

# ここが 人気の ヒケツツ !

京都優良飲食店良都

京都に群雄割拠する飲食店の数々。その中でも「優良店」の評判漂う店々を「創作料理に旨い酒。これがないと意味がない。仕入れも調理も一家言あり。何はともあれ頑なに味を追求する料理フィーチャー型」「昨今その信憑性が特に増した、建築・内装・インテリアなどの設計や建築で勝負する、空間フィーチャー型」「とにかくお店に行けばお客もスタッフもノリ一発の超雰囲気型」「料理もお酒も笑顔と楽しさがあるこそ勝負、なノリフィーチャー型」「FCから直営展開まで、今の時代の消費ニーズを、しっかり戦略として捉えた全国的话题の企業戦略フィーチャー型」など、今回はキャラクターごとにご紹介。

ボリューム大なピッツァ&パスタに加え、お代わり自由のサラダバーなど、ベルトをユルめること間違いなしのBセット2300円

Reaturing 料理  
何はなくとも料理&味で勝負

[TRATTORIA] CHIASSO本店 キアチッソほんてん

## ベルトをユルめること 間違いなしのダイナー



今ならうれしい特典つき、4名以上でBセットを予約すれば、デキャンタワインをサービスしてくれる

イタリア語で「にぎやかに、ワイワイと!」を意味するおとり、ラテンな大盛りサイズで好評のイタリアン・ダイナー、CHIASSO。なかでもオフィス街のド真ん中にある本店名物は、手の込んだ前菜から、あったかスープまでオリジナリティ溢れる、特大ポーションのオススメ黒板メニュー。カップルに人気のセットメニューも、当然ボリューム大。選べるパスタ&ピッツァに、四季のサラダ(サラダバーで何度でもお代わり自由)やドルチェ、コーヒー・紅茶までついたBセット2300円など、リーズナブルかつ本国さながらの満腹必至メニューが並ぶ。が、もちろん新鮮な魚介類をメインに、今がおいしい旬の味覚を厳選。質と量の2つを兼ねた逸品ばかりが揃うのも人気の秘密。なお、今なら、4名以上でBセットの予約をすれば、デキャンタワインのうれしいサービスも。合コンや結婚式の二次会など、パーティ予定のある幹事さんは、急げ。



木目を主体にした、ナチュラルな店内。重すぎず、軽すぎず、微妙なスタッフのサービスもグッド!

京都市中京区高倉錦小路西入ル  
M.Sコート2F  
075・211・3757  
11:00~15:00  
17:00~22:00 (L.O.) / 無休  
平均予算2000円



# 市場小路 ジェイアール京都伊勢丹店

いちばこうじ ジェイアールきょうとういせだんてん

## 京の創作料理と眺望が 織りなす愉悅に浸る

京都タワーの背後に五山を眺める眺望を借景にした開放的な空間。そして新鮮なビールによく似合う、京の食材を独特の創意と腕で仕立てた創作料理。その相互が織りなす味わいは、駅ビル9階に位置する、ここ市場小路ならではの、なかでも季節の限定コースをはじめ、フォアグラと里芋の揚げ饅頭やプリプリ蛸のチリソース・パルメザンの香りなど、新鮮な旬の素材をふんだんに使ったその日のおすすめメニューには、フレンチ出身のシェフご自慢のパフォーマンスがより濃く表れている。アクセスも抜群だから、いろんなシーンに活用できそう。

3月1日～4月20日限定の遊食コース1名3000円(2名～)は、春を満喫できるボリューム満点メニュー(写真は3名分)。他4000円のコースもあり



眺望と料理を際立たせるシンプルでモダンな内装は、全国区の広告で活躍中の絵師、上田ミユキ氏プロデュース

京都市下京区丸太町小路下ル  
ジェイアール京都伊勢丹9F  
075・365・3388  
11:00～23:00(L.O.～22:00)  
火不定休(3月は無休)  
平均予算3500円



## Featuring 創作料理

何はなくとも料理&味で勝負

# Oynai市場小路 烏丸店

オйнаイ いちばこうじ

## 自然派ダイナー発 明石蛸の豪快メニュー



「明石蛸丸ごとオープン焼き」1600円「明石蛸の温かい焼きしゃぶ」850円「Oynai風生春巻」700円

陶芸家・富部伸造氏作の器に彩りよく盛りつけられるのは生春巻きやパイ包み焼きなどインターナショナルな創作料理。ライトでヘルシーな新感覚の美味と、ぬくもり感あふれる自然素材で包まれた空間で、ここを訪れる人の心と体を癒してくれる。3月からはさらにメニューが充実し、明石蛸など、新鮮な海の幸を使った料理が登場する。中でも「明石蛸の丸ごとオープン焼き」は、タコの風味をじっくり味わえる一品。丸ごと焼き上げたタコの上に北海道産じゃが餅を添えた大胆な盛りつけにビックリ！ボリュームがあるのでふたり以上でいただく。



