

# 今日この酒でキメる

Beer 日本酒 Wine Cocktail 焼酎 Other!

# サマーパーティー

着るモノ行くトコロそしてフトコロ。  
 何もかもが開放的な夏の到来。  
 賽は投げられた。  
 勇み足で繰り出す店に待つものは、  
 喉と胃ブクロに快感をもたらす  
 夏を待っていた味の数々。  
 我々に選べないものはない。  
 そして今宵、酒は用意された。

シルクのような泡の感触

喉を走り抜ける刺激

全身にしみ渡る夏のダイゴ味

## 林檎や りんごや 木屋町三条

京風創作料理

りんごや

木屋町三条

平均予算  
3000円

### 林檎イスで味わう創作和食

オシャレな空間に映える青りんごをイメージした緑のチェア。何ともポップな感覚なのだが、味わえるのは、料理長がプロデュースする創作和食。豆腐、湯葉、京野菜…京都ならではの素材を使いながらも洋のエッセンスを加え、オシャレに仕上がっている。夏イチオシの生ビールのアテにはスパイシーなたたきと揚げ物がおすすめ!

■京都市中京区木屋町三条上ル  
 エンパイヤビル2F  
 075-254-8188  
 17:00~翌1:00  
 (営業日-夜3:00)  
 無休



牛トロタンのたたき  
 980円やレンコン朝  
 太子チーズ焼き揚げ  
 680円は生ビール480  
 円にぴったり



和洋創作料理

四条大宮

平均予算  
3000円

### ビアパーク・ビアビア 美しく味ある料理に どのビールを合わそう

和洋折衷の幅の広さも自慢のビアビアフードは、目で見てキレイ・味わって美味しい、がモットー。ホテル出身のシェフの美意識が光る色鮮やかな彩りを、ピリッとしめるのは緑萌える香草の数々でその皿はさながら絵画のよう。そしてビアパークの名に恥じないビールのラインナップは、大手ビールメーカー4社に加えオリジナルビールも揃い踏み。「美味メシにちょっとビール」派から「ビールにちょいアテ」派まで満足させる懐の広さだ。

牛ステーキのゴマ焼き色彩野菜と共に950円など、彩りは重要なポイント。ビールは380円~470円。本誌持参でドリンク一杯サービス+次回ご利用10%割引券を満喫



居酒屋

河原町三条

平均予算  
3500円

彩いろ

### 手間入りのネオジャパネスク

2カ月毎に10~20の新メニューが登場する、旬に敏感な創作料理の店がここ。和食をベースに、例えばあんかけ用のおこげは1週間も自然乾燥し、サクサク感を強めるなど隠れた手間を惜しまない。打ち放しのコンクリ壁にジャズが響く空間は、さながら大人の社交場。落ち着いた空気の中、「彩」特製のさっぱり夏味に舌を許したい。

■京都市中京区河原町三条下ル二筋河原町東入ル  
 OT BEACHビル1F  
 075-212-2455  
 17:30-24(時)  
 日 023:30  
 無休



■京都市下京区役所大宮駅前  
 大石薬ビルB1F  
 075-911-7038  
 17:00~23:00 無休



おこげ海老あんかけ700円、一統黒オムレツ550円、ささみと胡瓜の梅肉和え550円、エビス(生)600円、ZMA600円

伝統韓国料理・焼肉専門店

小倉

平均予算  
3000円

# ソウル(魂)を呼び覚まされる 絶頂極上和牛肉の醍醐味を食らう

海雲亭 かいうんてい

オクトー後、盛夏の行楽が待っている。串上ロースト1人前2500円、ヒレカール1人前1200円、肉類は各々人前、石焼きヒレバ980円、キムチチゲ700円など、どれも絶品。

その店の肉のクオリティ&鮮度はホルモンを食べればわかる。コレ、肉食いの常識。クオリティが悪ければ舌を刺すし、古ければイヤな臭いがする。断然、焼肉は肉質いかんで決まるワケで…。そんなウルサ方の肉食いを今、ウナらせている隠れた名店がコチラ。「下手な肉仕入れていたら、ホルモンでバレしてしまうから」と語るように、肉の熟成具合もジャストな極上の本格和牛を厳選チョイス。丹念な下処理の後、サーブされるロースやカルビなどの赤身はサシびっしりで、ウオオッと仰天することウケ合い。マメ(腎臓)やミスジ(腕の枝肉)など、希少なホルモン部位も別次元の美しさ。ひと口食せば、嗚呼、極楽！赤身の旨み、ホルモンの甘さ、肉を食べることの醍醐味すべてがギュッと凝縮された至福のひとつとき。われわれ誰もが狩猟民族だった頃の血沸き肉躍るDNAを呼び起こしてくれる美味さだ！

アテにはチヂミやパジョン(もち米ベースのチヂミ)、水キムチ、チゲ鍋など、ビールともパッチリと好相性のピリカラな韓国伝統リアル・フードがスタンバイで、欲張りな酒飲みにも嬉しいかぎり。もちろん、とめどなくビールの杯も重ね続けてしまうことになるワケで…。電車を乗り継いでも行く価値ありな、めくるめく韓国ソウル・ワールド。1度訪れれば「パープル・サンガ」のイレブンが足しげく常連サンな理由も理解できるハズだ！



キムチなどの絶品にくわえ、精肉も販売する同系列の「韓彩市場」も隣接。キムチの帯3万5000円など雑貨も



新館2階は和×韓を折衷したシックなモダン空間。解放感のある天井からの光りが気持ちいい！

韓国のイメージそのままな勢いを感じさせる2階席。土日は満員必至なので予約がオススメ



移籍したカズが今でも神戸からグルマを飛ばして来る美味さ、グルマには個室もあり



〒小倉市小倉町神楽田3-6  
0774-20-6442  
11:30-14:30  
17:00-翌3:00 無休



串焼家  
炭焼浪漫家桂店  
新作も続々登場する串焼きが喉をそそる  
るまんや

新鮮な地鶏を使った焼き鳥と、週替わりの創作串焼きが評判。また夏に向かって、特製浪漫家サラダ夏風500円や地鶏たたき入りそうめんなど一品もののパリエもますます強化されるから、ビールで喉を潤しながら、いろんな味を試してみたい。まずはおすすめセットをオーダーして、気になる一品をどしどし頼むのが通だとか。「笑売がモットー」と言うスタッフの明るいノリに、食欲もビール欲も俄然すすむこと間違いなし。

近江産朝引き地鶏を使った焼き鳥&フランスパン焼き120円やこんにゃくとムネの串焼き100円などユニークな串焼きも!赤池本店・山科店・白梅町店・吉祥院店などもある

■京都市西京区桂川新道八条下ル東側  
075 391 1115  
17:30~翌1:00 不定休

平均予算  
3000円

桂

串焼き

桂 平均予算 2000円  
素晴らしい人生 すばらしきんせい  
バー感覚の串焼き居酒屋

水槽に熱帯魚、ライブ感あるオープンキッチン…。ココはバー?なスタイリッシュな空間。が、実は居酒屋使いもOKな気軽な串焼き店。但馬地鶏を使った焼き立てアツアツの極上串焼きは、やっぱりキンキンに冷えたビールでいただきたい。向日町に寿司屋をオープンさせただけあり、ハマチやカツオ、シマアジなど、トレビチ鮮魚を使った刺し身(各800円)も抜群!

