

料理人達のお逸品

来てもらったからには味わって欲しいと店が願う、訪れたからにはオーダー必須と客が思う。そんな一品がどのお店にもあるわけでは…料理人の心意気を垣間見る逸品をぜひ

IBAH

一転、三転ひねりワザ

イバ



この一品、まずその歯応えに注目して欲しい。有頭エビの身を包むのはパン粉でも天ぷら粉でもなく、千切りのココナッツ。ニシツ、ニシツという独特の歯応えと共に、じんわり染みだす甘いココナッツの風味。それだけでもエスニックとしては十分に及第点。だが、さらにひねりを加えて和の素材、ワサビを溶いた天つゆソースをいただければ、南国の果実の甘さと凍としたワサビの辛味が絶妙に交じり合う。何度でもリピートしたくなる味だ。

■京都市左京区岡崎成徳寺町1-6
075・752・6090
11:30~24:00 (L.O.23:30) / 火休



内装は「IBAH」の名の由来でもあるパリのヴィラリゾートをイメージ。パステル調のテーブルプレートがかわいい

平均予算
3000円

駐車場
有

最大キャパ
60席

エスニックとヨーロッパアンチストがテーブル上で競演する「IBAH」。その中でも和の素材を使った異色の一品

GARDEN CHEVAL BLANC

ガーデンシュヴァルブラン

思い出に残るテーブルを華やかにするエッセンス



レストランウエディングのテーブルには欠かせない見た目の華やかさや行き届いた細かな心遣いを、普段使いのテーブルにもちゃんと届けられるランチやディナー。旬の食材を、色々な調理法で楽しませてくれる「シェフがおすすめる8品」のラインナップの一つ、「本日鮮魚のアクアパッツァ風」からも、シュヴァルブランのエンターテイナーとしてのプライドが十分に伝わってくる。その日に届く白身魚をグリルし、アサリやドライトマトなどと一緒に、白ワインと水だけで蒸し煮にする。特に出汁を取らず、食材からでてきたいろいろな旨味が溶け合う皿は、言わばシンプルな寄せ鍋。最後に加えるオリーブやケイパーがキュッと味を引き締めている。自家製のドライトマトはプチトマトを一日干してオープンで3時間焼き、また丸一日干したものを、市販のものに比べ半ドライタイプのプチトマトは、凝縮された濃厚さと未だ残るフレッシュさの両方を楽しませる優秀食材。



用途に合わせてテーブルセッティングできる大ホール。庭を挟んだゲストハウスは宴会場としても使える

本日鮮魚のアクアパッツァ風 1200円

この日の魚、新鮮な真鯛は蒸し煮にすることで、さらにプリッとした厚みのある食感に。奇妙な水という意味のアクアパッツァは、スープももちろん最後まで味わって

■京都市左京区北山通松ヶ岡角
075・712・1000
11:00~22:30 (金土~24:00)
無休

平均予算
1000円
夜3500円

駐車場
30台

最大キャパ
240席



京都でonly&oneのピザ

常時7~8種類をそろえる「マヌ」のピザはすべてパイ生地。時間が経てばベチャベチャになってしまうパンの生地にくらべて、長時間でもサクリと軽い食感をキープするスゴイやつ。元をたせば20年前、マヌの前身がレストラン「ルレ岡崎」だった頃のメガヒット商品を、21世紀に復活させた…という秘話も。切り分けた瞬間、チーズと相性バツグンのオレガノが香り立ち、痛いほど食欲を刺激。2500円のお得なコースにもパイピザが登場する。



ブルーチーズ、スモークチーズ、モッツアレラ、パルミジャーノの四重奏。月間ランキングで常に5位以内をマーク

4種のチーズのぜいたくピザ 1200円



店長おすすめの各国ワインを「1000円で飲み放題」はもはや名物というより、お約束。オーダーしない手はない

■京都市中京区寺町通錦小路上ル
WITHYOUビル2F
075・252・2572
11:30~17:00 (L.O.)
17:00~23:00
(L.O.22:15) / 無休