天然木など自然の素材を多用した居心地の良い空間。阪急烏丸・地下鉄四条駅のすぐそばという好アクセスも魅力

京都市下京区四条烏丸東入ル  
三井ビル8F  
075・253・1461  
11:30～23:00(L.O.22:15)  
平均予算3500円



# 市場小路 寺町本店

いちばこうじてらまちほんてん

## 通もご満悦の カジュアルな本物志向

お道り盛り合わせとびっくり牛天婦のダブルメインがうれしい春のおすすめコース25000円(2名)



重い扉を開けると、そこは滝が流れ、本物の木や花のオブジェがある不思議な空間。春は桜の木をディスプレイ

夕イ風海鮮焼きそばから豪華なお道りまで、和・洋・中・エスニックをバランスよくアレンジした幅広いメニュー。そして京都の定番ビールにまで成長した京都1497の発祥店でもあり、山形の十四代や宮内庁ご用達の福井の黒龍純米など、他では味わえない銘酒まで網羅するという力量。気軽に足を運べる雰囲気の中で、本当にクオリティーの高い味わいを提供してくれる市場小路寺町本店の美味しさは、学生はもちろん「食」の楽しみを知っている通な大人達にも定評あり。寺町通の地下とは思えない空間演出も、気分を盛り上げてくれるぞ。



京都市中京区寺町通四条上ル  
ウィズユービル8F  
075・252・2008  
11:30～14:00  
17:00～23:00  
土日祝11:30～23:00  
無休  
平均予算3000円



伊はなくとも料理&味で勝負

伊太利亞居酒屋マヌ いたりあいざかやまぬ

レストランKARAHANA からはな



肉派？それとも海鮮派？  
春の焼き物名人コース

「春の焼き物名人コース」は1人2980円。写真は3人前。さらに地鶏のカラアゲ、生ハルマキの盛り合わせ料理とデザート付

京都市南区久世高田町126  
キリンビアパーク京都内  
075・924・2156  
11:30~22:00 (L.O.21:30)  
/無休  
平均予算3500円



つじが一面に咲く日本庭園を眺めながらできたての生ビールと料理を楽しめるレストラン。4月15日までの期間限定メニューとして「春の焼き物名人コース」が登場。これは「名人その1」として「焼き肉名人」と「海鮮名人」のいずれか、「名人その2」として「ビビンバチャーハン」と「タイ風焼きそば」のいずれかを選ぶことができるというもの。「焼き肉名人」は牛・もち豚・ソーセージなどを盛り合わせたもの。「海鮮名人」はタラバガニ、活帆立貝、有頭海老などを盛り合わせたもの。自分の好きなものを自由に選んでジャンジャン食べよう。

イタリアが詰まった  
陽気な創作料理

イタリアンの代表的な美味しさが顔を揃えた豪華な春のコース2500円。パスタかピッツアはチョイスして



キュートなイタリアの空気が漂う店内。結婚式やパーティの二次会にぴったりという広い130席という広いキャバは貸切も応相談

欧 州各地で腕を磨いたシェフによる、食材や味のキメ手にイタリアンを効かせたメニューは、どれもリーズナブルでヘルシー。パスタをはじめ、680円~のランチにいたるまでボリュームも◎。世界のワインが、毎日20種類も楽しめる飲み放題のワインバイキング(2時間1000円)を楽しみながら、陽気なイタリアンテイストを思い切り味わいたい。またグループでコース(2名~)とアラカルトを組み合わせて頂くのもおすすめ。ダイニングやテラスなどイタリアの家をモチーフにしたアットホームな雰囲気、スタッフの細やかでサービスで、居心地も抜群だ。



京都市中京区寺町通四条上ル  
ウィズユービル2F  
075・252・2572  
11:30~23:00 (L.O.22:15) /無休  
平均予算3000円



BISTROT La Muse ビストロ ラ・ミューズ

野菜もちゃんとおいしい!  
バランス&ヘルシーフレンチ

付 合せと思われがちだが肉や魚を引き立て、バランスのとれた食事を叶える野菜を主菜同様大切に考える。箸休めにふと食べた野菜が美味しいと、その後口に運んだ肉や魚もさらに美味しい。例えば皮ごとゆがいて塩コショウと白ワインをまぶしたポテトサラダ。じゃがいも独特のねばりと、あっさりしながら輪郭がある味は普通とはふた味以上違う。京野菜を取り入れた、確かな技術のフレンチはさらに親しみある味に。ベーシックだからこそ違いがわかるということは、オマールや牛ほほ肉などメインも同じ。ゆっくり味わうならコンサートのない日が狙い目だ。

ディナー3800円・5500円での人気は、日替り10~20種が並ぶ前菜ビュッフェ(写真)。まるでパリの惣菜店!