■京都市向日区川島高橋川側2番地  
075 391 8255  
18:00~翌1:00  
休 日 17:30~24:30



串焼き盛り合わせ7本950円、但馬地鶏盛り合わせ7本750円、ニラチヂミ400円、石焼きビビンバ580円

Beer

洋風居酒屋

四条堺町 平均予算 2000円  
ジャンバラ屋 じゃんばらや  
町家で麦酒。嗚呼、日本の夏

建物は、緑の前庭や店長直筆の書に風情漂う京町家。それでいて雰囲気は飾らず気さくだから、我が家のようにくつろげる。そんな「ジャンバラ屋」での楽しみは、曇の座敷でくっと飲む冷え冷えのビール。うちわ持参で夕涼みすれば、『これぞ日本の夏!』な気分が満喫できるはずだ。もちろん冷えた地酒も用意。日本酒党もぜひ。

■京都市下京区堀町通西条下ル  
075 361 1245  
17:00~23:00 (L.O.22:45) 第3日休

タセがなくて飲みやすいレーベンプロイの生500円、おこげの京風あんかけ650円など



炭火焼肉

吉祥院 平均予算 3000円  
和牛屋 わぎゅうや

煙に巻かれた幻の如し  
太っ腹価格の大トロ牛



吟選和牛コース980円 特選和牛コース750円 盛り合わせは、特選ファミリーセット「オラダック」上ミノ350円・テッチャン350円など格安 オイスター焼 中山店長が肉に包丁を入れる

常連客に「『この店の肉』が食べたい」と言わしめる厳選された近江牛を、「やりすぎた…」と店長がもらすほどのご奉仕価格でいただく。口の中で脂がフワリ解ける吟選和牛コースは、塩・コショウでさっと炙ったところをハグツ。すかさず、大判の特選和牛コースが甘口タレの焼ける香りで箸を誘う。塩、タレと交互に入ってくる口中をビールでキリッとクリアに、七輪の熱と夏の暑さに熱れた体を冷ましつつ、炭が尽きるまで食したい。

■京都市南区上野町御所前1丁目  
075 699 7307  
18:00~23:00 水休

PARIS BAR  
パリの朝市

好奇心旺盛で美味しいものに敏感な、パリっ子の食文化を体感できるダイニング。フレンチベースのメニューには、ご当地で今流行の中華やイタリアン系、京野菜や湯菜など和の食材を使ったものまで、卓上を賑やかに彩る多国籍な顔ぶれが揃う。さらに「ノリも楽しく」とワインだけでなくビールも充実。そんな気取らないスタイルでリアルタイムのパリを味わえるから嬉しい。聞けばレシビも快く公開。主婦の皆さんも気軽にカウンター席へどうぞ。

西小路五条 平均予算 3000円  
好奇心旺盛で美味しいものに敏感な、パリっ子の食文化を体感できるダイニング。フレンチベースのメニューには、ご当地で今流行の中華やイタリアン系、京野菜や湯菜など和の食材を使ったものまで、卓上を賑やかに彩る多国籍な顔ぶれが揃う。さらに「ノリも楽しく」とワインだけでなくビールも充実。そんな気取らないスタイルでリアルタイムのパリを味わえるから嬉しい。聞けばレシビも快く公開。主婦の皆さんも気軽にカウンター席へどうぞ。

キリンラガー生500円、仔鴨のロースト・シェフのきまぐれソース980円、海老とパイヤを詰めた帆立のマリネ920円、オマール海老のチャイニーズStyle1980円、お手頃価格も魅力

■京都市右京区西院西馬場町  
五軒門スルハイソウジ  
075 312 (0)17  
11:30~L.O.14:00  
17:30~L.O.22:00 無休  
196円



遊食居酒屋

醍醐

平均予算  
2000円

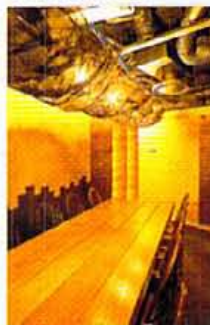
## 元気食DO げんきしょくどー

### 3杯飲んでも1000円以内 激安生中はゴクツ飲みOK

キャンペーンにつき、生中1杯通常450円のところ290円で提供中。ってそんなウレシイ企画はいつまで続く?なんて心配はご無用。「好評の限りキャンペーンは続ける予定」というわけで、好評でないはずがない=当分継続予定ってこと。加えて串かつ、鉄板焼、アテ系、洋モノ系、シメ系、別腹(=デザート)系までずらり150種も揃うフードも一品が50円~980円と、これまたフトコロにありがた〜い仕組み。つまり1人1000円でおつりが来るなんてこともしばしばの模様。「安いほうが喜んでもらえるし、イロイロ選びたいやろし」という企業努力に感謝しつつ、アチアチの串をほおぼり、ビールで流す。夏の醍醐味を発見、の一幕。



生ハムのサラダハルメザン  
風味700円、チキンソテー  
香味ソース580円。きょうり  
明太子詰め380円は5月ア  
タマからの新メニュー



飲えて言えばOLが多く、男女で言えば女性が多いかも。「割と上品で落ち着いたお客さんが多いです」

ドミノパーティションの中は基本グループ用。中級カップル用。上級者は平日に堂々とお忍びに使う

KITCHEN BAR  
ごはんたべ 一期一会 いちごいまえ  
白川北大路

### 実にバラバラな人々が 等しく感じる奥ゆかしさかな

「ホントに色んな人が来るから、系列店で一番ターゲットが絞れない(笑)。そんなバラバラな属性が置いていく「こんなん食べたい」の声でメニューは増え続け、てのはヨクあるお話。だが今回のあっさり系は、石原料理長曰く「コレは僕が常々やりたいなあ、と思っていたもの。あっさりつまるモノをぜひやりたかった」というプライドメニュー。1497をラグーと同じ値段で出すのは「京都のビールですからね」というご当地意識。メニューに書かれるは、ふたりで大勢で、様々なシチュエーションで使える店のひとつに、「加えていただければ幸いです」。奢ることなくお店は続く。この奥ゆかしさにイッチョ応えてみようか。各種クレジットもOKに。会計は席で待て。

平均予算  
2500円



元気食DO特製ミックスピザ580円。串かつ各50円~120円。とんべい焼400円。海の幸の生春巻380円。キャンペーン中の生中は290円!