平均予算 2500円
最大キャパ 130席



やわらかタングのサクサク揚げ 780円

タングとは牛タンをすり潰し、ハム状にした食材。むっちりとした柔らかく、衣のサクサク感とは対照的で面白い

食卓に咲いた野菜の花畑

Oynai Ichibacoji おいな いちばこじ

テーブルにコトッと置かれた瞬間、「わぁ、キレイ♪」とそのルックスに感激してしまう「Oynai」のフレンチ風創作料理が、いよいよ3月から始動。例えばご覧の一品は、うっすらピンクの紅心大根、赤や黄のジャンボピーマンにピーツなど、野菜で作った花畑に牛タングの唐揚げをレイアウト。ここが都会のご真ん中だとさっぱり忘れてしまうくらい、春の空気を運んでくれる一皿だ。サクサク感の秘密はコーンフレーク。野菜の歯応えと共にぜひ。



ウッドィでモダンな北欧のインテリアを賞識。女性が一人、夜でもフラリと訪れられる居心地の良さは特筆

■京都市下京区四条烏丸車入ル
三井ビルB1F
075・253・1461
11:30~23:00
(L.O.22:15) / 無休

平均予算 2500円
最大キャパ 80席



石焼き牛テールラーメン 1300円

分厚い柔らか牛テール・ちょい辛の自家製キムチ・とろり生卵・たっぷりのネギ…。時に麺に到達するのが困難なほど、たっぷりの具で覆われている。焼肉だけでない海雲亭の実力を試して

■宇治市小倉町神楽田3-6
0774・20・6442
11:30~14:30
17:00~翌3:00 / 無休



平均予算 3000円
最大キャパ 190席

海雲亭

テールと麺と石鍋の三位一体、旨味・新潮流

かいうんでい

巻でのコリアン・フードの台頭とともに認知度急上昇なのが、韓国の伝統的食器のひとつである石鍋だ。一旦熱されれば長く続く保温力と、美味しさを引き出す石の遠赤外線効果は、食材の力を最大限まで引き出してくれる。ここ海雲亭にて、ビビンバやキムチチゲに続いて石鍋と出会ったのが牛テールスープと中華麺の組み合わせ。生の状態からじっくり煮ること3時間、アクと脂を取り除いた牛テールを香味野菜と共にさらに煮込む。旨味が溶けだすにつれスープは白濁し、まったりとした香りを漂わせ始める。味付けはシンプルに、塩と醤油のみ。このスープを石鍋に張って火にかけ、太麺と野菜を加えたのが「石焼牛テールラーメン」だ。グツグツという心揺さ立てられる音も高らかに供される。滋味すら感じさせるほどの深いコクを持つスープ、ほろほろと崩れ箸への抵抗がまったくないテール、たっぷりとスープを吸いこんだ太麺。石鍋がまるやかに取り持つ出会いがここに。



女性スタッフはチマチゴリにてお出迎え。この装いでクルクルと働く姿は、華やかさを醸し出す



四万十川のとりポン酢 550円

一番搾り〈生〉 380円

強めのタレとポン酢の余韻。なにより鶏自体の旨みがたまらない。鶏以外ではスモークペーコンの串焼きがお薦め。

絶品！四万十川の地鶏

くしはっちゃん

串八珍 木屋町本店

焼肉料理 喜楽園

きらくえん

奥深いコクの淡味スープ



地鶏塩らーめん 500円
一番搾り〈生〉 480円

伊藤八郎オーナーは民家などを題材に絵を描き「創作の心はおなじ」と厨房に立つ。昆布の旨みが奥深い

焼肉が主体だが、先代から受け継いだ中華料理の魂あふれる芸はこの「地鶏塩らーめん」にも通う。鶏がらベースの昆布仕立てスープがとにかく絶品だ。コクが豊かで不思議なほどくどさがなく、和風とさえ感じられる玄妙な旨み。肉厚の京赤地鶏が見事に引き締める。ラーメン専門店でも通用するほどのこの技は毎日丹念に引くスジ焼500円、珍しいあご肉500円ははじめ焼肉メニューにも思づく。この味で10年間据え置きは低料金とは良心的すぎる？