自然光が差し込み、明るく開放的な店内。デザートビュッフェ付のランチ1800円で優雅な午後を過ごすのもいい

京都市左京区下鴨半木町1-26  
京都コンサートホール内  
075・712・2710  
11:30~L.O.14:00 17:00~L.O.22:00  
カフェ11:30~L.O.22:00  
/第1・3月休  
平均予算 昼1800円・夜4500円



スター株式会社ホームページ  
<http://gnavi.joy.ne.jp/STAR/>

京都  
飲食店  
優良



## レストランバーとクラブ ふたつの顔をもつハコ

**地** 下にあるドアを開けると目の前に広がるのは広々とした空間。ゆったり配置されたインドネシアのテーブル、洞窟を思わせる壁など、ここが賑やかな木屋町であるのを思わず忘れてしまう。ここは平日をレストランバー、週末をクラブとして利用できる。料理は和洋、アジアなどさまざまな要素を取り入れた創作料理。クラブとして機能するハコの中でも客層の年齢が比較的高いことから、趣向を凝らしたメニューが多い。今春からインドネシアの一流シェフが登場予定。ドリンクはシャンパンのハーフボトルをストローで飲むのがおすすめ。

京都市中京区六角通木屋町下ル西入ル  
京都観光ビルB1F  
075・255・1555  
19:00～翌3:00(金・土は～翌5:00) / 無休  
平均予算2000円



週末はクラブとして機能(ライブもあり)。音楽はノンジャンルで、二次会やイベントスペースにも対応

「手羽先のバリバリ焼」700円、「ブロッコリーとササミのアンチョビソース」1700円、「辛いエビのチャンプル」900円



珍しいトサカなどの地鳥刺身の盛り合わせ850円、魚介のカルパッチョ850円、豚とにんにくの芽の塩焼き700円

## 味工房 ふく井

### 今日のバンダナは何色なんでしょう？



奥には座敷もあり、福井サン曰く「8人用」。くつろぐなら6人が無難。カウンターには世界のスパイスが置いてある



京都市東山区大和大路四条下ル三丁目博多町7-3  
075・525・3077  
17:00～23:30 / 木休  
平均予算2800円

**祇** 園からちよいと離れた団栗通あたり。トレードマークのバンダナにココットのオーナー福井サンが和の店内と絶妙にシンクロ。家庭の究極のアットホームさを絵に描いたような一軒。福井サンがディスコの厨房時代に培ったパスタや鶏の刺身などの人気メニューは「定番」を越えもはや「有名」。会社員、女性客、業界人と幅広い客層に人気のヒケツである一見怪しい京都ではなかなかお目にかからない食材もあるけれど、初めての人は前菜からメインまでお腹いっぱい堪能できるふく井さん家のおまかせコース2800円で小手調べもアリかな。

何はなくとも料理&味で勝負

## 炭火烧肉 夢家

### 「焼肉とは何ぞや？」 その答えはココにあり

**「焼** 肉は炭火！」に絶対の自信を持つ焼肉店。文句なしの肉質と肉厚を誇る黒牛カルビ380円や、女性に人気の黒牛タン塩が380円と破格の安さ。また、旨いところだけのすじ肉を特製タレに漬け込んだ董漬すじ焼380円や牛のしっぽ焼380円など「見たことある？」ってな珍しいメニューも充実。お腹いっぱいお肉を食べ尽くした後は杏仁豆腐280円や黒ゴマプリン280円でスッキリ。結局、質より量、量より安さ！なのか？ いやいや、ココのお店は質にも自信があるから価値がある。だから、週に3～4回も通うヘヴィリピーターがいるのも必然。



昨年12月にオープンしたばかりの店内奥には、カップルのデートや家族の団らんにも最適な個室風のテーブル席も



特上夢カルビ680円、黒牛タン塩380円、石焼ビビンバ680円、董漬すじ焼380円。計2000円ちょいだけどーんじゃムリかも

京都市西京区大枝塚原町9-52  
075・335・5516  
17:00～24:00(L.O.24:00) / 無休  
平均予算2500円



お店で一番人気の輝屋風ガーリックライス600円、おもちの明太子バター600円、さしみの盛り合わせ1800円



和とモダンが調和した居心地のいい店内。連日、若狭から直送の新鮮な魚料理や上手いんにく料理に舌鼓

京都市東山区花見小路新橋下ル東側  
祇園神聖ビルB1F  
075・525・2338  
18:00～翌4:00  
(L.O.翌4:00) / 不定休  
平均予算3500円