外環沿い、地下鉄醍醐駅から徒歩10分の立地。南エリアにて、深夜メシ派にうれしいこはん焼

1階はテーブル席、2階は座敷席。総キャパは140席の大ハコで。座敷を仕切ったの貸し切りもOK



■京都市北区石川丸太町32番地  
075-579-4100  
17:00~翌1:30  
(L.O.翌1:00) 月休

■京都市左京区北山通白川下ル  
マジカルブレンビルB1F  
075-721-8500  
18:00~翌1:30  
(L.O.翌1:00) 月休



料理と彼女を彩る鴨川鳥瞰



スパイシーチキンとキノコのトマト煮や手羽先の肉詰め  
香草揚げなど、フードも本格的

平均予算  
2500円

オトナの夜には夜景が付きもの。同店では鴨川をはじめ、東山、大文字山までが眼前に広がる絶景ビューが楽しめる。もちろんバーゆえお酒も豊富。ビールにカクテル、ウィスキーにワイン。メニューでは各酒に合う創作料理をキープしているのも嬉しい限り。旨い料理と酒、これに夜景が加われば、彼女の堅いガードも崩せるかも。

■京都市中川区木戸町通三條上ル  
エンバイビル2F  
075-255-7717  
18:00~翌2:00  
(土日祝+翌3:00)  
月休



ロシア料理

四條川端

平均予算  
5000円

レストラン・キエフ  
夜空の下でロシアを食す

歌手、加藤登紀子の店。京都で唯一のロシア料理の店。今年も夏の恒例ビアガーデンをオープン。夏の京都の夜空と、大文字から京都タワー、そして鴨川を借景に、8月末までビールに良くあうロシア料理満載の飲み放題セットが頂ける。雨の場合は2Fや3Fの室内へチェンジ可。

■京都市中川区上通四條上ル 鴨川ビル2F・3F  
075-525-0860  
2F18:00~24:00  
3F18:00~22:00 (L.O.21:00)  
屋上ビアガーデン18:00~22:00  
(L.O.21:00) 月休



ロシアな味が8品も楽しめる屋上ビアガーデン  
生ビール飲み放題セット3500円(税込)



グルメ&パーティハウス

祇園

平均予算  
1500円  
(税別)

Karaoke U-BOU祇園店  
からおけゆーぼうぎおんてん  
美味しい生で歌もヒートアップ

カラオケボックスと言えど、ランチからパーティセット、エスニックからイタリアンまであるメニューの豊富さと美味さは侮れない。中でも生ビールの泡のキメの細かさには定評あり！祇園唯一、しかも真ん中という立地に加え、50名収容可能なパーティールームを持つ大バコだから使い易さこの上なし。財布も木屋町感覚でOK。

美味しいキリン生500円と幅広いメニューがあれば、カラオケホールテージもさらにアップ

■京都市東山区西本町花見小路北詰角  
ウボウビル  
075-525-4400  
12:00~翌5:00・無休



ブラスリー

船岡

平均予算  
3000円

悠心 ゆうしん

夏の夜は心がくつろぐ一軒へ  
冷えた一杯は癒しの味わい



人気は、ささみのチーズ揚げ700円  
じゃがいもとカマンベールチーズの香香  
き650円 日替りお惣菜は一品約45  
0円 ハイネケン生(中)500円

上賀茂神社にほど近い閑静な住宅街の一角に、温かな灯をともしつつろぎの店「悠心」。坪庭に風情が漂う町家風の空間に座り心地のよい掘りごたつ式の席、そしてカウンターには大皿のお惣菜…。そうすれば、お母ちゃんのおばんざいの店となるのが通例だが、ここではほんなり母娘3人が仲良く切り盛り。しかも料理は、上賀茂京野菜の家庭料理から、毎朝入荷の鮮魚のお造り、フレンチ・イタリアン・中華などをベースとした創作の一品まで幅広く揃う。そんなアットホームでバラエティ豊かな店だから、カップルから家族連れ、会社帰りのひとり客までが一緒に和んでゆったり過ごせる。「まず一杯」の生ビールも、心地よく五臓六腑にしみ渡っていく。



木の温もりに包まれた店内は、カウンター席もテーブル席も全て掘りごたつ式。ゆったり和めそう



約15名収容の個室もあり、ちょっとした宴会にも対応。ビールはもちろん地酒も充実！

■京都市北区大宮南山1丁目10-10  
075-493-0865  
17:30~L.O.23:00  
火休(祝日の場合は空席)





フアミリーレストラン  
**びっくりドンキー 宇治模島店**  
 ハンバークもビールも  
 やっぱり鮮度が命!

エッグバーグステーキ  
 200g 610円、ローストビーフの開拓サラダ390円、ドンキーオーガニックビール(レギュラージョッキ)490円。米国開拓時代を彷彿させる、ご機嫌な店内



平均予算  
**900円**

新鮮素材/合い挽き極上パティ/抜群の焼き加減で、お馴染みのハンバークと言えばココ。そんなドンキーの夏と言えば、直営小樽醸造所から直送される出来立てホヤホヤの「ドンキーオーガニックビール」。遺伝子組み換えのない有機栽培の原材料&自家製酵母を使った天然の旨み満点。もちろんハンバークとの相性も抜群。お互いを引き立ててくれるワケです。夏メニューの登場ももうすぐ。こちらも期待大!



