



レストラン  
**KARAHANA** カラハナ

平均予算  
**3000円**

桂  
**苦みと風味が手を組んだ  
今夏無敵のタッグか!?**

ビール釜からの道のり約100m、キンッと冷やされての入場はラガーよりもチョイ苦みが効いた「KARAHANA1200」。目の前にあるミニブルワリーから、フレッシュ感溢れる登場だ。タッグを組むのは北海道直送子羊肉をジューウかつバグッと食すジギスカン焼。醤油ベースのタレに漬け込んで、くさみを消しつつ風味を残した子羊を、煙も油もおかまいなしに焼く。テラス席ならではのゴーカイさ満喫で、至福のチームに勝負アリ。

京都ミニブルワリーで作られるKARAHANA1200。1497ほか、一番搾り黒生430円。1人からでもオーダーできるジギスカン焼は980円



■京都市南区久世高田町126番地  
075・924・2156  
11:30~22:00  
(L.O.21:30) / 無休  
テラス席~9/24  
18:00~22:00  
(L.O.21:30 / 土日祝11:30~)  
ガーデン席~9/3  
18:00~22:00  
(L.O.21:30 /  
土日祝17:00~)



七面鳥のたたき500円、サイコロステーキ1200円、エスカトロブリオージュ600円ほか、ホテルシェフが手掛けた世界の逸品が集結。4名以上なら一人2000円のセットメニュー(写真下)がお得

ビアホール  
**PIHGA BEER HALL** リーガビアホール  
堀川堀小路



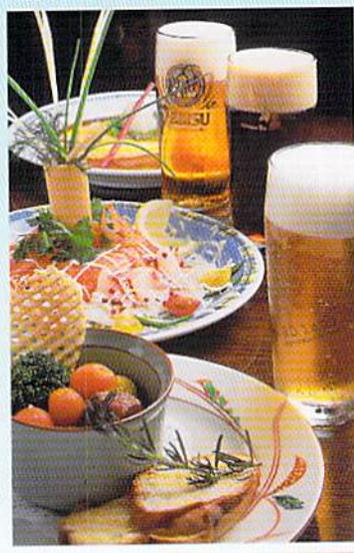
平均予算  
**3000円**

ビアパーク  
**BEER BEER** ビアビア

平均予算  
**3000円**

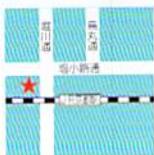
四条大宮  
**旨いビールならやはり  
プロが本気で賭ける店!**

場所柄から常連客が多いためフードメニューは特に味の多彩さに配慮。彩り豊かなカルパッチョからあっさり京風オムレツまでシェフが本格的に腕をふるう。もちろんビアパークだけに保冷温度や減菌など「生ビール本来の旨みと醍醐味」を供するノウハウを総動員して、通も納得の旨さと味わい。オリジナル地ビール「BEER BEER麦酒」は酵母のクセを抑えてマイルド、かつ麦芽の甘味がしっかり印象を刻む傑作。喉が鳴った人は急げ。



ハーフ&ハーフを淡麗にした味わいのオリジナル地ビール「BEER BEER麦酒」は1本600円。その他のビールはワタンプラダーで390円~470円。75種ものフードは300円から

■京都市下京区阪急大宮駅前 大将軍ビルB1F  
075・811・7038  
17:00~23:00 / 無休



**グビッと思わず喉が鳴る  
ビアホールで逢う五大陸**

旨そうに喉を鳴らす姿で溢れかえる、リーガロイヤル恒例の夏だけビアホール。只今開店中。今年は「五大陸」をテーマに、中華代表・小海老のチリソースやアフリカ代表・ダチョウ(!)のフィレ肉などお国自慢の一品から毎年ベスト5にランクインの人気定番まで、キュンと冷えたスーパードライ辛口生の後味が最高に冴えること必至。火曜は女性全員にアイスクリーム、水曜は4名のグループごとにワインを1本、日曜は家族ごとにパウンドケーキ1本のサービスも!

■京都市下京区東堀川通堀小路下町1  
リーガロイヤルホテル京都2F  
075・341・1121  
18:00~21:30 (日祝17:00~21:00) / 無休  
※ただし~9/15まで、8/16以降は混雑するので予約を

冷えたビールで喉を鳴らす

「絶対!」のビールを飲み干そう

「絶対!」のビールを飲み干そう。疲労感。一口目のビールを「旨い」と叫ばせるための、不可欠要素が揃う夏。「とりあえず」でなく「絶対!」のビールを飲み干そう。

うだる暑さ、たっぷりかいた汗、疲労感。一口目のビールを「旨い」と叫ばせるための、不可欠要素が揃う夏。「とりあえず」でなく「絶対!」のビールを飲み干そう。

ビール、ワイン：  
お酒で選ぶこの1軒

美味しい夏、おあがりやす

汗をかいた後にブクブクッと飲み干す一杯。旬の肴と一緒にチビチビと飲む一献。飲みたいお酒は、その日の時の気分次第。何を本気で賭けるのか。1年の夏。ビールが送るのは引き立てあう組合せ。美味なる酒と料理達



ヒリ辛のハッパフロアチキン480円/お豆  
きたりりのヘルシーワン480円/もも入

鉄板焼肉鍋

寛 かん

御幸町蛸薬師

平均予算  
3000円

焼き肉感覚の絶品鍋  
夏は居酒屋的一品も

看板メニューのオリジナル鉄板焼肉鍋1600円(食べ放題)は、野菜の具材の山に、琉球豚肉や近江牛のホルモンのせ、自家製ダレとだし汁で煮込んだ、焼き肉とスキ焼きのミックス風鍋物。夏の必至、冷たい生390円のキリリとした喉ごしが際立つウマさだ。200円~ある40品程のメニューはオリジナルなど有り居酒屋としての利用もマル。

■京都市中京区御幸町通蛸薬師下ル船屋町371  
075-223-2914  
11:30~15:00 17:00~23:00/無休



洋風が端焼

ジャンバラ屋 古今東西

平均予算  
2500円

高倉四条

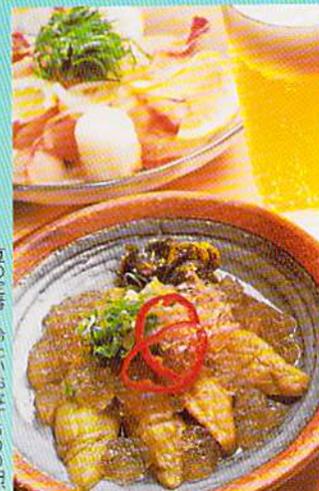
600年の歴史持つ獅子麦酒

王者ライオンの称号を持つドイツ生まれの「レーベンプロイ」。600年もの間愛され続けるその秘訣は、麦芽100%のコクと飲みやすさだ。どんな料理にも合うとあって、フレンチをベースに和洋中のエッセンスを織り交ぜたココの創作料理とも相性は文句ナシにいい。こってりした料理の後口も、そのコクで爽やかに変えてくれる。

■京都市下京区高倉通四条下ル  
075-365-1110  
17:00~23:00  
(L.O.22:45) / 第3日休



夏の定番・冷たいおなす500円  
ハマチのうす切り700円/レーベ  
ンプロイ生は600円



今夏飲んでみたいのが、山口県萩市の地ビール「チョンマゲ」。ドイツのアルトビールをイメージした重厚かつ苦みのある「アルト」、小麦麦芽を使ったフルーティなドイツビール「ウィート」、フルーティかつホップの苦みの効いたイングリッシュ系「ペールエール」の3種が揃い、330mlの瓶ごとサーブされる。夏のイチオシ「花心焼き」と一緒にオーダーすれば、なんと1000円引きに！期間は8月末まで(祇園祭の宵々&宵山の2日間を除く)。

しゃぶしゃぶ・すき焼き・鉄板焼

花心 かしん

平均予算  
3500円

河原町三条

秘ビール・チョンマゲ  
1000円OFFの合言葉

スッキーニ、栗粒、ねぎ塩カルビなど、厳選食材&ひと工夫あるネタがポイントの特撰鉄板焼・花心焼き3000円。チョンマゲは3種各680円。セットで注文すれば1000円OFF!