## Kitchen 驛屋 Gion

### 若い人から年配者まで 一見サンいらっしやい

**北** 山で活躍して11年の「驛屋」2号店が祇園に飛び火。和風な店内にもかかわらずメニューはマスターのお眼鏡にかなったものなら和洋中、国境を越えた品揃え。また、創作にんにく料理を関西でいち早く取り入れたお店としても有名。ボリューム満点のガーリックトースト600円は匂いを忘れるほどの美味しさ。このお店で忘れてはならないのは輝屋風ガーリックライス600円。「これだけで今までやって来た」と言うだけあって、連日お釜の中のご飯は空っぽに。祇園にいながら肩肘張らずに旨いお酒と食事が廉価で気軽に楽しめる。

京都 飲食店 優良 都

Featuring 料理  
何はなくとも料理&味で勝負

Ristorante Teatrino リストランテ・テアトリーノ

春のディナーコースは  
中部イタリアがテーマ

8  
0  
1  
0  
0  
0  
円

隣の会話が気にならないようゆったりと配置された席がうれしい。35人以上なら貸切パーティにも対応

昨年11月にオープンしたばかりのリストランテ。書棚やプラズマビジョンを配した空間にゆったりと据えられたテーブルセット…まるで書斎やリビングにいるみたいにリラックスした気分になれるのが魅力だ。料理は季節ごとにイタリア各地の料理を楽しめるコースがおすすめ。3月から5月はトスカーナ地域を中心にフィレンツェ、パルマ、ローマなど中部イタリアの味覚を楽しめる。また、トスカーナ地方はワインの宝庫。キアンティはもちろん、スーパートスカーナといった実力派ワインもラインナップしているのでお見逃しなく。

京都市中京区河原町通二条上ル北東角  
ABビル6F  
075・213・6070  
11:30~14:00 17:30~22:00/月休  
平均予算6000円



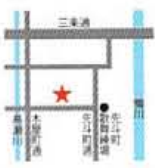
Featuring 料理  
何はなくとも料理&味で勝負

居食屋 Cordon Blue コルドン・ブルー

創作居酒屋以上で、  
フレンチ未満のお店！

宇治ではイタリアン、南禅寺ではフレンチで、女性客を中心に名を馳せる「コルドン・ブルー」のプランニューがこちら。もともとお茶屋だった町家を利用しつつ、フレンチ&イタリアンで培った食材&調理法、盛り付けで、1ランク上のメニューをサーブ。居酒屋定番メニューにもフレンチベースの食材を加えることで、創作系居酒屋以上の存在に。が、屋号にあるとおり、料理=酒が対等の気楽なスタンスで、酒飲みに最高のシチュエーションも提供。食後のシメには、オーナー自ら徹夜でローストする自家焙煎コーヒーで、またまた最高に！

京都市中京区木屋町三条下ル材木町176-1  
075・254・6130  
12:00~14:00 (L.O.)  
18:00~23:00 (L.O.)  
23:00~翌1:00 (バーL.O.) / 火休  
平均予算4000円



京地鶏もも肉のガーリック&ハーブの炭火焼き1400円、フレンチ春巻き900円、前菜の3種盛り合わせ1200円



お店でも使用している「スタジオ凡」野島氏によるセラミック陶器の展示販売も。月イチのJAZZライブも開催中

飲んで、  
食って、  
笑おう。



新鮮な明日へ  
**KIRIN**  
うまい!キリン

www.kirin.co.jp キリンビール株式会社 飲酒は20歳になってから。

石焼地鶏 石庵 いっしょん

煙立てずにうま味濃縮  
海底岩の石焼き料理を

**炭** 焼きならぬ石焼き料理の「石庵」。対馬の海から引き上げた特殊な天然石を鉄板代わりにしつらえているのが面白い。この天然石、見た目の風情もさることながら、うま味を逃さず焼き上げる逸赤効果も兼ね備えた優れモノ。肉や魚の余分な脂を上手に吸い取り、煙をほとんど立たせないのもうれしい特徴だ。また食材を石にのせる直前にすりおろし玉ネギにくぐらせるといふ焼き方にも一家言あり。玉ネギの汁の焼けた香りが食欲をそそり、その甘味が肉のうま味を見事に引き立てるといふ。焼き加減はスタッフができる限り見てくれるのでご安心を。

京都市中央区東木屋町三条下ル  
材木町178-3 先斗町日高ビル1F  
075・254・8568  
17:30~24:00/無休  
平均予算4000円



天然木のテーブルや竹編の意匠など、内装もナチュラルな雰囲気。ウールの良さも女性に人気の理由。



シーザー・サラダ700円やサーモンと鯛のカルパッチョ1000円、白身魚のローストあつさりマトンソース750円



今年の秋からはレストラン・ウェディングのスペースとしても活用できる。そんな時200席のキャパはうれしい

和柄

しっとり町家空間の中  
贅沢素材を炭火焼で

**川** 端通りにしっとりと呼む町家を利用した店。自在鉤が下がった囲炉裏、あじろ天井、坪庭、つくばいなど、店内のいたるところに風情溢れる演出が施されている心配りがうれしい。料理は囲炉裏を囲む炭火焼中心のコースが人気。中でも「清水コース」だ。これは活アワビや活伊勢エビ、近江牛のヒレステーキといった高級な新鮮素材をダイナミックに焼きながら味わえるのが魅力。他に造りや鍋物など、春の訪れを味覚で感じさせてくれる料理がつく。新鮮な生ビールとの相性も抜群。趣あるくつろぎの空間で贅沢な炭火焼料理をしばし堪能しよう。