■宇治市模島町二十四番ノ1  
 0774-25-6708  
 11:00~翌2:00 無休



韓式酒家  
**牧場園 モッチャンウオン**  
 流行を超えるビールの相棒

西院 平均予算  
**3000円**

いまや大ブームの韓国料理。「韓国風」を謳った創作料理も溢れ返る情勢の中、ここ牧場園は日本初進出の釜山直送ホンマモン料理で、他からは軽く一馬身はリードの感。釜山は日本で言えばさながら関西、食の都。美味さの肌馴染みは韓国全土でも抜群ってわけで、本場味にビールの進む夏の幸せはブーム後もバリバリに健在の予感だ。

参鶏湯2480円、ヘッパリの冷菜600円、水冷麵680円、生ビール500円

■京都市右京区西院西一蔵町12  
 西院メートビル1F  
 075-326-3039  
 17:00~翌2:00(L.O.翌1:00) 無休



創作和洋折衷 東洞院六角 平均予算  
**3000円**

**華楓 かふう**  
 心おきなく涼味を喫する

堅めの外観に不安を感じる必要一切無し。手頃な値段設定である上に、店長のキップの良さはまさに特筆もの。財布の中身を任せてしまえる心遣いに、思わず涙ぐんだ客もいたとか…。7月は、和食ベースの上品な味わいをさらに発展させ、ハモや旬菜を使った夏の涼を満喫できるメニューが登場。夏の一日の疲れはここで癒せる。

■京都市中京区東洞院六角南車角  
 ロイヤルプラザビル2F  
 075-212-0581  
 11:00~L.O.13:30  
 17:15~23:00 日休



生湯葉とサーモンのカルパッチョ880円など夏の涼味が生ビールにピッタリとハマる



ダダッ広い御池通で一際目立つドデカイ黄色い暖簾。本誌では、もはやお馴染みの肩肘張らずに創作料理を堪能できる、洋風居酒屋「Ya!」。年がら年中、何かにつけて「ワイン飲み放題」などの「~フェア」をやっちゃうことでも有名。そろそろ迎えるあつ〜い季節に向けてのスペシャル企画は、そう「生ビール半額!フェア」。キリン生ビールが通常390円からビックリ半値の195円。さらに、しめじクリームのパスタを含めた10種類オムライス(ハーフサイズ)など、和洋中を取り揃えた人気メニューの一部を100~300円の特別均一価格で大提供。暑さのお陰で思考回路も蛇行し始める季節、ヒネリなんかありません。今はビールが文句なしに美味いんです!

生ビール195円、スティック春巻き100円、ジューシー地鶏の唐揚げ200円、10種類オムライス(ハーフサイズ)300円とどびっくり価格



夜は宴会パーティーセット2000円~が断然お得!前菜~デザートまで付いてこのお値段



多国籍料理?って思うくらい豊富なメニューが自慢。昼のワンコインランチ500円も人気

■京都市中京区西大路御池  
 康人ビル北側  
 075-823-2008  
 11:00~15:00  
 17:00~23:30  
 第1・3日曜休



洋風居酒屋  
**Ya!**  
 夏とかけましてその心は  
 キーンと冷えたビール!

西大路

平均予算  
**2000円**



**麦薫るパスタ&ピッツァ  
本物志向の味に一番搾り**

トラットリア

河原町松原

平均予算  
3000円

一番搾り(生)500円、飲み焼きピッツァ  
7130円、海の幸のマリネ1200円、  
前菜1デザートが好きまで選べる2800円  
のコースも人気。東山を一望するパノラマビューも素敵な二輪車！

焼肉&韓国料理

新堀川

平均予算  
2800円

**ほどり新堀川店  
リッチ空間で焼肉を  
ますます喉鳴るお徳感**



登場する肉のデカさと輝きに、「えっ、ホンマ？」と呟いたとて心配は無し。「安く美味しく、良いサービス」の信条なればこそ、国内外で評価の高い和牛を輸入肉並みの低価格で提供。「焼肉屋だけドイイのは肉だけじゃないぞ」と韓国料理も充実。ビビンバ・ユッケは当然、サンゲタンや韓国巻寿司などなかなかお目にかかれない専門料理も加わって、「夏=焼肉+ビール」の方程式にプラスαのお楽しみだ。さらにお得な食べ放題もお忘れなく。

コクが醍醐味のやる気カルビ680円、デカさに驚くやる気コース780円、チャッポ350円で栄養バランスを採りつつ、一番搾り(生)480円で「アハーツ」と爽快精神充足



■京都市北区北堀川70  
075-805-8200  
17:00~翌1:00  
(L.O.24:30) 無休

斬新地鶏

御園橋

平均予算  
2500円

**焼とりくろ  
炭火の一步先  
トルマリン入り陶板で地鶏をジューツ**



宮崎の日南地鶏を使った鶏肉料理店は数あれど、この店で使っているトルマリン入り陶板は世界に1種類しかないオリジナル。トルマリンとはいわゆる電気石。遠赤外線でしっかりと焼き上げるため、素材の持ち味を限りなく引き出し、ふっくらジューシーに。煙りが出にくい効果もあって、女性にも大人気だ。トリ身やつくねなどに加え、シタケやタマネギなどが並ぶリーズナブルなセット1200円を陶板に置いて、ジューツ！地鶏の旨さが滲み出るジューシーな美味さは、まさに感動モノだ。

**楽々荘**

和風ビアガーデン

**緑豊かなお庭の中で  
花と咲くホロ酔いの顔**

広さ650坪、楽々荘自慢の豪華な回遊式の日本庭園で、夏の夜を彩る炭の赤い火。自然放牧で育てた特選黒牛の炭焼バーベキューは、迷わず飲み放題つきのコースで堪能してほしい。次々に焼きあがるボリュームたっぷりのお肉は、ビールの1杯2杯で足りる訳がないんだから。もう一つの名物、鯉・鮎や地野菜など旬の食材を使った花鶏弁当は、20種に及ぶ手の込んだ料理が詰まった値打ちもの。ほんなりと行きたい人にお薦め。

平均予算  
3980円

賀茂川の美しい景色を眺めながら、地鶏と野菜などなど8品がセットになった焼きものあれこれセット1200円をはじめ、斬新！陶板焼ビビンバ480円などの創作料理を味わえる



■京都市北区幸村(土堀川)20-1  
075-493-5050  
17:00~翌1:00  
(L.O.24:00) 無休



飲み放題(90分)つきバーベキューは10800円と5000円の2種類。花鶏弁当は鮎の塩焼。冷菜類がついて2500円。一番搾り(生)480円、497円など、ビール各種500円

■高市北町44番地  
0771-22-0608  
おビアガーデン開催は  
9月中間まで  
17:00~22:00  
無休  
予約無休



## 旬がこぼれる京料理を 鴨川眺めてビールと共に

先斗町にて、旬な一軒がまさにここ。京料理ゆえ、旬の食材を使うことはいわずもがな。創業50年を経てその佇まいを一新したばかりの、店そのものがまさに旬。とりわけ2階の鴨川を一望のもとにするカウンターは、特等席として不動の地位をしめることになる模様。けっして敷居が高いわけではないものの、そこは京料理。「食材のバランスは、走りと旬と戻りを3・4・3くらいで」と季節が盛り込まれる。爽やかな川面を眺めつつ、ビールと共に。