■京都市中京区河原町通三条下ル  
あじびる9F  
075-223-1431  
17:00~23:00 (L.O.22:15)  
(土日祝は11:30~) / 無休



ドイツレストラン

WÜRZBURG ヴェルツブルク

平均予算  
4000円

大津・由美浜

琵琶湖の浜風に当たりつつ  
「味わう」ドイツビールを

姉妹都市ヴェルツブルク市の協力により再現されたドイツ建築の佇まいでドイツビールを楽しめる店。ヴェルツブルクのビールは上面発酵ならではのマイルドな香りと味わいの白ビール、チョコレートのようにビターな風味で料理との相性も抜群の黒ビール、爽やかな香りと喉ごして人気のピルスナーといったバリエーションのものが用意されている。いずれも個人的でしっかりと味覚を満足させてくれるのが人気の秘密だ。そして、この夏は新たにガーデンでの炭火焼バーベキューがスタート。ドイツの郷土食でおなじみのソーセージに加えて、滋賀ならではの近江牛や鮎といったふたつの都市の美味を琵琶湖の爽やかな風に吹かれながら味わうことができる。



夏から登場の新メニューは、ソーセージ盛り合わせと鮎の一夜干し、自然飼育鶏もも肉のローストなど、目の前で焼き上げてくれる炭火焼。価格帯は500~1300円で約15品



■大津市由美浜5  
077-526-3500  
11:00~23:00/無休



串焼き

## 串刺本舗 勝手にやいて屋 くしざしほんぽ かってにやいてや

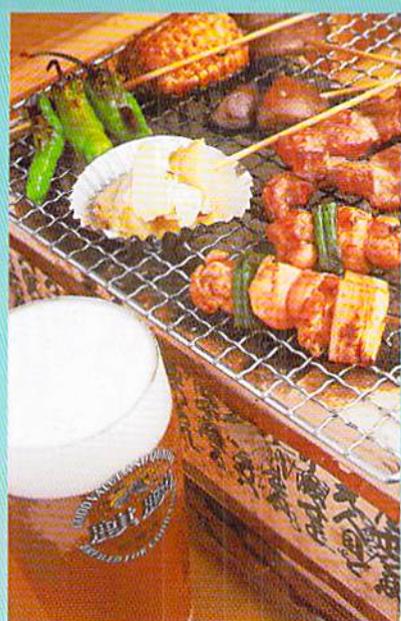
平均予算  
1500円

三条木屋町

### 自分で焼く方が旨い? 客が店長を仕切る店

「ええカッコはルール違反! 寝間着で来てや」と言う店長前田氏の言葉通り、超ラフな雰囲気モードがウリの串焼き屋がオープン。しかし木屋町でバーテンだった店長が初挑戦! というだけに、一抹の不安が...というだけで、自分で炭火で焼くのが原則。つまり自分達で店を仕切って遊べてしまうのだ。もうもうと煙に包まれた店内で、客同士が友達になるのも日常茶飯事。たらふく飲んで食べても激安だから、毎日でも通いたい。

■京都市中京区三条下石屋町123  
三和ビル2F2号  
075-211-9494  
19:00~翌5:00 / 月曜の夜はアートの為休み  
すが、月曜が祝日ならデートは火曜にします



ねぎま50円、豚コース100、貝柱150円、ししとう100円と信じられない安さ。生ビール10杯サービス券を店長にわたって、キリン淡麗生350円もグイグイってしまおう!

居酒屋

## 支度部屋 したくべや

柳馬場御池

平均予算  
3500円

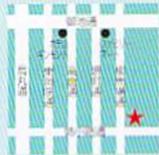
### 食欲をグイグイひっばる 夏こそ関取の活力源

ちゃんこ鍋セットは人気の海鮮太巻きに生ビール付で3200円(8月末まで)。和菓子のよりに涼げなウニの葛包み1200円。豚の冷しゃぶ600円ほか一品も充実。7月中は2000円で生ビール飲み放題プラン有



注ぎのコツからサーバーの手入れ、グラスの洗浄法までクリアしたキリンビール公認の最高にウマイー番搾りが飲める店。こちらではぜひ、水戸泉もご帰順の自慢のちゃんこ鍋を味わって。「鍋にビールはツキモノ。でも、なぜ夏に?」の理由は、五大栄養素のバランスをキッチリ考慮した13種類の食材を、暑さでゲンナリ気味の胃に負担をかけずに効率よく取れるから。ローカロリーも心掛けているので、シメの雑炊、うどんまで食欲は衰え知らずとか。

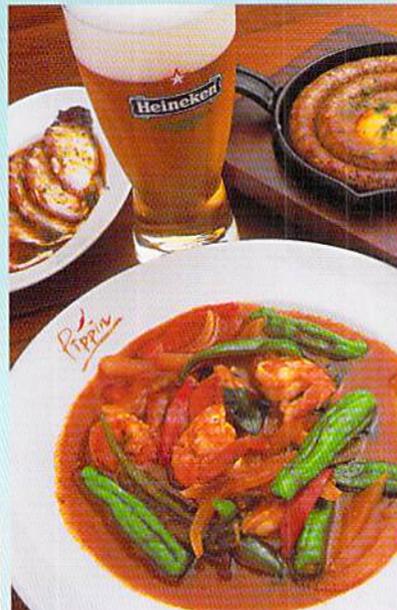
■京都市中京区柳馬場御池下  
柳八幡町80-1  
075-211-3377  
11:00~14:00 17:00~  
21:30 (L.O.) / 日休



## トウガラシがテーマの ワクワク創作料理

創作料理  
Pippin さん  
調剤師鳥丸

和・洋・中・エスニックのテイストを独自に交錯させたメニューは約60種。なかでも断然オススメはトウガラシをテーマにした小皿スタイルのタバスメニュー。吟味された11種類のトウガラシの風味や香りを生かした多彩な味わいは、ダイエットにも効果があるというこの食材の豊かな魅力が再発見できること受け合い。小皿だから、いろんな味が手軽に楽しめるのもうれしい。トウガラシの美味しい刺激をビールと一緒に楽しんで。



辛さが苦手な人にも挑戦してほしいエビのバジル炒め850円や、オリジナルチョリソンの鉄板焼き850円、タコのガリシヤ風400円は、ハイネケンの生550円をお供に

平均予算  
3000円

■京都市中京区調剤師通鳥丸東入ル  
バームビルB1F  
075-211-3609  
11:30~13:30 (L.O.13:20)  
17:00~23:00 (L.O.22:30)  
無休



ハンバーグレストラン

## びっくりドンキー

平均予算  
800円

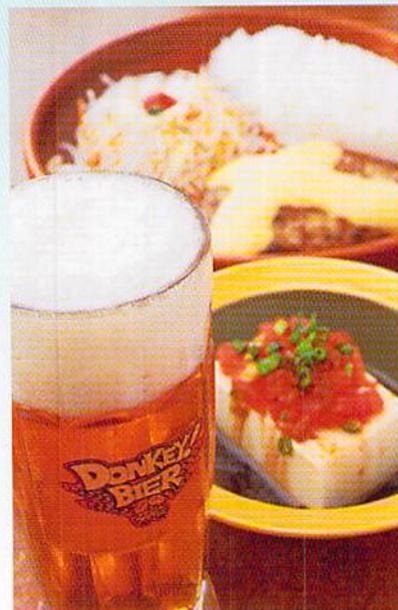
### 本場ドイツ仕込みの ほろ苦をバーグの友に

ヤミツキ度数の高いハンバーグでお馴染み「ビクト」での注目は、オーガニックビール。有機栽培モルト使用、本家ドイツの昔ながらの醸造法を取り入れて、独自経営の小樽醸造所で製造するイレコミよう。熟成中に自然発生する炭酸ガスの天然の風味とハンバーグにピッタリと合う、ほろ苦くスルリとしたノド越しの良さについて、「今日は300g!」なんて食欲も湧いてくる? この夏はドイツ地ビール、クリスタル・ヴァイツェンビールも期間限定でお目見え。レモンライス・インでさっぱり系のコチラは夏にピッタリ。

ドンキーオーガニックビールはレギュラー490円。アテには本にがり入りの冷たいさらん豆腐160円を大ブッシュ。ツルルンと滑らかな舌触りで、これまたヤミツキになる可能性大



- 伏見店 京都市伏見区下鳥羽広長町37-4 075-603-5889
- 河原町店 京都市上京区河原町丸太町下ル伊勢屋町396-1 075-223-1900
- 山科店 京都市山科区大塚森町11-10 075-593-8817
- 向日店 向日市森本町15番7 ナムコワンダーシティ京都南内 075-922-7001
- 高槻店 高槻市上牧南駅前町161-4 0726-69-5519
- 枚方店 枚方市湊山町1161 サンシャインプラザ枚方内 072-898-7040
- 大津店 大津市におの浜3丁目1-5 ロックアヤハプラザ内 077-526-0600
- 津守店 栗太都栗東町小幡7丁目8-8 テイサンスクエア内 077-554-3286