■向日市寺戸町八反田36-11
075・931・5018
17:00~23:00 (L.O.22:30) / 月休



物集女街道沿いにあり近所の人や常連客が多い。いわば隠れた名店だがラーメンだけでも訪れる価値はある



平均予算 2500円

最大キャパ 38席

か茂

かも

野性目覚ます黄金コンビ



季節の和の品々で客をもてなすこの店で、豪快な野性味を味わう「鴨と白ねぎの石焼」。ジュワッと熱々の煙を噴き上げながら運ばれてくる石鍋に、湧く歓声。鍋の中をザクザクと混ぜ合わせ、大切りの鴨がぷっくりと太いネギがしんなりとしてくれば、とろりとした甘味が出てくる。高温の石で焼くことと、タレに入る生姜の効果。鮮度のよさで特別な下処理はせずとも臭みは無く、石の熱が冷める頃、上手い具合に鍋が空く。



大きな種が揺れるモダンな外観から一転、広々とした店内は掘りこたつから坪庭も覗ける落ち着いた和のしつらえ

石焼 鴨と白ねぎ 880円

一番搾り〈生〉 480円

■京都市北区上賀茂石針町21
075・781・3600
17:30~24:00
日祝17:00~23:30
無休

★	宝山酒
	ローソン
	セブンイレブン
	ファミリーマート
	植物園

味付けは、味噌と生姜を加えたシンプルな醤油だれ。石焼の別メニュー「貝柱としめじとアスパラ」ならネギ油にオイスターソースと、どれも様々に試した末のコンビネーション

平均予算 3000円

駐車場 13台

最大キャパ 58席

ワタリガニはその身よりも殻ごと全体から出るダシが身上。フォークでちまちま身をせせるより、指でつかんで絡んだソースとともにチュッと吸うのがたまらない。毎日2~3回1時間かけて打つという手打ちのバスタは、カニのダシと生クリームで濃厚になったトマトソースによくなじむ。もともとその日の仕入れ次第の黒板メニューだったものが、リピーター続出のため栄えある殿堂入りとなった。一度食べたら忘れられないバスタ。

生バスタ・わたりがにのトマトソース 1600円

グラスビール 400円

生バスタはフレッシュさが命。シコシコした殻でかげんを楽しむために、シコシはほんのちよつとだけおあすけ



伊的居酒屋 ダニエルズ

いてきいざかやだにえるす

■京都市中京区錦小路通烏倉西入ル
西魚屋町59B G5ビル2F
075・212・3268
11:30~15:00 17:30~23:00
無休

平均予算 2500円

最大キャパ 35席

錦小路	錦小路	★	錦小路
西魚屋町	西魚屋町	西魚屋町	西魚屋町
錦小路	錦小路	錦小路	錦小路



パスタの全てが生の手打ちということ自体がまず驚き。不遇とされるオイルソースとの相性改善にも成功

ほどり新堀川店

役者は共に揃い踏み

焼肉店にて、個性溢れる脇役と言えはタレのこと。そのレシビは門外不出、醤油ベースにゴマの風味が加わった甘ダレがほどりの顔でもある。細かなサシが入った極上カルビは、タレを身にまとい登場するだけで不動の主演。網にのせた瞬間脂がとろけだし、少し焦げた香ばしいタレと相まってその匂いは鼻をくすぐる。焼きすぎは厳禁、炙るだけ。至福のかたまりが喉を通過していった後は、ビールをゴクリ。美味さの余韻が引き立てられる。



店のモットーである「やる気」がメニュー名につけられたカルビを
始め、常に最上の素材追求も怠らない。焼肉だけでなく、手頃ひま
かけた韓国料理も密かに人気のメニュー

和牛やる気カルビ 680円
一番搾り〈生〉中 480円

■京都市伏見区北堀町70
075-605-8200
17:00~翌1:00 (L.O.24:30)
日祝16:00~翌1:00 (L.O.24:30)
無休



焼肉=油っぽいというイメージを払拭した、広く明るい店内。2階3階には座敷もあって宴会対応も可能

平均予算 3000円 駐車場 80台 最大キャパ 250席

清流四万十川の流域育ちの地鶏を、しかも鮮度が高い朝じめのものに限って使う。きわめて鶏本来の旨みが濃い肉。この旨みをいかに活かすか、こだわりの備長炭による焼き加減にも専門店のウチクが凝らされる。ジュー、ジュー焼き上がったどの一品も旨くないはずがなく、自家製ポン酢ダレに漬けて焼く「四万十川のとりポン酢」は代表的人気メニュー。香ばしさと香辛料の刺激でビールが進むこと請け合い。一年以上も仕込む串焼きのタレも絶品だ。