京料理  
先斗町 富美家

ぼんとちよっふみや

先斗町

平均予算  
7000円



丁寧な仕事ぶりがうかがえる八寸、よこわのたたきのお造り、蟹の唐揚げのお祝。以上3品は日替わりとなる夜のコース(4200円~12000円)から。キリン一番搾り(生)700円

■京都府中京区先斗町富美家  
南となり  
075-211-5054  
11:30~13:30 (L.O.)  
17:00~22:30 (L.O.)  
無休



食の楽しさ=レストランテイメントを追求する「ヴィアーレ」では、只今「舌の肥えた女性たちのワンダーランド化」を推進中。特にパスタ&ピッツァは徹底改革が行われ、パスタは毎朝手打ちの生麺に、ピザ生地はイタリアから粉を輸入しての自家製に統一された。手間暇かけた本物志向のその味は、早くも話題的。週末は予約しからの来店が無難だ。また、パスタ&ピッツァの妻の香りが引き立つと評判の、一番搾り(生)との相性もぜひ確かめて。

■京都市下京区東寺町通心亭下ル  
ホテルリソルト1F京橋10F  
075-371-3713  
11:30~L.O.14:30  
17:30~L.O.21:00/無休



焼肉レストラン  
堀川丸太町  
びいまん亭 びいまん亭  
粋な店主が素材を厳選  
大出血の焼肉コース!

ホテル内ということもあり、店内は高級感が溢れる。和牛に魚介類の盛り合わせが付く「健」コース4800円などをビールとともに楽しむ女性客も多い。

平均予算  
5000円



■京都市下京区堀川丸太町南  
二条城北  
075-481-2111  
17:00~L.O.23:00  
無休

ホテル内では珍しい焼肉店。料理歴30年はある店主が提供するの、週に4回、自ら市場に行って仕入れる和牛にホタテやエビ、イカなどの魚介類。「健」コースでは、その和牛と魚介類の盛り合わせにキムチやチシャ、デザートまでが付いて4800円。また90分で1980円の食べ放題、同じく飲み放題付きで3280円も用意しているのも嬉しい限り。「旨い素材は自分で見つける」とばかりに高ゲタを鳴らす店主の素材選びの良さがこの店の自慢だ。



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。





会席料理  
すみや亀峰菴 すみやきほうあん  
しっとり近場の豪華旅  
暑さの疲れも癒される

七輪で直前にあぶり直しながら頂く鮎の塩焼。三本の青竹には1種ずつお造りが潜む。梅物は猪肉の湯葉巻きあんかけ。岩風呂へ続く渡り廊下では新緑や紅葉など季節の楽しみが

亀岡  
平均予算  
12000円

由緒正しき温泉旅館の和室で、さしつさされつ二人酒。そんな夢心地のロケーションを演出するのは、竹や楓に彩られた部屋出しの会席料理と亀岡の造り酒屋から選りすぐった3本の地酒。丹波の食材を使った豪華な食事に、昔ながらの手絞り原酒が一献また一献と…。食後は迷わず温泉へGO。湯上がりサービスの手回しカキ氷で、旅気分のコトリ感是否応なしに盛り上がる。人混みに邪魔されずゆっくり泳げる穴場プールも満喫したい。

亀岡市東の花園里  
07/1 22 0394  
営業時間 11:30-12:30  
18:00-19:00  
休日 無休  
予約 要予約



そっと口に含む夏の涼は、  
杯を重ねる語り酒にもよし。  
情緒溢れる夏にあう、日本の心。



炭焼やきとり 四条堺町 平均予算 2500円  
一番 いちばん

一番の串には、酒「一番」!

赤提灯でお馴染みのやきとり「一番」。全国規模に至ったそのワケは、その徹底した美味へのこだわりにある。鶏はその日の朝に挽いたもののみ。冷凍串なんてもっての外だ。炭は火力・香りともに最適な備長炭。もちろん焼き加減にも一言ある。味よし香りよし、だから酒もスイスイ。一番チェーン社長の体をはった実験により二日酔いしにくいと評判のオリジナル純米酒をぜひ。

京都市下京区新町通七条下ル東塩小路町583  
クリスタル駅前ビル6F  
0120-498994 (チェーン本部)  
URL: www.yakiten-ichiban.co.jp

全国150店舗全てで独自のメニューを展開。酒は純米酒「天下第一」のほか「一番にごり酒」も

水だし鶏料理 祇園 平均予算 7000円  
ぎをん縄手 とり安 きをんなわてとりやす

あの水炊きの名店が  
夏はすきやきで勝負!



「水だきたべるならとり安あり」で50年。朝びきの丹波地鶏を使用した「名代特選とり水炊き」で有名な鶏料理専門店。ささみ寿司などの逸品もあるが、アツい夏はすきやきに挑戦してみるのもよし。蒸せかえるような湯気の中にはお肉などの他、ズリ、キモなどの具がズラリ。東山の名水を使った甘めのタレに鶏ガラで取ったスープを加えれば、濃厚な旨みに舌が踊る! 辛口日本酒とともに汗をカキカキ、そんな夏らしい食べっぷりがよく似合う。

京都市東山区北塩小路通新橋上ル西側  
075 561 7203  
17:00-22:00  
月休  
http://www.toriyasu.net/



石焼地鶏 石焼地鶏 いっしやん 先斗町 平均予算 4000円

ヘルシー石焼き&竹酒は  
食欲そそる夏の決定版

「余分な脂は落とし、うま味は濃縮」。このヘルシーさこそが、夏も変わらず食欲をそそる石焼き料理のヒミツ。しかも丹波地鶏やフランス産バルバリー鶏、レアで食せる国産の黒毛和牛など、上質・新鮮な素材揃いで安心して食せるのもポイントだ。そして、「アツアツの石焼きには冷えた竹酒(1合半700円)が断然おすすめ」と看板娘の美賀さん。「1日冷蔵庫で冷やしますから、竹の香りもよく移ってのど越し爽やか。これはハズせない!!」

コース3500円は、魚介2品、鶏お好み3品、鴨コース、サーロインステーキ、焼き野菜、サラダ、お茶漬け、デザートとボリューム満点。ほか1900円のセット、アラカルトも充実



京都市中京区木町一丁目下ル東大路  
HEBARI 3F  
075 254 8568  
17:30-24:00 (L.O.23:00)  
無休  
URL: www.issjan.com