京風居酒屋

## 浜町 はまちょう

木屋町三条

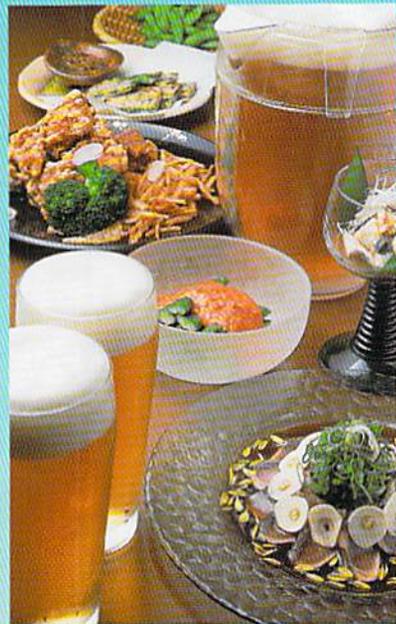
平均予算  
3500円

### 高級感ある京の涼味を 身近に喫するひと刻

「いにしへの京の風情をとり入れた」の謳い文句通りの高級割烹を思わせる店構え。粋好みの1Fに抵抗があれば掘り炬燵でくつろげるカジュアルな2Fへ。窓に黒すだれ、壁に打掛。この空間で自家製ざる豆腐、生鮓や湯葉のヘルシーお造りなど人気の京風創作料理を味わえば、京の涼味を喫した気分。喉への涼は、キリンビール認定の麦酒名人ドラフトマスターが提供するビールでもおお絶句…。いまなら飲み放題プラン3500円がお薦め。



■京都市中京区木屋町三条上ル  
075・257・4949  
17:00~24:00/第1・3火休



夏限定「飲み放題プラン」は特製スペアリブ、ピータン豆腐、カツオたたきサラダ、自家製チヂミ等の本格料理をたらふく楽しめてキリンビール飲み放題で3500円なり！

串揚げ・酒菜

## 桃屋 ももや

錦小路高倉

平均予算  
3000円

### カリッ+アツツの魅力に 飲み食べ過ぎ、注意報

串揚げは1本80~200円。一品メニューも充実し、中央市場で仕入れる汲み上げ湯葉700円は、一番に喉を張った上質の生湯葉。鮮度自慢の造りの盛合わせは2人前1500円~



レンコンに明太子を挟んだり、チーズをイワシで巻いたり、小皿の上で次々と展開される一手間かけた変わり串揚げのオンパレードにこの夏もくざ付け。日によって食材も出す順番も気まぐれな20数種のサクリ、カラッと揚がった見た目も美しい串揚げは、食欲停滞気味でも思わず生唾が湧く。揚げたてアツアツのところを、和食にもびったりくるキリンラガーの生でゴクリ。ビールとの相乗効果でつい食べ過ぎる前に串揚げはストップをかけて。

■京都市中京区錦小路通高倉西入ル  
G5ビル1F  
075・212・5725  
11:30~14:00 17:30~23:00  
無休



### 夏の疲れを吹っ飛ばす 豆腐料理と生ビール

豆腐をつくっているのは南禅寺豆腐の中でも特に好評の服部豆腐店。厳選した良質な国産大豆のみを使い、お鷹茶屋のために特別につくったものだ。この季節は涼感溢れる夏限定メニューも登場し、味覚で季節を感じさせてくれる。そのまま食べても美味しい服部の豆腐にお鷹茶屋ならではのアレンジを加えているので、ここでしか楽しめない味覚に会えるはずだ。古代米「黒米」のご飯がついた夏限定のお弁当2000円も好評。

さいの目に切った豆腐を混ぜて揚げた豆腐のかき揚げや、イカの塩辛とマグロを乗せた二食冷奴、湯葉のおさしみなど、冷たいビールと一緒に頂けば、涼感も倍増間違いなし

■京都市下京区四条河原町  
京都高島屋アネックス4F  
075・255・1447  
11:00~21:00 (L.O.20:00) / 無休 (7月)



豆腐料理  
お鷹茶屋  
おたかぢやや  
四条河原町



平均予算  
3000円

炭火焼肉酒家

## 牛角 ぎゅうかく

三条大橋西詰

平均予算  
3000円

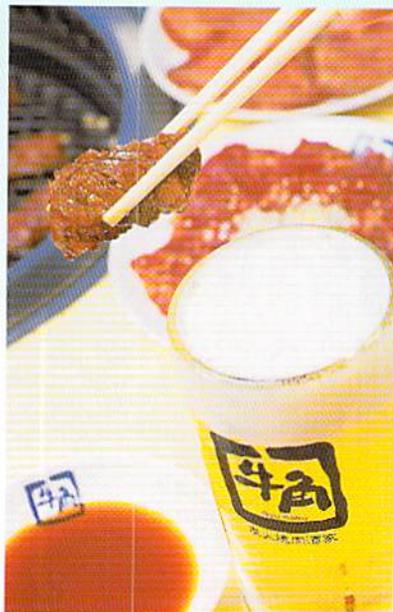
### 最後の一滴まで美味しい 極上のナマが飲める店

注ぎ方ひとつで味が決まるのが生ビール。サーバーを毎日掃除し、グラスをキレイにしっかり乾燥しておくのも重要だ。ここのナマは、きめ細かい泡が飲む度に生まれて無くならないのが特徴。泡自体も美味いうえ、泡が膜となって空気をシャットアウトするから、最後の一滴まで鮮度が高い。この極上の一杯を飲みながら、焼肉をハフハフ…。これぞまさに黄金の組合せ。とくに上トロ級の霜降カルビは必食だ。

神戸の黒毛和牛、宮崎の日向地鶏、山形・平田牧場の三元豚と、ネタの良さは抜群。名物・塩ダレをはじめ、3種のタレで楽しめる。小上りの盛数もあり、宴会も可。1名2500円

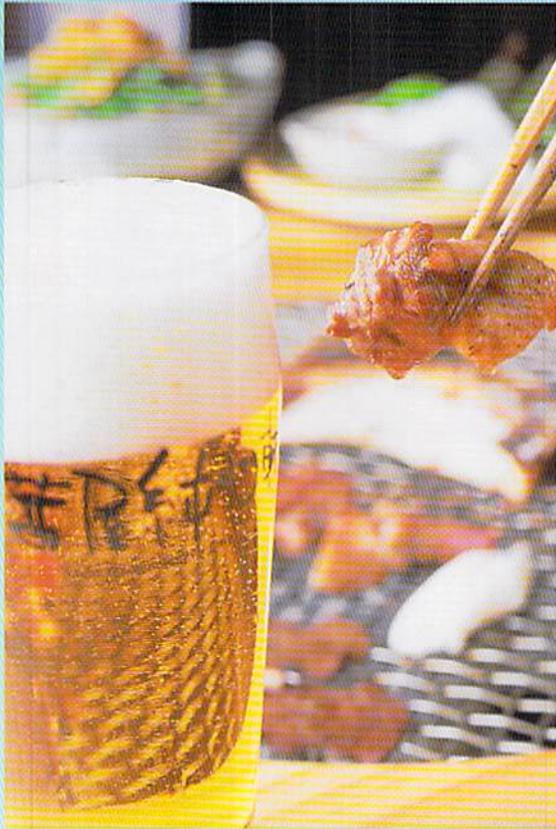


■京都市中京区三条通河原町東入ル  
FORUM三条3F(ローソン三条大橋店3F)  
075・213・2981  
17:00~翌1:00(金土は~翌2:00、L.O.  
は閉店45分前) / 無休



## 焼き加減は自由自在 目指せ!天下の炭奉行

冬に「鍋奉行」があるなら、夏に「炭奉行」があってイイ。美味しいインチュウと創作料理の「うしのほね」が挑戦する参加型炭火焼。麦だけを飼料に手塩にかけた薩摩地鶏、和牛、珍味も揃えた魚介類を「そろそろ?いや、待て待て」と備長炭を仕込んだロースターで客自ら最高の焼き具合を見極めたトコロで、パクリ。すかさずキリン一番搾り生を胃に流し込む。炭火焼きの香ばしさにビールの旨みがさらに効く。手も口もよく動くこと、間違いなし。



薩摩地鶏のモモの荒塩荒胡椒焼900円、迫力のマグロのかま焼800円、珍味系ナンバー1・イカの白子焼700円、和牛タン塩焼900円ほか「うしのほね」自慢の創作料理も揃う。2階は最大20名いけるグループ席有

■京都市中京区先斗町三条下ル  
先斗町ビル南隣  
075・212・8224  
17:00~23:00  
(L.O.22:30) / 無休



炭火焼創作料理  
先斗町  
茜屋純心軒  
あかねやじゅんしんけん

平均予算  
4000円



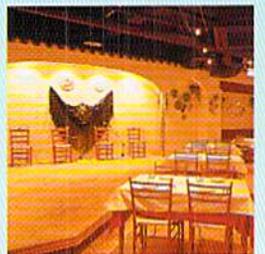
タブラオ  
Patio mayor  
パティオ・マジョール

平均予算  
4500円

## フラメンコに陶然と酔い 南欧の夜風を魂で聞く

満ちるパトス(情熱)は陶酔の舞踊ゆえか、「元氣と美味を提供したい」と張り切るスタッフの熱意からか。スペインで大衆に愛されるタブラオ(フラメンコショーが楽しめるレストラン)を忠実な演出とスタイルで再現した京都唯一のお店。第一人者鈴木真澄さんらの魂を揺さぶる舞踊を堪能しながら、伊・仏・西の本格コース料理を味わい、かつビールもワインも飲んでなんとなんと7000円。広場に見立てた店内に南欧の夜風が立つ。