京都市東山区川端四上ル常盤町177  
075・531・5088  
11:30~14:30 (L.O.13:30)  
17:00~22:30 (L.O.21:30) /不定休  
平均予算6500円



活きの良さ抜群魚介類や近江牛を備長炭で焼く「清水コース」だ。12000円。2名以上で2日前までに予約を

私的な空間を過ごしたい方には、2階のお座敷の利用もおすす（前日予約要）



DRAGON CUISINE 龍膳 ロンシン

海鮮の実力は香港にあり  
ヌーベル・シノワ最前線

**細** い露地奥の扉を開ければ、テレビチの魚介が並ぶネタケースに、伊勢エビが元気に泳ぐ水槽。普通なら「ココは、寿司屋か、割烹か...?」だが、さにあらず。本場香港さながらに海鮮料理を臨場感あふれるスタイルで踏襲した香港料理店だ。しかも、各席には卓上コンロを設置して、蒸したり、鍋にしたりと、その新鮮食材を熱々で食べれる仕組み。欲張りな向きにはコース4500円〜で本物の値打ちな味覚に満足確実。ワインをこよなく愛する向きには、「80~90年あたりのボルドーなんて「違いのわかる」1本を、裏メニューに抜かりなくラインナップ。

ヒソリとした露地奥。大好評の種は、人気の海鮮しゃぶしゃぶを充分堪能した後のとっておき、トドメのお楽しみ

京都市中央区木屋町通御池下ル  
一筋目東入ル  
075・253・1250  
17:30~22:00 (L.O.) /日休  
平均予算5000円



マグロとアボガドのサラダ1200円、伊勢エビのチリソース5500円、フカヒレの姿煮カニの卵あんかけ3000円、フカヒレぎょうざ900円など

ぎをん縄手 とり安 とりやす

鶏、水、技が生み出す  
絶品の水だきを堪能

**紙** 園の情緒漂う町並みの中、水だきと鶏料理を楽しむ専門店。ここでは、何はさて置き「名代特選若鶏水だき」を賞味したい。鶏は煮崩れしにくく、しっかりした肉質・味が魅力の特選丹波地鶏を使用。スープは鶏がらと東山の名水を独自の手法で九一日、手間ひまかけて仕込んだものだ。米のとぎ汁などは一切使わず、乳白色に仕上げられたスープはさっぱりしながらも、深い味わいが特徴。一通り鶏と野菜を堪能した後、鍋のスープで味わう雑炊で締めくくれば、満足感もひときわだ。

名代「特選若鶏水だきコース」は5000円と6000円の2コース。週末は事前に電話を



「うなぎの寝床」と呼ばれる京都特有の細長い店内。2名から利用できる座敷のほか、カウンター席もある

京都市東山区紙園  
縄手通新橋上ル西側  
075・561・7203  
17:00~22:00/月休  
URL  
http://www.from.co.jp/toriyasu/  
平均予算7000円



# ワールドコーヒーショップ白川本店

## 和魂洋才の珈琲葛きり？ 続々登場コーヒー仲間

**極**上の一杯にこだわり続けるワールドコーヒー。世界トップクラスといわれるコーヒー豆を使い、生産地を海拔1500m以上の高地に限定し、豆は品種改良されていない在来種で、完全熟のみを使用している。最近では、そんな自慢のコーヒーを使ったアレンジメニューが続々登場。女性にも人気の高い「珈琲くずきり」は葛に封じ込めたコーヒーの旨みをさっぱりいただく一品。ファン急増中のエスプレッソはコクのある苦味とトロツとした口当たりを守るため、抽出量30ccを厳守する。カプチーノ、マッキアートなどバリエーションも豊富はササガの専門店！