意外にボリュームのあるすきやきはコースで5000円〜。単品は3000円。しゃきしゃきの京ネギとも相性ピッタリだ。地酒は兵庫1合1000円〜、八海山800円〜、と人気銘柄をキープ



カツオ、天然ダイ、真アジ、あおりイカ。隣に並ぶは串揚げの数々



波静かな天然の良港として、さらに肉じゃがが発祥の地として有名な舞鶴に本店を構える串揚げ&創作料理店が木屋町にオープンして早5ヵ月。キメの細かいパン粉を使った薄衣で、外はサクサク中はジューシー。もちろん、その中身を尋ねると「舞鶴港から直送の新鮮な海の幸に肉は丹波牛」。コース3000円〜はもちろん、その値段に驚きの串揚げ8本セットが880円！のリーズナブルさ。今の季節なら舞鶴産ハタハタに舞鶴名物かまぼこチーズなど手抜き一切ナシ！そしてそして串揚げだけではございません。単品だって常時60〜70種類を用意。さらに見逃せないのが赤字覚悟で始めた、1日20人前限定のおさしみ盛り合わせ（3〜4種）がコリコリッ、ブルブルの歯ごたえで1200〜1500円と涙モノ。こんな極上の料理にアルコールを入れない手はないでしょう。ってことで登場するのが新潟の地酒「越州」。久保田の銘酒を作り上げた朝日酒造が今回、自信を持って送り出したのがコレ。軽快な飲み口にキレのある後味が魅力。自己主張をエイッと出しながらも飲み飽きず、肉&魚料理とも相性抜群。メニュー替えは年3回の予定。と言う訳で、6月からは新メニュー続々登場。新鮮野菜やデザート、肉料理などの単品メニューは40種類から約70種類へと拡大。仕事帰りに気軽に寄れる、いい魚と美味しい酒がある店とはまさにココのことでした。

大塚とチーズのカリカリスティック焼き580円、ほろりん牛とカリカリベーコンのサラダ650円、ネギクマノコ京産豚の角煮780円、シヤキヤキスティック野菜と丸米ネギを西京ミンとともみミンで620円



串揚げ&創作料理  
**串萬蔵 MISO** くしまんざえんそう  
ヘルシーな薄衣の下に隠れるは  
舞鶴港から直送の粹な奴ら！

河原町三条

平均予算  
3500円



「越州」全5種類が揃い踏み。グラスで本醸造600円、特別純米830円、純米大吟醸1700円



板の間仕様のカウンター。ココでほっこり未来の幻の銘酒「越州」をいただく気分は格別



竹と白壁でモロ口テイスト。お決まりの時間制もないのでゆっくりと楽しむことができる



■京都市中京区河原町三条二筋下ル  
東入ル南側  
フォーラムビル1F  
075-213-7088  
17:00〜24:00 (LO 23:00)  
不定休



カジュアルフレンチ  
**バリ本舗の夏休み**  
フルーティなワインをアイスでキュッと

六角木屋町

平均予算  
3000円

人気のカジュアルフレンチ、バリ本舗の木屋町店「夏休み」が、シーズンの到来とともにますますヒートアップ。今年の夏は、肩の力を抜いてお気楽に美味しく、グビグビとイケてしまうワインの飲み方を提案。まずはクラッシュアイスでキュッと冷やした爽やかなビーチブレイクワイン！で、南の島さながらのヴァカンス気分を。またフローズンも企画研究中だとか。アテとしても大活躍してくれそうなフレンチ小皿料理もお目見えする予定。

ご自慢の夏休み特製の手作り生ハムのサラダ780円、ゴルゴンゾーラとラクトゥウのキッシュパイ980円、ビーチブレイクワイン1杯はグラス500円、お得なデキャンタ1200円

■京都市中京区河原町通六角  
東丸ビル3F  
075-255-3200  
18:00~17:00 24:00  
不定休



SHOT & REST

祇園 平均予算  
2500円

**Be'屋 びいや**  
ワインも祇園も似合うバー

かつて、祇園の希有な本格イタリアンとして女性客がワイワイ、ガヤガヤだったのはいつだったか。今ではすっかり祇園のバーとして、落ち着いたお店に成長した。お酒の種類は多くはないが、ひとつひとつはしっかり吟味され、「アテなしでもイける」ラインナップ。夏は白ワインとチーズオンリーで芳醇な味と香りを味わいたい。

■京都市東山区四本通大和大通東丸ビル  
祇園町北条347-83 復興ビル4F  
075-525-3353  
20:00~翌4:00 日祝休



ポリーニ白の88年産物3500円などの白ワインをブッシュ、チーズの盛り合わせ900円と

ステーキ・吹風料理

西陣 平均予算  
7000円

**Kawano**  
ワインが時を忘れさせ  
至福の味が心を癒す



最上質の黒毛和牛ステーキとフレンチベースの上品な創作料理が味わえるKawanoは、知る人ぞ知る大人の隠れ家。シェフ自ら全てを切り盛りし、味・会話・サービスで最高に心地のいい「食の時間」を提供してくれる。目の前で焼き上がるステーキはもちろん、その日一番の素材を野菜やハーブを使ったソースで仕上げた日替わりの前菜も絶品。ワイン片手に、しばし日常を忘れる時間を過ごそう。おまかせコース7000円がおすすめ。

■京都市上京区今出川人形町西丸ビル  
一筋目南下丸20m  
075-466-6626  
12:00~15:00  
18:00~23:00  
ご予約 月休



コースの前菜からの一品、華エビのサラダ仕立てジャガイモのカレット添えと、フルーティなココと気品ある余韻が魅力の白ワイン、ピュリニー・モンラッシュ。店内はカウンターのみの

**創作中厨**  
店長の辞書に記された  
よく解る「創作料理」

う・ふ・ふ Bis 心むすぶ

営業所河原町

平均予算  
3500円

「例えば焼いたシヤモ以上に美味しいシヤモ料理。誰もが認める定番を越える料理が創作料理」。松井店長の言葉は「創作料理店って結局何？」という疑問を氷解。つまりそういう料理を出す店だ。美味いわけである。その「創造性」で勝負するのはワインも同じ。サングリアで勝ちに行く。3~4時間漬けてハイ、というイージーなものではなく、1杯700円は1日1本1本分で打ち止め。そもそも赤・白の両方が揃う店も、そういえばあまり聞かないなあ。

1年ほどの体験中。常連客から「アレないの?」「アレ復活まだ?」と矢のようなオーダーが入った。アレとはカボチャのカルボナーラ750円。この炭水化物&乳系コッペリをサングリアのサブパリにぶつけてみよう