フラメンコショー開催日は南欧コース料理・ビール等ドリンクがセットで7000円。ラテンミュージック生演奏の日は6000円。ショーがない日は5000円



■京都市東山区東山七条上ル  
ホテル東山閣B1F  
075・561・4981  
17:30~23:00/月休  
■フラメンコショー開催予定日  
7月2日・8日・9日・29日  
8月6日・12日・13日・26日  
9月1日・2日・9日・28日



目にも、まじりつけなし、なのね。



まじりつけなしの、コク・のどごし。  
キリン一番搾り(生)

キリン(生)のお店は品質推進担当がサポートしています。澄みきったうまさのため、徹底した品質管理を支援しています。

生ビールの品質は、少しのことで台無しになります。だから生ビールのディスペンサーは毎日洗浄。ジョッキの向こうが透けて見えたなら、それはおいしい生ビールです。

お客様の、のど元まで高品質をお届けするシステムが認められ、キリンの樽詰(生)の品質保証はこのたび国内ビール会社初、ISO 9001の認証(審査登録)を取得いたしました。



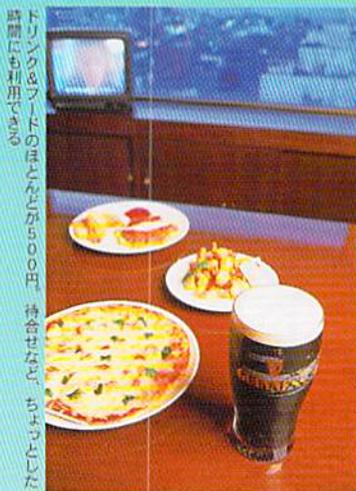
KIRIN

一番搾り  
生

ホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp>

飲酒は20歳になってから。空きびんはお取扱い店へお戻し下さい。あきかんはリサイクル。





アイリッシュパブ  
B・A・R・SEEKS  
四条川端  
黒麦酒の王・ギネスを生で

アイリッシュといえば、深く濃厚なダークブラウンの傑作が頭に浮かぶ。アイルランドの国民的ビール「ギネス」だ。生はとくに泡のきめ細かさが違い、なかなか消えないほどクリーミー。のど越しのまるやかさと風味の強さも群を抜いており、苦みも刺すようなものでなく円い。本場サイズのハイトグラスで、ご当地気分も味わおう。

■京都市東山区四条通川端東入ル  
南座向かい カモガビル8F  
075・541・5336  
18:00~翌4:00/無休



平均予算  
ノーチャージ  
24000円  
カモガビル  
1000円

ご自慢の実家製のゆば巻500円と、色が変わるほど盛りそたっぶりのかにみそグラタン(パンケット付)750円、200gの特大の牛ステーキ1200円には、エビスさんもご満悦



居酒屋  
歩金 ときん  
山科

平均予算  
2500円

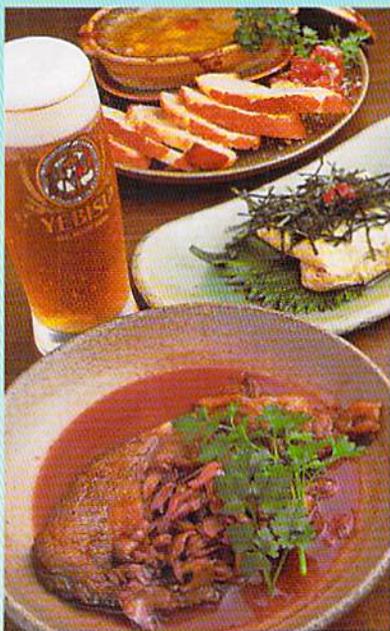
仕事帰りの夏のプハーッが  
一人でもウマイ居酒屋登場

昨年の10月オープン以来、リピーター続出。一品は300円からという安さに加えて、地鶏や有機野菜など上質な素材を生かした逸品は生ビールにピッタリとハマる。丁寧な味付けには、主婦も絶賛!と評判。一人でも落ち着く雰囲気も◎。閑静な住宅街に一際目立つ赤い外観に、仕事と暑さに乾いた喉をそそられたら、迷わず立ち寄るべし。

■京都市山科区小野西浦68-20  
075・572・0088  
11:30~14:00 17:00~翌  
1:00 (L.O.24:00) /無休



20時までなら、アサヒの生ビールと手羽唐揚げ、歩金ぎょうさがセットで900円



レストランバー  
ちや蔵 ちゃくら  
桂

平均予算  
2500円

エビスと豆腐で  
フランクに舌鼓!

スタッフの平均年齢は21歳!とは言え、侮ってはいけません。オーナーが実家の豆腐屋「仁助」から仕入れる手作り豆腐や、石川県まで買い付けに行く醤油など、厳選素材使用ながら他にない斬新なアイデアが炸裂する創作料理は圧巻。その日の気分と仕入れ次第という「本日の俺」など、ユニークな日替りメニューをはじめ、ノリも味も、限りなくフランクでバワフル。7月、8月の17時~19時は通常600円のエビスの生ビールを、なんと半額の300円に。

■京都市西京区大枝東長町1-292  
075・335・3155  
17:00~24:00/火休



焼肉  
牛若 うしわか  
東向日

平均予算  
3500円

ダルさを吹き消す起爆剤  
黄金コンビはやっぱコレ!

「冷えたビールに焼肉」は、スタミナ不足の体に必要不可欠な起爆剤。常連客らが「焼肉ならこの店」と豪語するココは、「質も提供価格もヨソの比ではない」と太鼓判を押すキレイなサシ入りの特上カルビや特上ロース各1600円、上タン塩焼900円が自慢の種。加えて味の決定打は、ふっくらと焼き上がった後にぐらせるタレにある。カルビやロースには、うす味で余分な油を落とす洗いダレ、塩タンは大根おろしに土佐酢を加えたおろしダレで。肉の旨みがダイレクトに伝わる分、ビールとの相性は飛躍的にアップとくればビールも進むが、生中・1杯100円!のビール祭り開催中ゆえ、フトコロもご安心。全158席、座敷は最大100人いける巨大キャバで、花火大会や祭りなどイベントテンコ盛りの夏の打ち上げやコンパにも使い勝手よし。



■向日市寺戸町初田23  
075・934・2388  
12:00~23:00/無休



ツボ漬けカルビ980円、石焼ビビンバ850円、シーフードサラダ800円ほか名物の一品多し。9/10まで開催の「ビール祭り」期間中は、なんとアサヒorキリンの生中が何杯飲んでも1杯100円!



くし焼&居酒屋バー

# 素晴らしき人生 スバジン

平均予算  
3000円

桂

## クシ料理ならオマカセ 駅近2分で旨いビールを

電車を降りて徒歩2分、阪急桂駅前の新名所がこちら。熱帯魚がゆらゆら泳ぐ水槽に囲まれ、アクアリウムの中のような清涼感が漂う店内は、不快レベルの高い外とは無縁の寛ぎの場所。以前から好評の串焼きに、この夏は焼き鳥と串揚げのバリエーションが強化され、とりわけおまかせ串7本の盛合せは、単品でオーダーするより断然お得。カウンター前ではステンレス部分の保温効果で、ずっと串がアツアツのままという気配りもビールが旨い秘訣だ。



■京都市西京区川島有栖川町2  
阪急桂西口駅前  
075・391・8255  
18:00～翌1:00  
(L.O.24:45) / 無休



とりねぎ、かわ、せせりが特別人気の焼き鳥盛合せ600円、山海の幸が楽しめる串揚げ盛合せは800円、串焼き盛合せ950円はビール愛好家の辛口ソースで、アサヒスーパードライ(中)460円

自分で揚げる串揚げ&一品料理

# 瑞 すい

平均予算  
3500円

木屋町四条

## 揚げの決め手はキツネ色 マイペース派の御用達



油の温度は175～180度。1分～1分半で薄いキツネ色になればコーサイン、牛ヒレ、かに爪、栗きんとんなど12本の串のコースは2500円、赤い紙鉢にも見えるえびせんは揚げたてのお楽しみ

串揚げの命は、「揚げたて」であること。こだわるならお客自身が揚げるのが一番。今ではすっかり定着したこのオイルフォンテュ・スタイルを15年前に関西で紹介したのがこの店だ。来客の7割が女性であることから、油ハネの少ない素材のままをいかしたシンプルな串が多いが、栗きんとんの串、揚げたとたんムクムクと膨れ上がる付出しのえびせんといった愛嬌モノの一品も見逃せず。こちらでは忘れてならない京都の地ビール1497でノドを潤したい。