珈琲くずきり680円、カプチーノ480円、琥珀(こはく)の女王600円はフレッシュと2層になった冷たいエスプレッソ



テラスから水濡れびびがさし込む店内は、界隈の人々の憩いの場。40年前、ここからワールドコーヒーは始まった。



京都市左京区北白川  
久保田町1  
075・711・4151  
7:00~23:00/無休  
平均予算1000円



丹波直送の地鶏やフランス産の本鶏など、食材へのこだわりもかなりのもの。3500円のコースがおすすめ



## カジュアルレストラン リンクス

### つぼ入り料理がかわいい 3月のカジュアルコース

**カ**ジュアルな雰囲気の中、フレンチ系料理が楽しめるレストラン。ここではオードブル、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒー・紅茶で構成される月替わりの「カジュアルコース」がおすすめ。3月はユニークな「つぼ入りシーフードのクリーム煮」が魚料理として登場。パン生地を蓋をし、オーブンで焼くことで中身がじっくり煮込まれ、貝柱、エビ、イカの旨みが一段とアップ。蓋になっている焼き立てパンはシチューをつけていただく。また、カップルにはふたりで料理を取り分けるコース「2人のセットメニュー」4500円(2人分)が人気だ。

京都市中京区四条通新町上ル  
075・212・2118  
11:00~14:30  
17:00~22:00/〇  
日休(祝日は営業)  
平均予算3500円



15名以上なら貸切パーティにも対応。また、10人以上の予約で休日でも利用可。歓迎シーズンにぜひ活用を



「カジュアルコース」2500円。肉料理は①鶏ロース②牛タンシチュー③牛ヒレステーキから選択。②③は500円UP

## ビアパーク・ビアビア

### 「美味しさ」の体現は 味覚と視覚への美意識

**和**洋折衷の創作メニューは、ホテル出身のシェフの味覚と視覚に対する美意識。例えば春巻きの皮をサラダの器にしたり、カルパッチョの魚介はマリネにして、色彩を際立たせたり…。味と盛り付けの交歓は、まさに美しい味と書く「美味しさ」の体現。人気の京都限定の1497やエビスの生はもちろん、ゆったりとした味わいが独特の地ビールで喉を潤しながら、心ゆくまで目と舌でその「美味しさ」を堪能してほしい。ユニークな食材を使ったサラダの新展開にも期待大。女性グループは30%OFFになるレディースカード(無料)も活用して！

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(L.O.~22:15)/無休  
平均予算3000円



## aglio

### 真夜中を過ぎても 美味しさ選べる多国籍

**地**中海沿岸の家をモチーフにした手作りの内装とラテンのリズムで演出した空間。一人で来ても居心地良くしてくれるノリのいいスタッフ陣。どれをとってもアベレージが高い上にメシまで美味しい、しかも真夜中を過ぎてもOK、とくれば使わない手はナシ。約50種類もある多国籍スタイルのメニューは、あっさり~濃い系まで味もバランス良く並び、なかでもボリューム抜群の血うどんや、7種類の具から好きなものをトッピングできるリゾットやチャーハンが常連客の必須アイテム。200種を越える喉のお供の筆頭は銀河高原ビール、他オリジナルカクテルも大充実。

京都市中京区木屋町四条上ル  
木屋町ビル5F  
075・211・6539  
18:00~翌5:00(L.O.~3:30)/無休  
平均予算3000円



白い漆喰と柔らかな照明が心地いい店内では、いつも元気なスタッフが場の空気をより盛り上げてくれる



生春巻き680円、赤地鶏ソテー香辛風味600円、コロコロメキシコロール

何はなくとも料理&味で勝負

## LIVING:BAR 木屋町 リビングバー

### 座ってフと思い出した店の名前の本当の意味

日 本中にある同名の他店と明らかに違う古材を使った店内、値段を超越した四季折々の厳選食材…。店を説明する言葉は山ほどあるけれど、語れば語るほど、店名の意味を忘れてしまうのもホントの話。「LIVING」とは「家の中で最も落ち着く生活空間」のことで、何故それが店名かは席につけば解ります。席について思出すべき事は「家族を呼んでも誰も来ない。ここには居ないから」っていう事実。気持ちはわかるけど…。もちろん、店名後半「BAR」の名に恥じないオリジナルレシビのカクテルも150種近くあり、面目躍如デス。

ビルの中で「高さ」がある店というのにも珍しい「巨大なガラスの窓」の絶景



京都市中京区胡堂通河原町東入ル  
備前島町307 PLEXUSビル7F  
075・221・1717  
18:00~24:00 (L.O.23:30)  
金土祝前日18:00~翌2:00/無休  
平均予算3000円



想像して下さい。この部屋に料理と酒が並ぶ回を…。次の大人数の飲み会場はキマリでしょう。カラオケもあるし

## GARUDA ガルーダ

### 落ち着き度は骨抜き級 この店は人をダメにする

もちろんナシゴレンなど、インドネシア料理をはじめ、アジア系本格料理は今も健在。今月よりメニューも一新



ガルーダがあらまし  
聖なる鳥であり、インドネシアの国入り口にはヒンドゥー教にある伝説の鳥でもあり、インドネシアの国旗にも描かれています。

京都市中京区胡堂通河原町東入ル  
備前島町307 PLEXUSビル6F  
075・256・7779  
18:00~24:00 (L.O.23:30) / 無休  
平均予算3500円