■京都市中京区西条通木原町上ル東入ル カギムラビル81F
075-255-4301
17:00~24:00 (L.O.23:30)
金土祝前日~翌1:00 (L.O.24:30)
無休



木屋町、先斗町両方から入るので客層は多様。「ノー」といわないサービス」を味とともに提供する接客も人気

平均予算 2500円 最大キャパ 61席



一番搾り〈生〉小 350円
特上ロース 1600円 (写真は二人前)

高級ステーキも勝負のロースはおそろべきキメの細かさ。特上タン1000円はネギをこぼさぬよう片面だけをさつと炙って

京都ホルモン

主役クラスの上質和牛

きょうとほるもん

ヘルシーさと多様な食感のたのしさが魅力のホルモン、プラス上品な店構えに年性問わず人気のこちら。ただし、やっぱり「肉！」がヒイキの人も居るわけで、ならば肉とてサブメニューに留まらず、和牛の中の和牛・厳選した鹿児島黒毛牛は一括仕入れによって20~30%のコストダウン、クオリティの高さも推して知るべしってウワサ。色鮮やかにして口溶けまるべく、じゅっつとほとぼしる肉汁は、コレだけで看板を張れるほどのレベル。

平均予算 3500円 最大キャパ 66席

■京都市中京区先斗町通三条下ル
材木町179-1
075-211-8825
18:00~翌3:00 (L.O.翌2:30) / 無休



生ビールの
ほんとうのうまさを
知る人は。



一番搾り〈生〉ビール!

キリン一番搾り(生)



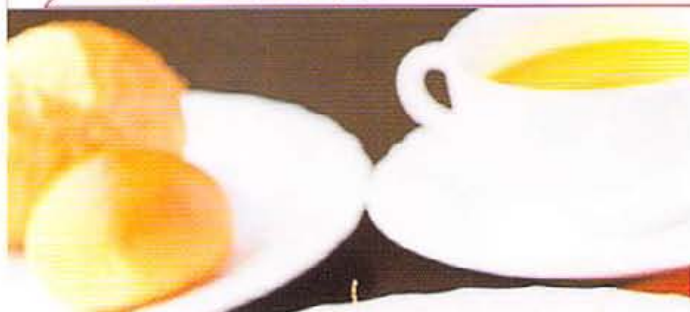
www.kirin.co.jp キリンビール株式会社 飲酒は20歳になってから。

春のお花畑サラダは ゴージャスなヘルシー

昨年秋の改装で、NY調のカフェレストランへと生まれ変わったブランディア。定番人気を誇るバイキングに加え、アラカルトメニューもぐっとカジュアルになってよりデイリーユースに。お手軽ワンディッシュのカフェごはんも、ホテルならこんなにグラマラス、という見本のようなメニューがこちら。スモークサーモンと生ハム、サッと焼いたエビにホタテ、さらに折々の旬の魚介が散りばめられたサラダだ。ハルサミコを使ったドレッシングソースはほんのりと温かく、春の陽光を舌にまで感じさせてくれる。「3~4月なら、タンポポなんかもイイですね」と、もちろん野菜も旬のもの。オードブルとも言えそうな満腹感あるボリュームながら、ヘルシーさでも非の打ち所ナシという、女性にとっては嬉しい料理だ。お花畑のような色彩と、草原のように清々しいルックスは食べる人をも健康美人に見せる。カフェにハマったギャル達が、その次に向かう上級ステップの予感。

サラダの色には季節の野菜などのポタージュと、ハンドメイドのパン2種がセット。写真はハード・ソフトのコンビ。種類は2~3カ月で替わり、グリッシーニが登場することもある