■京都市中京区木屋町通四条上ル  
30m東側  
木屋町50ビル4F  
075・256・7788  
17:30～23:30 / 火休



リカーショップ

# Kent Boy's ケントボーイズ

## どれもこれも個性的 世界のビールが大集合



いろんな国からいろんな銘柄のビールが出ているけど、実際に飲み比べてみれば、その違いは一目瞭然。このシーズン、ケントボーイズには輸入ビールが35種も勢ぞろい。ライムと一緒に飲むスタイルがすっかり定着したコロナや、フルーティなフレーバーで女の心にも人気のベルギービール、輸入ビールの定番のパドワイザーやハイネケンに加えて、激辛チリビールやさわやかレモンビール、ジンジャービールなどの変わり種ビールも要チェック。



麦やホップといった素材の違いはもちろん、上面発酵や下面発酵など、製法も味の違いに大きく影響するビール。それぞれのお国柄が味に出ていて、とても楽しい

- 河原町店  
京都市中京区河原町通三条下ル松ヶ枝町  
075・221・1306
- 長岡京店  
長岡京市今里西ノ口13-1  
075・956・2701
- 精華桜が丘店  
相楽郡精華町桜が丘4丁目23-1  
0774・73・2040
- 木津相楽台店  
相楽郡木津町相楽台8丁目13-1  
0774・72・1080
- 西京店  
京都市西京区桂上野町5-1  
075・394・0944
- ときめき市場田辺店  
京田辺市草内六ノ口1-1  
0774・63・0691

- 山科東野店  
京都市山科区東野森野町1-1  
075・593・6612
- 堅田店  
大津市堅田1丁目字氏原1022-4  
077・574・3788
- 野洲店  
野洲郡野洲町大字市久野部見舞田196  
077・587・3735
- 唐崎店  
大津市唐崎3丁目714-5  
077・579・8579
- ときめき市場石山店  
大津市別保2丁目2-6-29  
077・537・6388
- 守山店  
守山市大門町22  
077・582・1939

## アロマな癒し空間で 海の恵みのパスタを



ウッドランドミントやラベンダーのアロマで満たされた安らぐ空間は、おつかれモードでほっこりしたい時にはウレシイ限り。リピート率の高さもうなずける、そんなレストランバーでは、ヨーロッパビールを代表するハイネケン(生)に合う3皿をチョイス。例えば、ムール貝、海老、イカ、タコと具沢山の海の幸のパスタは、トマトソースに生クリームをミックスしたクリーミーなオーロラ風ソースと好相性。しかもこのボリュームで750円は脱帽モノ。



野菜たっぷりの牛肉カルパッチョ500円、店先で育てたバジルを使う生春巻550円とヘルシーでボリューム大なのに、どのメニューもかなりのロープライス。ハイネケン480円

■京都市中京区壬生洲田町10-6  
AZ-Ⅲ1F  
075・802・2922  
17:00～翌1:00 / 月休



レストランバー  
HEALING CAFE Hafa  
グリーンカフェハファ

平均予算  
2000円

居酒屋

# うふふBis うふふびす

平均予算  
3500円

木屋町

## ワインによく似合う 味と彩りを満喫

京都在住OLイチ押しのお洒落な居酒屋、うふふBis。気軽にワインを楽しんでほしいというのがコンセプトというだけあって、お料理をより味わい深いものにしてくれる辛口をメインに、赤・白・スパークリング・ロゼが完璧にスタンバイ。旬モノを生かした料理は、味はもちろん、彩りや盛り付けのセンスも抜群。ビジュアルにも大満足すること間違いナシ。この夏は京の夏野菜を使った涼しげな新メニューが、続々と登場する予定。



えんどう豆のコロンケ600円、万勝寺とくららの和風ピザ800円、焼き茄子と有模トマトの夏パッチョ700円、白ワイン、タラス500円、スパークリングワイン700円

■京都市中京区河原町通三条下ル  
2丁目東入ル南車庫町280  
キャオテラスビル2F  
075・256・9125  
17:00~24:00/第3月休



## ワインも心も弾ませる プリフィクスが自慢



ランチは950円と1400円、ディナーは2300円と3500円のプリフィクスメニューが、近江米、近江牛、中主町の朝採り野菜と地の食材にこだわる。マディラン3500円、カオール3700円(各ボトルで)

「一日経てば古くなる、洒落た場所より和める場所作り」がテーマ。だから昼も夜も、前菜、サラダ、スープ、メインをほぼ全メニューから選べるプリフィクス制を軸にして「アレとコレでいくら?」なんて胸算用の心配はナシ。今回のメニューもプリフィクスの中からの2皿。フランス南西部産の個性豊かな赤ワイン・マディラン、カオールには、ソースの仕上げにもこの2種類のワインを使った鴨のローストを。心憎いほどの調和にきつと目を見張るはず。

■大津市大将軍1-1-5  
(2Fカラオケ店)  
077・544・7444  
12:00~翌2:00/無休



平均予算  
3000円

カジュアルフレンチ  
Cafe'n'vivo カンパニョーレ  
大津・大将軍

ワインと欧風料理

## ア・ラ・メゾン

平均予算  
3000円

河原町松原

## アルザス産ワインと 郷土料理に出会う夏

7月8月に登場のプラン「ブラスリー」は、ドイツとの国境に極めて近いフランス東部・アルザス地方の郷土料理を主体に大皿をワイワイ取り分けるスタイルが好評。ココは当然、アルザス産ワインの定番。かの地特有の葡萄品種・ピノ種のオーソリティ、ジェス・メイヤー氏が醸造したワインは、彼が認めたレストランでしか出会えない。因みにこのプラン、生ビール飲み放題付。一杯目はどちらか大いに迷う所だが、CFを見て予約すれば好みのワインが一杯無料に!



黒豚ロース肉の香味野菜の冷しゃぶ風、カリカリ地鶏のコンフィ、生ソーセージ・シュクルトなどに生ビール飲み放題付で3000円。10人~72人まで対応の宴会プラン3500円も



■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



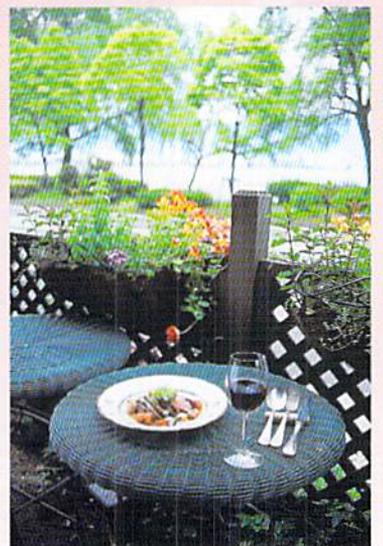
# 軽くも重くもワイン変化

爽やかにキリッとして冷やした白がモテモテの季節到来。主役は白に譲っても、侮れないのが赤の存在。暑さを吹き飛ばすこってり料理は、ドンと赤で迎え打ちたいもの



初夏から秋にかけてはハーブの季節。多種多様なハーブが大量に採れ、とくに青もののフレッシュハーブはドライに比べてフレーバーも数倍鮮烈だ。魚や肉の料理を爽やかに演出してくれることから、夏には欠かせない名わき役だ。「利芭亭」は、バジルやディル、セルフィユなどのハーブをはじめ、ブロッコリーやトマト、ナスなどの野菜までを自家菜園で栽培しているレストラン。オーナー自らが丹精込めて育てており、その規模なんと150坪。菜園から毎朝届くフレッシュな食材たちは、美味しいだけでなく、カラダによいのは言うまでもない。この店のテイストベースは、南仏・イタリア・スペイン料理。太陽の恵が生んだ地中海キュイジーヌゆえに、日本でも夏はとくに、一皿一皿がぐっと本場っぽい顔になる。晩秋や冬も、脂ののった魚介が登場し、季節ごとの楽しみがあるが、フレッシュハーブをたっぷり楽しみたいなら、やはり夏に限る。そして食事に華やぎを添えてくれるのがワイン。ここでは、実際にテイastingして厳選したものだけを扱っており、しかも仕入れはワイナリーと直接契約している酒店から。価格の割に美味しいものが揃ううえ、「シャトー・ランガン」のロゼ（ボトル3000円）など、ほとんど輸出していない小さなワイナリーのものもある。ちなみにこのロゼは、涼やかなピンク色ときりっとした飲み口が特徴の夏向けの1本。樽の香りもほのかに漂い、料理の友にぴったりだ。

琵琶湖が目の前に見えるテラス席。青空の下でのランチはもちろん、湖面を渡ってきた風が涼やかな夜も素敵。写真の料理は、近江牛フィレ・鴨のフォアグラ・近江牛のほほ肉のミルフィーユ仕立て1900円、グラスワイン550円