店が掲げる三つのテーマ、「アジア・エスニック・リラクゼーション」。前の二つはいい。問題は「リラクゼーション」。16テーブル、60席を一気に見渡せる場所は店内のどこにもなく、洞穴式住居のような席の数々も紗に覆われた炬の天蓋風の席も、全席靴脱ぎ。座ると言うよりヘタリ込む→しなだれかかろ→寝ころがる(ヤツも絶対いるはず)な着席スタイルは、「人間ダメになるぞっ」とお説教したくなる程のトロケ具合。「長居されては回転率も悪からうに…」と余計な心配はヌキで楽しむべしだがしかし、ヒンドゥーの神々よ、随った人間は嗜め賜え…。

## Featuring 木屋町 目録の内装とインテリアで勝負

一流の建築、一流の内装、そして一流の川がない交ぜになった空間が一番似合う人を、ここでは「大人」と呼びたい

## THE RIVER ORIENTAL ザ・リバー・オリエンタル

### 建物だけでは語れない 川ごと感じて使うべし



「インテリナーショナルなユビキターズ」を標榜する料理の数々は、美談でならず健康志向の挑戦も、笑顔で受けてたつ

の店のいわば履歴書を語るなら、70年の歴史を語る巨大な木造建築であり、130年の歴史を持つ料理旅館である「鮎鮎」という素材を、かの「ジミ婚」の仕掛人、株式会社プラン・ドゥ・シーの野田豊氏と、日本現代建築の雄、高松伸氏に師事した京都を代表する建築家、關聰志氏のコラボレーションが演出した云々…。と凡百の情報誌で既に語られた情報で充分。

だが、この店を空間として語るならば、それだけでは不十分だ。ヴェネチアやパリなど、世界に名だたる「川と町」の関係がグローバルな基本知識としてあり、建物の前に「町中を流れる川」の存在があり、「川と共存する建物」を知り、「木造建築の良さ」を知り、「古い木造建築のリペアの難しさ」を知り…。その全てを乗り越えて出来上がった空間なのだ。建物を川ごと愛したからこそ、川という自然のモチーフごと建物を演出したからこそ完成したのである。店名をもう一度日本語に訳して考えてみるといい。その愛情が伝わってくるだろう。

京都市下京区木屋町通松原上ル  
075・351・8541  
ダイニング17:30~23:00  
ウェディング10:00~20:00  
バー21:00~翌3:00/火休  
平均予算6000円



川に向くハットも好評。気軽に南方系でも良い「リゾート気分」を味わうのにはココナッツ＆シガーも良い





# CORAZÓN NAILS



## Renewal!

「コラゾン」がリニューアル。メニューは従来に加えて、Make upもスタート。ポイントメイク（10分1000円〜）は、眉のかき方がわからない人、普段のメイクを少し変えてみたい人に人気です。春だから、誰よりもキレイになろうよ。

### Menu

♥ミニスクール・1日体験も開講中♥

#### MINI (1month)

♥ケア+カラー♥

教材費10,000円+授業料（1時間×4）5,000円

♥アート♥

教材費10,000円+授業料（1時間×4）5,000円

♥エクステンション♥

教材費30,000円+（1時間×4）10,000円

#### 1DAY

♥ネイル♥

1時間 3,000円（材料込）

♥メイク♥

フルメイク 5,000円（持ち込み）

電話予約の際に「CF!」を見た!の一言で...

カラーリング 通常2,000円→1,000円

ベーシックケア 通常3,800円→2,500円

スカルプチュア（カラー1色込み）通常15,000円→8,000円  
なんて特典も!

### ネイルズコラゾン

京都府宇治市小倉町堀池7-58  
中野ビル1F

TEL 0774-28-5117

11:00~19:30（最終受付）

予約優先/無休/出張有



<http://www.nailscorazon.com>

問答無用のノリー発!て勝負

スーパーパブ DEN-EN でんえん

ようこそ!若人諸君  
だ!!  
ここが「酒の入り口」だ!!

写真から声がしそうなノリーは、賢のとおり、ダイニング、リビング、バー、カウンターと仕分けられたキャバ、は実に200名!



タコス720円やオムレツ500円、ピザ650円はTEX MEXテイスト。4月末まで「CF!見た」で1杯プレゼントしてもらえるギネスビールの温度は飲えて6℃で

伝説のダンスホール「田圃」の名で'39年オープン後、この地に20年。時代を超えて若者の「お酒を覚える入り口」であり続ける。60年の歴史は、やわらかめからハードまで、カクテルを含めると「何種の酒があるのかはスタッフすら解らない」という話にもチラホラ。毎夜8割方が大学生で「2500円でお釣りがくるように」という目標もドンビシャ。大学ごとに2時間1000円でフリードリンクOKになる日は、ちなみに月曜日が大、龍大など。スタッフとお客の声量はシンクロし、今日も明日もノリーと笑い声に包まれて、歴史が重なっていくのだ。

