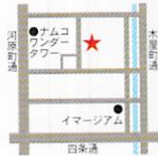
エビ、タコ、イカと野菜をボリューム満点に盛りつけたシーフードサラダ「ミスト・ディ・マーレ」や、若鶏とマッシュルームをじっくりとトマトで煮込んだあったかくて柔らか〜いひと皿「カチャトラ・チキン」は数人で取り分けて頂くべし。ベーコンの香ばしさを包み込むクリームと黒胡椒のアクセント「カルボナーラ」も根強い人気

ご自慢メニュー

- 豆腐サラダ 600円
- 煮込みハンバーグ 500円
- 生春巻 600円

錦で1、2を争う人気のオリジナルメニュー。賀茂とうぶをさいの目状に細かく切ってひまわりの種をちらした豆腐のサラダはSサイズ400円もあり。ささみと大葉、しそなどをモチモチの生春巻の皮で包み、ピーナッツ入りの味噌をつけていただく生春巻。煮込みハンバーグはミンチ肉に牛ロースを混ぜ込んだハンバーグをシチューで煮込む

■京都市中京区高瀬川筋四条上ル  
紙屋町365  
075・213・3619  
19:00~翌7:00 (L.O.翌6:00) / 日休  
Pなし



■京都市中京区先斗町三条下ル  
歌舞練場前  
075・241・1112  
17:00~24:00 (L.O.23:30)  
無休  
Pなし



KIRIN  
うまいキリン

ずっと  
つくり続けたい  
ビールがあります。  
京都のキリン



キリンビアパーク京都

どんな味にもよく合い、  
京都のお料理を引き立てます。  
京都でしか味わえないこのビール。  
これからも  
キリンビアパーク京都で  
作り続けてまいります。



キリンビアパーク京都で  
生まれて11年。  
「エステル香」といわれる  
フルーティで華やかな香り。  
ソフトでスウィートな味わいが  
自慢のビールです。

京都限定  
醸造ビール

京都1497

料飲店向けの樽詰生ビールのための販売です

京都がもつと  
おいしくなる  
ビールです。