欧風家庭料理

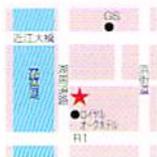
**利芭亭** リバティ

大津・萱野浦

平均予算  
3500円

**フレッシュハーブが彩る欧風料理  
葡萄酒を友に夏の食を楽しもう**

■大津市萱野浦24-50  
ティアラ大津1F  
077-543-6611  
11:00~L.O.15:00  
17:30~L.O.22:00/火休



スズキのボワレ1700円。合わせるワインは、「白ならシャブリやムルソーがおすすめ」とシェフ。また、ローズ並のサシ(霜降状の脂)が入った近江牛のフィレのボワレには赤を。チリのカベルネがボトル2700円と手頃だ。このカベルネは、自家製醸を使った野うさぎのパッパルテッレ1300円(写真右下手前)にもよく合う



ダイニングバー

## GARUDA ガルーダ

平均予算  
3000円

木屋町

### ベッドを改造した席で 冷たいワインを抜こう

異国情緒たっぷりの店内で、ゆっくりワインと料理を楽しめることで人気のガルーダ。このシーズンは、カップルもしくは女性3人だけの特等席・天蓋付ベッドを改造した座敷がおすすめ。シースルーのペールで包まれた涼しげな雰囲気と、空中に浮遊しているような感覚は、まさにここならではの。ワインは常時24種を用意。フルボトル2000円~というお手頃価格のものもあるので、予算や味の好みによっていろいろ選べるのが嬉しい。



■京都市中京区錦葉飾通  
河原町東入ル藤前島町307  
PLEXUS BLD.6F  
075・256・7779  
17:00~24:00(金土祝前  
日~翌2:00) / 無休



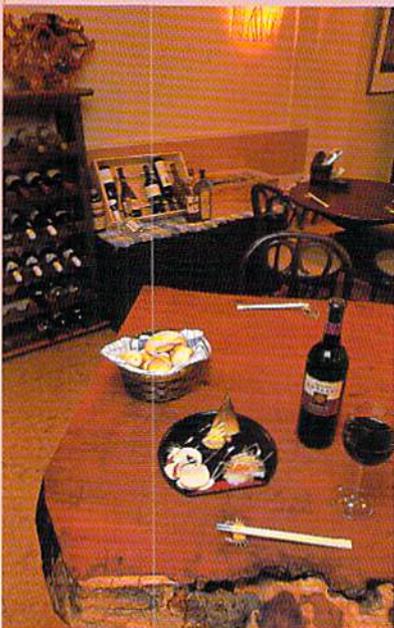
洋風創作料理

## 井田君のお店

平均予算  
2500円

東大路古門前

### ワイン囲んで井田君と遊ぶ



イタリア料理を修業した井田君が、ジャンルにこだわらず美味しい料理を楽しめるようつくったスペース。料理は梅肉を使ったり、和食器を使ったりしているかと思えば、パスタやイカフェなど、なんでもあり。カリンの一枚板と和ダンスを組み合わせた大きなテーブルを気の合う仲間と占領して、ワイワイのんびり過ごしてみよう。

半月盆に盛った「前菜三種盛り合わせ」850円。ワインは2000円~。自家製パンも人気

■京都市東山区古門前通大和路東入ル石橋町307  
マ・サンプル佐々木1F  
075・525・2335  
11:30~14:30 18:00~24:00/無休  
(日曜昼のみ休)



### 檸檬のように爽やかな 辛口の白の代表格



帆立貝柱のソテーと焼き茄子のマリネ1000円。ホタテのkokを引き立て、レモンソースの酸味と響き合う「GRAVES」は相性抜群。ボトルハーブ2000円、フル3500円

クリスタルな輝きと爽やかな酸味で、視覚と味覚の両方に清涼感をもたらす白葡萄酒。その優れた辛口の産地として知られるのが、仏ボルドーのグラヴ地区だ。その名の通り砂利(グラヴ)を多く含む土壌を持ち、ココのあるタイプからフレッシュなものまで、多彩な白を産する。「GRAVES(グラブ)」(1997・カルベ社)は後者の1本。檸檬のような爽やかさとまろやかな口あたりが特徴だ。ハーブやフルーツを使った料理とぜひ。

■京都市中京区西ノ京梅尾町 京都弥生会館8F  
(千本通御池上ル西側)  
075・841・8411  
17:00~21:00(L.O.20:00) / 無休



フランス料理・日本料理  
SKY RESTAURANT | 条  
スカイレストラン | にじょう  
JR二条駅前

平均予算  
4000円

NEW YORK STYLE RESTAURANT&BAR

## KITCHEN STADIUM CHAYAMACHI キッチンスタジアム ちゃやまち

平均予算  
4000円

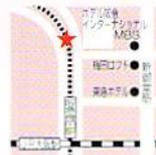
梅田・茶屋町

### ワイン・フィーチャー キュージューの結果...

一皿を作り上げる全ての要素である素材、調味料、調理法、盛りつけ。それが感嘆をもたらすものに变身すれば、どんな使い方も組合せもOK。キッチンスタジアムが掲げるフュージョン・キュージューがそれだ。この夏、そこに加わるもう一つの要素は、ワイン。ボリュームたっぷりの肉料理にキンキンに冷えた白、デザートに赤。どんな組合せをするかはプロデューサーの自分次第。その相乗効果を確かめに、一足伸ばしたい。



■大阪市北区芝田1-15-21  
06・6374・4137  
11:30~15:00 16:00~翌1:00(祝~24:00) / 無休



前菜、スープ、パスタ、4種から選べるメイン、好きなだけ選べるデザート、パン、コーヒーが付いた「本日の素材を使ったコース」は3800円。他にパーティープランなどもあり

# 夏満載カクテルバリエ

和風ショットバー

花しょうぶ

花見小路新橋

明朗会計の和風バーで  
格別のカクテルと出会う

平均予算  
3500円



聚楽壁や障子で店内をあしらったシックな和風ショットバー。祇園という場所にありながら、チャージ1000円、ショット800円という明朗会計が魅力だ。カウンターではママ&バーテンダーさんと楽しくおしゃべりしながらお酒を、座敷では落ち着いて料理をつきながら、ラウンジコーナーではグループでホームパーティ気分を味わうなど、それぞれのコーナーを使い分けられるのも人気の秘密だ。料理はスパゲティやピザなどの定番メニューに加えて、その日の材料を使ったおぼんざいやオードブルを用意。誕生日にはシャンパンをサービスしてくれるなど、あったかいもてなしにファンも多く、親子3代でこの店に通う人もいるのだとか。



■京都市東山区花見小路  
新橋下町  
祇園神聖ビル2F  
075・533・2887  
19:00～翌2:00  
日祝休



明太子のスパゲティ1000円、肝のしくれ煮500円、うさく500円というように、フードはすべて1000円と500円。勘定は伝票でなく、サイコロと花札を使うところが面白い

ダイニングバー

LIVING:BAR 木屋町

リビングバーきやまち

平均予算  
3000円

木屋町

夏だけのメニューと  
カクテルが新登場!



映画「バットマン」の舞台・ゴッサムシティの一角を思わせるプレクサスビルの最上階、天井高約5m、木屋町の夜景と東山を一望できる吹き抜け席が人気のリビングバー。このシーズンはハーブの香りや清涼感あるソース、爽やかなあと口を大切に季節限定料理7品がラインナップ。それに合わせてブルーや乳白色といった目にも涼しげなカクテルも登場し、これからますます暑くなる真夏の夜をおおいに盛り上げてくれる。期間は8月末まで。



ディルの香りが爽やかなハマグリワイン蒸し700円や、タイのサワークリームカルパッチョ900円、ブルーチーズのバस्ता900円、TRINITYなど、夏だけのカクテルは700円

■京都市中京区蛸薬師通河原町東入備前島町307  
PLEXUS BLD.7F  
075・221・1717  
18:00～24:00(金土祝前日～翌2:00) / 無休



お造りとキムチの生ゆは巻750円  
円、冷製トマト赤ワイン煮500円  
メキシコ風フワフワピザ500

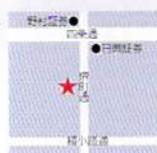
洋風居酒屋  
ジャンバラ屋  
堺町四条

料理を美味しくする  
甘酸な滴

平均予算  
2000円

レモンチェッコを思わせる濃縮された酸味と爽やかさ。オリジナルカクテル「Kura Japon」だ。ベースは辛口の地酒・雪月花(新潟)。グレープフルーツ果汁の酸味とレモンリキュールのほのかな甘さをしっかり引き立てている。料理の後口をスッキリと整えるうえ、食欲も湧かせるので、食中酒におすすめできる一杯だ。