京都市中京区河原町通三条下ル  
一筋目東入ル VOXビルB1F  
075・221・0716  
17:30~24:00 (L.O.23:15)  
金土祝前日17:30~翌20:00 (L.O.翌1:15) /無休  
平均予算23000円



飲優  
育店良者

## Featuring 戦略

実績充分のビジネス&戦略で勝負

やきとり一番

パリッとジューシーは  
備長炭のなせるワザ



香ばしい炭火の香りと赤ちょうちんでお馴染みの「やきとり一番」。冷凍串は一切使用せず、朝挽きの鶏をその日のうちに串に刺す。炭はこだわりの備長炭。これら「一番」チェーン社長の強い信念が表面はパリッ、中はムチッとジューシーなあの焼き鳥を生み出した。「チェーン店でしょ」とタカをくくってまだ口にしていない人、すみやかに暖簾をくぐるべし。社長自らの人体実験(?)により、二日酔いしにくいと判明した純米酒「天下一番」、すっきりと飲みやすく女性好みの「一番ごり酒」と焼き鳥と好相性のオリジナル日本酒とともに



全国16都府県141店舗で展開中のやきとり一番チェーンは現在、フランチャイズ店のオーナーを募集中。資金の無い方の為の委託店長制度もあるので、一旗上げるぞ!とやる気のある方、ぜひお問合せを  
手羽先、はさみ、しそ巻きなど、焼き鳥は1串80円~150円

問い合わせ  
京都市下京区新町通  
七条下ル東堀小路角  
593  
クリスタル駅前ビル6F  
0120-498994  
<http://www.yakitorichiban.co.jp/>  
平均予算25000円

# Aromatherapy

—アロマセラピー—

アロマセラピーとは、古代エジプトにて端を発し、その後ヨーロッパにて広く取り入れられた自然療法。植物から作られたエッセンシャルオイルの持つ効能を引き出し、その香りによって気分をリラックスさせることで、身体に対してもさまざまな効果を発揮します。身体と精神の両面からのリラクゼーションをもたらしてくれるのです。

## Rosemary

—ローズマリー—

独特の香りを持ち、イタリア料理などではハーブとして用いられることも頻繁です。血圧を上昇させ、頭の働きも一段と冴え渡らせることができます。活動的な気分となることで、肩こりや腰痛の解消にも。



## Mint

—ミント—

ガムやタブレットで誰もが知っているスキッとした爽やかな香りがミントです。鎮痛の効果も大きいので、頭痛やスポーツの後の筋肉痛などが緩和され、心身共にはぐされます。その結果、思考力のアップにもつながります。



## Lavender

—ラベンダー—

エッセンシャルオイルの中で、もっともよく使われているオイルのうちのひとつです。リラクゼーション効果が高いため、ストレス解消のためや、精神的な安らぎを得たい方は、このラベンダーで深い安らぎを。



## Rose

—ローズ—

古代エジプトの時代から珍重されたのが、ローズのエッセンスです。ホルモンバランスを整える効果をもたらすと同時に、気品あふれる香りが緊張をときほぐし、自信をもたらしてくれるのです。



## Pine

—パイン—

森林浴を彷彿とさせる清々しい松の香りは、新鮮な空気の中で散歩するような深いリラックスをもたらす、疲労を取りのぞいてくれます。体も暖まり、風邪などの予防にも効果をあらわす、という一面も。

## Key Word

—キーワード—

アロマ用語には、少し聞き慣れない言葉も…。よく耳にする言葉はこんな意味を持ちます。

「アロマセラピー」語源はギリシャ語。アロマは香り、セラピーは療法という意味があり、つまり芳香療法ということ。

「エッセンシャルオイル」アロマセラピーに欠かせない植物から抽出するオイル。主にハーブやスパイスを原料に、その種類は約200種にも。

「キャリアオイル」エッセンシャルオイルだけでは香りも刺激も強すぎるため、植物油であるキャリアオイルに混ぜてマッサージなどを行います。



  
LeGrand Socié  
ルグラン ソシエ

京都市下京区四条河原町 京都高島屋6F  
075-221-4136(事前にお電話にてご予約ください)  
10:00~19:30/休日は高島屋に準ずる

## History

—ヒストリー—

古代エジプトにて、すでに治療として使われていたのがエッセンシャルオイルです。この言葉が使われ始めたのは20世紀初頭。フランスの化学者ガットフォセが実験中の事故で火傷し、その治療にラベンダーのエッセンシャルオイルを用いて、効用を自ら体験したことで、この植物療法をアロマセラピーと命名したのです。

  
Salon  
—サロン—

高島屋6階というロケーションは、買い物帰りに立ち寄るのにも便利。もちろん、ここに来るために出かける日があってもいい…。