■京都市中京区河原町通二条上丸ビル2F  
東丸ビル東陣町280  
キャニオンアールビル2F  
075-255-3125  
17:00~24:00 月休



味で伝えるか、色で頼むか、

種類で選ぶ王道もいい。

シェイカーが生み出してゆく奇跡。



イタリアンバー  
cafe Verona  
カフェヴェローナ  
お茶するだけじゃ勿体ない!  
オススメメニューの季節野菜のソリット1000円、フロースン  
ブルーマルガリータ900円

西洞院丸太町



トマトとバジルの冷製スパ800円といったフ  
ードも充実、8/26はハッチ主催のイベントも。

カフェ&バー  
**HATCH** ハッチ 木屋町 平均予算 2000円  
ビルの風とカクテルで乾杯

真っ白な空間と木屋町のビル群を頭越しに眺められるロケーションが、蜜に集まる蜂のごとく女の心の心をキャッチ。昼下がりの午後はカフェ、ネオンが輝く夜はバー、と昼夜を問わず大活躍中。夏は窓も全開。ビル間を吹き抜ける心地良い風を受けながら、オシャレに女の心はカクテル、男性諸君は焼酎カクテルで甘〜い夏の夜を。

■京都市中央区河原町三条下  
2丁目中丸ビル7F  
第一ビル7F  
075-213-4552  
15:00~翌4:00  
不定休



「ドリンクにうるさい店」として有名なカフェ&バー。ドリンク総数約250種類の中でも特にオススメなのは、生フルーツを使ったカクテル700円〜。あえて飾らずアダルトな雰囲気のカクテルに果汁で甘さをプラス。毎晩遅くまで営業中なので夜カフェに利用しない手はない。毎月実施日に変化するグリランランチ1000円(は中身で勝負!)  
■京都市中央区丸太町西洞院丸太町ビル10F  
バル フェリス 西洞院丸太町ビル  
075-241-2207  
火~金 14:00~翌3:30 (フードL.0.2400、ドリンクL.0.2300)  
土 16:00~翌3:30 (フードL.0.2300、ドリンクL.0.2300)  
日祝 13:00~翌2:00 (L.0.2100) 無休

平均予算 1500円



バー 西木屋町六角 平均予算 1500円  
**1/1000** ワンオブ サウザンズ  
舌と肌で味わうクールな液体

雑然としたビルの一角。扉を開ければ、ライトブルーの光がこぼれるクールな空間。「スタッフの顔が濃いから、内装くらいは清涼感溢れるモノに(笑)」とはもちろん謙遜。ルックス二枚目、されどトークは三枚目のオーナー曰く「柑橘系で、ブルーやグリーンの涼しげなカクテルがおススメ」とか。ぜひお任せでオーダーしたい。

■京都市中央区西木屋町六角下丸太町ビル10F  
BAR 1/1000 ビル606  
075-213-1193  
20:00~翌6:00 無休

1ショット500~800円、ノーチャージが嬉しい、手前は年中人気のチャーリーチャップリン800円



トロピカルキッチン&バー 西九条 平均予算 2300円  
**GRAND BLUE** グランド・ブルー

仲間でワイワイ騒げる  
テーブル&座敷バー?



天井に張り巡らされたグリーンはまさしくリゾ  
ット気分、自慢のエスニック料理、ナチヨス6  
00円やフライドポテト580円に高品質同様に、  
ハテハデメークのフレッシュジュカクテルが映える

東寺がスグソコのスーパーフレスコ2階にあるキッチンバー。店名からも想像がつくように、26歳・男前店長のイルカ&リゾート好きがこらじて始められた趣味的空間。グアラムマサラやオレガノといったピリッと利いたスパイスを使ったエスニック料理が好評。イチ押しドリンクは生のフルーツを使ったカクテル650円。ラムベースにイチゴやキウイ、パイナップルなどで喉ごし爽やかな味に変身。女性ならずとも男性にこそ味わって欲しい逸品。その他通常のカクテルは全品500円!



■京都市南区西九条  
市比羅城野田  
075-661-7176  
18:00~翌2:00  
【フードL.0.2400、  
ドリンクL.0.2100】  
日休



「高い酒にはまだ手が出ないけど、そろそろ落ち着いて飲める場所が欲しくなってきた」。そんな20代後半〜30代のためのバーがバルキタに登場。max20名の隠れ家的キャバ、少し早めの夜7時〜始発を待てる朝5時までの営業。ビール500円&ショット700円の明瞭会計…。まさにかゆいところに手が届く条件が揃っている。しかも、約20種類のアテは全てが手作り。「このコロッケ、形がイビツやなあ」なんて愛嬌もまた、魅力のひとつだ。

■京都市中央区河原町三条下丸太町ビル3F  
BAL 北部丸太町 佐野ビル3F  
075-255-5335  
19:00~翌5:00 無休

BAR  
**Gouache** ガッシュ  
小さなバーで夏の羽休め  
温もりの手料理にもほつめ  
平均予算 2000円



つくね300円、春巻き500円、コロッケ600円などオーソドックスな懐かしの味が揃う。料理に合わせてカクテルをオーダーしては?貸切りパーティにも対応(1名2500円〜)



大人の駄菓子屋  
**夜店の串カツ 恋文家**  
昭和ロマンが身に染みる古い串横町

馬鹿馬鹿しい広告で有名な「モッサイ社」が手掛けた、場末の名画座ばりの看板に目を奪われながら妖しげな扉を開ければ、ああアナクロな昭和の高度成長期。現役の白黒TVにちゃぶ台が似合うのは一徹ならぬ揚げ職人のヘンコな兄貴！夜店仕込みの串カツが宙を舞うと思えば、あっぱを着を繕えば最強のママが摩訶不思議な逸品を食えと強要、チーママの世助け占いをアテに超入手困難な銀座のすずめの琥珀が8月中500円となれば、壊れるしかもうない！

平均予算  
2000円

思わず「この味や」と懐かしくなる串カツ5本400円は、もちソース二度づけ厳禁！黒い弾丸をジャブアテに、珍しいバクダンの黒と海の底ってな意味不明な強酒は必オーダー!!裏メニューの、間違波動占いもお試しあれ

■京都市中京区上土屋ノ内町27  
075-321-0808  
17:00-LO 22:00  
大体1日1回火の座あり！  
http://kyota.ooof.no.jp/kotumiya/