■京都市下京区堺町通四条下町  
075・361・1245  
17:00～23:00  
(L.O.22:50) / 第3日休



お気楽ご陽気南国モード全開のグラスから、しっとりグラスをかたむける落ちつきモードまで、夏がキーワードのカクテルは数知れず。季節感で盛り上がるカクテルの身上



TEX-MEX ダイニングバー

## DEN-EN デンエン

河原町三条

平均予算  
2500円

### 辛口料理に天然の甘味 新作フローズンカクテル

大学生占有率95%。お酒の飲み方をココで学んで巣立って行った人も多い京都の登竜門の大バコダイニングバー。毎年夏に発表される新作のフローズンカクテルは、今年はグレープフルーツベースとピーチベースの2種類。フルーティーでナチュラルな甘さと、お馴染みテキサス&メキシコ料理のスパイシーな辛味が絶妙に絡むことウケ合い。トルティーヤで勝手気ままに巻いて楽しいタコス720円やブリトー750円を友にカーニバル気分を味わいたい。



■京都市中京区河原町通三条下ル VOXビルB1F  
075・221・0716  
17:30~24:00(金~翌2:00、土17:00~翌2:00、日17:00~) / 無休



ボリューム、味、プライスとも自信アリのTEX-MEX料理。グループなら飲み放題付のコース2500円~もオススメ。オーダー時に「CFを見た」と言えば、10%OFFのウレシイ特典あり

ビーチ・ボーイやワンスайд・ラブなど、ネーミングも夏らしいカクテル500円がおススメ。ナシ・ゴレン680円やナチョス、メキシカンタコス各650円などスパイシーな料理と



## GRAND BLUE エスニックレストラン & バー 西九条

平均予算  
2500円

トロピカルカクテルで  
リラックスに南国気分

夏と言えば海。そして南の島。京都に居ながらにして、トロピカルモードに浸れるのがココ、グランドブルー。憧れやイメージを大切にしたい空間だから、日常の忙しさもどこかにフツ飛んで、リラックスできる。野菜をたっぷり使ったスパイシーなエスニック・メニューを、フルーティーなオリジナルカクテルと一緒に頂けば、南国気分が満喫できるハズ。手作りのデザートサービスなど月~木曜は、とっておきの日替りサービスもあり。

■京都市南区西九条東比永城町80  
フレスコ東寺2F  
075・661・7176  
18:00~翌2:00 / 日休



## 普段仕様で楽しみたい 祇園のスタイリッシュ

仏語で優しいカフェという名のフーズ・バー。お洒落なカクテルをしっかりと満喫できる上質の祇園を、木屋町のお財布感覚で味わえるから、気軽に足を運びたい。女のコー人でも、男前なスタッフが楽しい会話とともにスタンバイしてくれているからご安心を。ピストロ・スマップなど個性的なメニューをはじめ、フーズも全100種類と料理屋顔負けの充実度。全フード半額チケット(日・祝日のみ有効)付のあぶらとり紙をプレゼント中。

揚げた春巻の皮がバリバリとしてスナック感覚で頂けるエスニックサラダ700円は絶品。テキーラ・サンライズ600円、ブルー・マルガリータ700円が夏の夜をお洒落に演出



■京都市東山区花見小路末古町西入ル  
守難破ビル4F  
075・532・5333 / 5334  
20:00~翌6:00 / 無休



平均予算  
4000円

フーズ・バー  
Cafe de gentil カフェ・ドゥ・ジヤンティ  
祇園

バー

## L'AVENIR ラ・ヴニール

祇園新橋

平均予算  
4000円

### 美少年とウフフな夜? 食もお酒も実力派だよ

祇園の敷居が高いなんてもう言わさない。木屋町気分のお手軽&カジュアルさで「少しだけ冒険心」あればラ・ヴニールへGO。美男スタッフ6人が妖精さながらファンタジックな夢へ誘ってくれるよ。でもホストバブにあらず。アラカルト、デザートからなんと種類まで100品もの本格フードとカクテル等ドリンクを堪能してカラオケも唄い放題の楽しさ徹底追及サービス。このゴージャスな夜が4000円くらいであなたのもの。ハレルヤ。



■京都市東山区東大路通新橋西入ル一筋目  
下ル西側 日宝プレサージュ祇園4F  
075・541・3222  
20:00~翌6:00 / 無休

オーダーに応じて200種以上というカクテルが、2000円で飲み放題(チャーム付・2時間)の「ミレニアム・サマーキャンペーン」も開催中。100品ものフードの調理もこなすスタッフはルックスばかりか実力もグー



平均予算  
1600円

河原町六角



## 夏の渴きを爽快に潤す 赤と青の「H」な水

夏間からスタイニーボトル。そんな非常にフランクなスタイルが似合うアメリカン・ダイニングバー。夏の河原町を歩く若者の喉の渴きを潤してくれるオアシス的な存在だ。命の水となるのは「H（アッシュ）」のど越しだけでなく、後口の爽快感も得られるウォッカソーダで、メシ時にも飲めるクリアな味わいが特徴だ。ここでは柑橘系のクリア・ドライにレモン、刺激感のあるスパイスにはレッドチリを砕いて添えて、ボトルごとサーブ。



■京都市中京区河原町通六角下路西側  
リジョネビルB1F  
075・211・7225  
11:30~23:30 (ランチ11:30~  
15:00、ディナー17:00~  
L.O.23:00) / 水休



町っも大満足の美味さと安さも人気の理由。タコス1ピース279円、シュリンプ&ポテトスイートチリ479円、厚切り約280gものニューヨークステーキ979円など



ドライなHにも、スパイスなHにも合う、石川産のクルマエビのまろやかな旨みと、油をきいた800円と、ジューシーな豚肉と新鮮な卵のまろやかな旨みが絶妙のどん平焼き600円

熱い鉄板を囲んで  
爽快にHを飲もう！

お好み焼き  
山科  
どんぐり山科店  
平均予算  
2500円



すじや天カス入りなどアレンジ可能なお好み焼きに、アテにしとくのはもったいないほどボリュームのあるニンニク入り鉄板焼き…。バリエも豊富に揃えたどんぐり山科店は、居酒屋以上に活気のある全180席という大バコの鉄板料理店。気おけない仲間と爽快に楽しめるその度量を、この夏も活用しない手はない。爽やかな喉ごしが人気の「H（アッシュ）」を片手に、熱くスタミナ補給と行きましょう。暑さも吹っ飛ばす。

■京都市山科区大宅鳥田町10  
075・582・2525  
17:00~翌2:00 (日祝11:30~) / 無休



## 京の風景に包まれて 幻想的な夏の宵を

パイプの生ハム添えやホタテ貝の梅肉ソース和え各600円、サーモン・ステーキ・タルタルソース添え800円は、イチ押し人気メニュー。Hをお供にすれば、爽快感たっぷり



Chaya Dos チャヤドス  
京都駅  
ピアダイニング&カフェ

平均予算  
3000円



さすが吉本興業プロデュース。フロアを覆う全天周スクリーンに映し出された京都の四季の映像と音と光の中で食す。これは視覚と聴覚と味覚を同時に刺激する新感覚のエンターテインメントだ。今シーズンは、いつもと違う幻想的な京の夏の風景に包まれながら、「H（アッシュ）」でクール一杯、でキメてみよう。果物や野菜を使って、あっさりとした涼感漂う京風味のメニューとの相性も抜群だ。駅ビルという立地も便利！

■京都市下京区烏丸通堀小路下路東堀小路901番地  
京都駅ビル内シアター1200 2F  
075・365・3375  
11:00~23:00 / 無休



ティールーム&パー

HATCH ハッチ 平均予算  
3000円

木屋町  
ここは木屋町の摩天楼  
青いHでスッキリ酔う

木屋町沿いのビルの7階というロケーションで、昼下りはカフェとして、夜はバーとして利用できるお店。白を基調にコーディネートされた店内と、上から見下ろす木屋町の夜、そして向こうの東山という組み合わせは、どこか神聖な気分さえさせてくれる。そんなハッチのおすすめは柑橘系フレーバーの新感覚アルコール「H（アッシュ）」。ディープなバーが多い木屋町にあるけど、カフェ感覚でライトにハッチを使いこなそう。

■京都市中京区河原町通三条下路2丁目東入北車庫町271  
第一観光ビル7F  
075・213・4552  
15:00~翌4:00 / 無休



フードは19時以降。トマトとひき肉のサラダや骨付きウインナーポイルなど、肉系の料理にもサッパリした風味のHは相性抜群。ドリンクはチャージなしで、カクテル700円〜



# 時代はHを待っていた。

ウォッカベースの爽快感、  
ピリッと高炭酸の刺激感、  
プルトップボトルのクール感。  
これからのドライ系低アルコール飲料



CLEAR DRY

柑橘系のテイストが効いた、キリッと爽やかな飲み口。

SPICY

チリのピリッとした風味が刺激的な新しい味わい。



VOODKA MIXED DRINK [アッシュ]

遊膳酒望

## 入栄 いりえ

西院

### 竹筒&チロリが涼しげ 地酒と驚きの創作料理

平均予算  
3000円



全国の地酒を厳選、水を張った竹筒に入っただりで提供される。酒にピッタリの上海もんじゃ700円、入栄のたこ焼オムレツ750円、天然カニパチお通り980円が人気。

細長い店内の奥行きはなんと30m!しかし、マスター自らが天然板を使って創意満点のコーディネートをした内装は、ひとつひとつのテーブルが仕切られていて、かえって居心地がいい。そんな入栄で頂ける料理は、これまた一筋縄ではいかないオリジナリティあふれる品々ばかり。かき氷のかまくらに盛りつけた造りやベビースターラーメンを使ったもんじゃ焼など、その新感覚には驚きの連続だ。カッパはツーションット席がおすすめ。

■京都市右京区西院箕町40  
075・311・8760  
17:00~24:00/無休



呑・食・処

## 亭 すずてい

堀川寺ノ内

平均予算  
3000円

### 酒の恋人はボードで探せ!

北陸から直接仕入れた地酒を彩るのは、その日に仕入れた食材を使った創作料理の数々。もちろんボードに掲げられた本日のおすすめは、生ものから揚げ物まで、どれも酒との相性を考えたものばかり。焼酎も人気上昇中で、ロックでやるのが亭亭のオススメなのだとか。21時以降から閉店までは満員になることもしばしばなので、早めの入店がおすすめ。

■京都市上京区堀川寺ノ内上ル西側  
075・451・2217  
17:00~24:00/日休



造り盛り合わせ(3種・日替わり)1200円、エビとジャガイモのカリカリ揚580円

京鍋と創作おばん菜

## 京麴 みやこうじ

祇園

平均予算  
3800円

### 鰻と地酒に浸ってはんなりと夏を食す

町家で頂く、京の旨みと京の地酒。伝統と今を絶妙にシンクロさせながら、「食」を通して京都を見つめ京都を発信する京麴は、観光客のみならず京都人にとっても、この「みやこ」に心酔させてくれる場所だ。京の夏に感じ入るなら、辛口で切れのいい限定大吟醸酒・都鶴はじめとする香り豊かな地酒500円と、鰻づくしコース4500円がおすすめ。祇園という格式高い場所でありながら、日常生活にも溶け込むリーズナブルさにも心が和む。

鰻の梅肉揚げ750円や、夏野菜と若鶏の南蛮づけ680円、ゆはと生麴の冷しゃぶ730円など極上の京の味は、日本酒によく映える。生麴と豆腐を使った京麴パフェ650円も絶品。

■京都市東山区大和大路四条上ル一筋目東入ル高永町140  
075・541・0015  
17:00~23:00(土日祝11:30~14:00、17:00~23:00)  
第1・3水休(祝日は営業)



創作料理&大皿料理

## 楽坐 らくざ

木屋町三条

平均予算  
3000円

### この時期、垂涎のマト 地酒の冷に自家製豆腐

暗証番号「0066」で鍵を解除すれば、「ただいま〜」と家に帰って来たかのような寛ぎが。マイ別荘として通う人も多いこちらでは、豊富に揃った各地の地酒を吟味したい。四季折々の京の旬を皿の上で鮮やかに感じさせる一品の中でも、特に注目したいのが豆腐料理。仕込みから全て手間をかけた自家製豆腐で、予約すれば甘味の強い出来たてのものを食すことも可能だ。コレにはやや甘口の滋養の純米酒・楽坐がスツとなじむとか。

おぼろ豆腐400円、タコと湯葉のわび和え500円、米ナスのチーズ焼650円。月替りで地酒はどんどん入れ替わる。楽坐はグラス600円、お馴染み京都の大吟醸、玉乃光はグラス800円



■京都市中京区木屋町三条上ルユリカビル5F  
075・231・0066  
17:30~24:00(L.O.23:30)  
月休



# 日本酒は滴になつた粹

その粋さゆえに楚々と澄ました京料理から、見たことのない創作系料理まで受け入れる懐の広さ。その度量に期待しつつ、何をあわせていたか。迷う楽しみここにあり

ショットバー

# PONTOCHO Chot Bar ほんちょう ちよつとバー

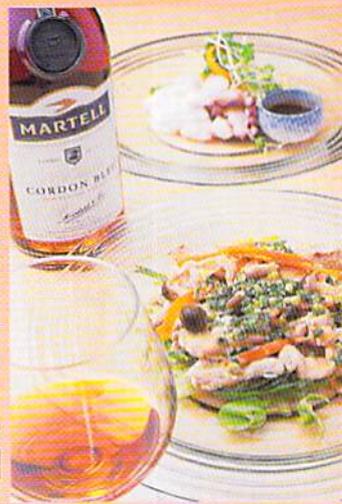
平均予算  
5000円

先斗町

## 夏仕様の冷菜には 錬金術師のブランデー

ハイソな紳士、淑女が洋酒と軽い談笑を目標で訪れるショットバー。そこは先斗町、ママは元舞妓はんとくれば敷居は低いわけではないが、「そろそろ粋な遊びを覚えたい」なんて人にはあつらえ向き。こちらでトライしたいのが、際立つ香り、まろやかな味で世界最高峰とも言われるコニャック「マーテル・コルドンブルー」と涼しげな皿に盛り付けた冷菜2品の取り合せ。30年以上熟成を要する贅沢なブランデーゆえ、肴はさっぱり系がいい。

■京都市中京区先斗町三条下 先斗町ビル4F  
075-213-3112  
19:00~24:00/月休



ごまだれポンスの豚の冷しゃぶサラダ1500円、タコのピリ辛1500円は豆板醤の特製ソースで、CFを持参すれば、通常1ショット2000円のマーテル・コルドンブルーを1500円でサービス

# 薫り立つ洋酒

# 酒

## 洋酒通がうなる本格バー が、女性も楽しめる演出

平均予算  
3000円

チャージは1000円、カクテルは800円から。通常コルドンブルーはワンショット1100円、お薦めウイスキー「エバモア」は1999年ものと2000年ものが各1200円

昨年秋、リニューアルと共に少しカジュアルに。女性バーテンダー今泉玲さんが鮮やかな手つきで供してくれるのは、洋酒通にはたまらないまろやかな円福の味。マーテルの中でもコルドンブルーは特に柔らかい。味わいを知ってもらいたいと7月から年内は、コルドンブルー、エバモア共にワンショット800円に。もちろん1000種のお酒を揃えて、カクテルも自由自在。加えて「女性が気楽にパーティムを楽しめるように」フード類も充実と、雰囲気づくりにも円熟味が匂う。

■京都市中京区木犀町通三条下石屋町121  
松崎屋ビル3F  
075-212-3288  
19:00~翌3:00  
(日祝~翌1:00)  
月休



## 赤紫の甘い滴（しずく）が彩る 上質な食後のひととき

コース仕立ての鉄板焼を、夜景を見ながらゆったり楽しめる大人のための一軒。接待や特別なディナーに使いたくなる、落ち着きと温かみが漂う。この上質な店にびったり一杯が高級ブランデー「マーテル」。赤紫に輝く深い色、ほのかに梅の香りとともなった甘美なフレーバー、そして豊潤かつまろやかな味わい…。水で割ってもその香・風味が損なわれることなく、逆により華やかに引き立つ。食後にグラスを傾けて1日の余韻に浸りたい。

おすすめコース5000円。近江牛フィレと季節の鮮魚をメインに、オードブルからスープ、ごはん、味噌汁、デザートまで全10品。マーテルは、水割りS800円、W1000円

■京都市中京区先斗町三条下 先斗町ビル3F  
075-213-4129  
17:30~22:30 (L.O.22:00) / 無休



ステーキ・鉄板焼  
味くらみくら  
先斗町

平均予算  
7500円



場所は祇園・花見小路に鎮座する「マーテル・コルドンブルー」のジャイアントバルーンをキミはもう目撃したか？ '99年春にお目見えたこのバルーン。祇園のウワサとして定着した一周年を迎え、いろんなイベントも企画中ってコトで、ますます注目を集めそうな予感。

葡萄を収穫し、ワインを造り、2度の蒸留を経て樽に詰め、何十年もひたすら熟成を待つコニャック。そんな中でも「コルドンブルー」は30年以上熟成させた原酒を中心にして誕生。「空いてなお、グラスは香る」といわれ、世界のコニャック愛飲家に愛されている「マーテル・コルドンブルー」。

バルーンに注目した次は、その優雅な香りと、芳醇な味わいを試してみたいもの。



## マーテルジャイアントバルーン 祇園で1周年!!

花見小路四条を少し北上がった西側、ビルの2階に位置するマーテル・ジャイアントバルーン。夜はライトアップされて、より一層注目を集める