あか抜けない酒と呼ばれたは、

すでに遙か遠い昔の話。

もっか最高にINな酒。選り取りミドリ。

洋風炉端焼

四条高倉

平均予算  
2500円

**ジャンバラ屋 古今東西**  
じゃんばらや ここんとうざい  
焼酎のアテに粋な伊達料理

町家で和食&フレンチの「古今東西」に、イタリアンの料理人が仲間入り。豊富なメニューがさらにパワーUPしたうえ、意外な組合せ「イタリアン×焼酎」の新提案も登場した。「香・味ともに強い焼酎には、味の輪郭のはっきりしたイタリア料理が絶妙に合います」とオーナー。宮崎県外では入手不可能だった幻の麦焼酎もこの夏入荷！

■京都市下京区南烏丸通西本町  
075-365-1110  
17:00-23:00 (L.O.P.P.45)  
第3日休



宮崎の麦焼酎「天の刻印」500円、ピザサラダ700円、蛸とポテトのマリネ600円

居酒屋

瑞 すい

鴨川を見下ろしながら  
自分ペースで串三昧

四条木屋町

平均予算  
3500円



今やお馴染みのオイルフォンデュスタイルの串揚げ。その関西導入元と言われる一軒。限りなく揚げたてに近い状態をいただくには自分の手で串を揚げ、そのまま口に運ぶのがそりゃ一番。旬の質茂なすや、変わり種の栗きんとんなど、常に175~180℃にキープされた油に串を沈め、薄いきつね色の食べ頃になるまでの約1分半。焼酎でのどを落ち着かせながら窓の外を望めば、鴨川に映る祇園の夜景。ビルの4階にして川床気分までも味わえる。

■京都市中京区木屋町四条上ル30m先  
水屋前50ビル4F  
075-256-7744  
17:30-23:30  
火休



牛ヒレや車海老、栗粒など8種の串に前菜の盛合せ・ミニサラダ・アイスが付いた串セット「雪」は1900円。カップルとファミリーが肩を並べて串に興じられる雰囲気も魅力



楽坐  
らくざ

ダイニングバー

靴なんぞ脱ぎ捨てて  
焼酎にまどろむ夏の夜を



三条木屋町

平均予算  
3500円

靴を脱いで入るスタイル、小バコなスペース、目線が落ち着く堀ゴタツ式…。全ては「くつろぎ」を提供したいという店の思い。何しろ全てが丁度いい。その上、しっかりごはんが食べられて、二軒目としても飲める使い勝手の良さは丁度良すぎ。えのき茸焼酎や、独自にねかせたさながらハウス焼酎なカメ酒、豊富なマイナー路線の日本酒など、店長が次々発掘する珍しいネタにも注目。「夏の夜長」は、これから季節旬材をより多く使ったものになる、手間のかかった和な創作料理を。

■京都市中京区木屋町三条上ル  
上りカビル5F  
075-231-0866  
18:00-LO 23:30 月休



気さくなスタッフのわいせつな相づちも相まって、何せ家にもよくない。生豚の串焼き680円、牛の串のコンクリート、鮮魚のカルパッチョ680円、全席約960円、安い！



左手より時計回りに地鍋のロースト照り焼き風ソース1280円、本文中の冷製パスタ、スモークサーモンとケイパーのPizza980円、同じく本文中のカルパッチョ

地球が回り、時代が巡れど、  
次を求めるニーズは底なし。  
酒欲と、酒のジャンルは限りなく。



**SPECIALITE DING CAFE**  
**HOUSE YORK** ハウスヨーク  
西大路  
平均予算 2500円

手前より欲張りデザートの盛り合わせ、キャラメルシココラポールド780円、ミルククラン  
ト、イチゴ白ワインなど2種の素材を組み合わせたジュレシヨース香600円



ライトアップされた店舗は、夜  
使いのデートにも、ムード的に  
実力を発揮

■京都市北区平野八幡町69  
075-463-1515  
カフェ11:30-23:00  
ランチ11:30-14:30  
ディナー17:00-21:30  
水休  
P11台



三角屋根に「YORK」という大きな金文字が目印。基本はイタリアンだが、そのカテゴリーにとらわれず、若きシェフの創作意欲を随所におこみ、絶妙な味わいを演出。中でも、この夏のおすすめは、ツルツルいけるフレッシュトマトとハーブの冷製パスタ980円や、生ビールのお供に最適な牛肉とオクラのスタミナカルパッチョ780円など。さらに、デザートにはパティシェの愛情たっぷりの欲張りデザート盛り合わせ(6種盛)1000円や、ゼリーのようでゼリーでない新感覚のジュレジュースもスタンバイ。一度食べればヤミツキ必至! また、厨房で作るホームメイドケーキも常時5~6種用意し、女の子には特に嬉しい展開。

心と身体が健康であれば  
笑ひは自然と生まれるし、  
ヒーリングはそう考えます  
ひとりひとりに最適なケアをしてあげたい  
その思いをこんなふうな形にしました  
コースを決める前にかっさりのカウンセリング  
ご希望に応じたコースの紹介  
完全予約制でひとりのためのケアの実現  
すこやかなボディを手に入れてください

**れ**  
Healenergy

京都市下京区寺町通河原町松原下橋松町  
エスリード京都河原町302号  
TEL&FAX 075-361-7458  
http://www.iron.co.jp/healenergy  
E-mail post302@medawars.re.jp  
営業時間 / am10:00~pm7:00  
定休日 / 日曜日  
※完全予約制。施術中の場合は  
留守番電話が承ります。

元気充電のオフタイム  
楽しみすぎてお肌は大丈夫?..  
美味しいごはんを美味しく飲み食い  
コンパにカラオケ...楽しい週末  
はあつこう間に時間がすぎて  
気づけば朝...なんでもことしは  
しじば、カナリキツイ肌へのダメージ  
は、素早くフォローして、次の  
週末に備えたい

**play weekend**  
肌も身体の一部、疲れた肌を作るためのケア  
ベーシックコース 8,000円/60分  
フェイスマッサージ+マスクパック  
マスクコース 3,000円~6,000円  
ニーズにあわせてケアが充実

ゆるやかな時間が流れ  
心をときほぐす  
プライベートエステ

全身からパーツまで、的確に疲れをとるためのケア  
部分集中マッサージ(ショート) 5,000円/30分  
好きな部分を2カ所選んで重点的にマッサージ  
頭皮活性化マッサージ 3,000円/30分  
血行をよくすることで目や心の疲れもすっきり

**office weekday**

身体も緊張するオンタイム  
コリを解消するために..  
パソコンで肩コリ、立ちっぱなしでムクミ、人間関係でココロも疲れがみえ、毎日働く私たちが  
の身体は、気づいてなくてもお疲れモード、じわじわり、ゆったり  
ケアしてあげれば、身体はか  
か心までがすっきり軽やかに