シェフサラダセット 1200円



田舎風ビーフンの炒め(家郷炒米粉) 1300円

もやし、椎茸、赤ピーマン、にらなどなじみの食材。縁起物と甘めのガリは著体的アクセント。広東料理のお家芸・叉焼の旨味を噛み締めながら、米粉のはわはわ感を味わって

同じくロイヤルホテル内の、こちら清華もリニューアルして再出発。洋食のエッセンスを取り入れた、「新派」と呼ばれる香港スタイルの広東料理だ。「机以外はなんでも食べる」ことで有名な中国本土の広東料理に比べ、海鮮や飲茶点心を得意とするソフィスティケートされた料理。よって「田舎風」と冠題がつこうとも、この鮮やかな彩りと洗練度で登場するというわけだ。手軽な値段で味わえるビーフンだから、インスタント麺の記憶に頼りがちな人にこそ味わってほしい。湯で戻すだけのインスタントものとは違い、いったん茹でて蒸し器でふかし、コシと柔らかさを出すのがプロの技。くっつきやすくなった麺を油でジャッと炒めほくほくして水分を飛ばす、その手さばきもまた素人にはマネのできないところ。ほわほわとした弾力感のなかに、何種類もの味噌で仕込んだ叉焼とカキ油が深みを与え、食感と味感の両方で攻め立ててくる。家庭では決して出せないプロの妙なる味だ。



広東ランチbuffetは2400円。40種ものメニューの充実度に加え、飲茶点心は熱々サーブで大人気だ



■京都市中京区河原町三条上ル
京都ロイヤルホテル1F
075-223-8975 (直通)
11:30~14:30
17:00~21:00
(土日祝11:30~21:00)
無休



平均予算
昼2000円
夜5700円

駐車場
120台
(2時間無料)

最大キャパ
174名

清華

テクの違いが際立つ
おなじみのメニュー

せいか

■京都市中京区河原町三条上ル 京都ロイヤルホテル1F
075-223-8973 (直通) 7:00~23:00 (L.O.22:30) /無休

平均予算
昼1400円
夜2100円

最大キャパ
140名

駐車場
120台
(2時間無料)



夜の「ロイヤルティナーbuffet」も人気。月水金は女性に限り、イタリアワインが飲み放題となる特典付きだ

空間・食・人の出会いが醸す新和風の心地よさ

簡潔さを和のエッセンスとする美意識から、白を基調になんらのムダもなく仕立てた店構え。備長炭で風の流れをあらわしたオブジェが語るように、飄々と流れる時間を味わうという贅沢を楽しめるお店だ。あくまでも日本料理の伝統をコアに据えながら「さまざまなジャンルの良質な要素を融合させて独自の新和風料理を提案していきたい」とオーナー。そんなこだわりが注がれた一品がこの「穴子と海老いもの黄味あんかけ」。穴子で海老いものを巻いて、葛でとろみを与えた卵黄ソースで整える。肉が厚い穴子のとろける食感と甘み、夕れに仕込んだ有馬山椒の刺激、卵黄のまるやかさ。それぞれの食材が奏であう「違い」を巧みに調和させたのはまさに芸だ。純粋な和風料理だがデザートっぽい外観にしつらえられて「牆に楽しい景色を供する。それが和食のひとつの神髄」。器もすべて現代陶芸家入魂の作品。しつらえという価値を楽しめる人なら味わいも倍増！



穴子と海老いもの黄味あんかけ 950円



平均予算
3500円

最大キャバ
68席

■京都市中京区朝基跡通高京
東入ル雁金町364
075・229・7088
11:30~14:00
17:30~24:00
日休3月曜休(月曜が祝日の場合、日曜営業翌月曜休)



山椒の実を入れ甘辛く煮た穴子と卵黄のまるみが融けあう。滋賀県朽木村の宝牧場から特約で仕入れる生乳製のアイス「牧場しぼりたてソフト」280円も見逃せない人気メニューだ



「空間・食・人」の出会いをテーマに木とアルミの素材感にこだわったスペース設計。黒さが安息へと誘う

んまい

炭火が美味さの切り札

大山朝びき地鶏をさっと焼いた焼鳥の美味さには定評のある、んまい。だが実は自慢の炭火を用いた一品料理がなかなか侮れないのだ。豆乳製・牛乳製で乳系好相性の生湯葉とクリームチーズを、ブラックペッパーでピリッとしめるロジックには脱帽。くっつきやすく崩れやすい生湯葉を香ばしく焙るテクもさすがの一言に尽きる。そんな一品料理の楽しみはカウンターに座ってこそ享受できるもの。「今日は…？」とこっそり聞いたもん勝ち。

平均予算
3000円

最大キャバ
45席



こんなに美味いのが安いのは、オーナーが京都中を駆け回り低コストの食材を探すから。いいのは探すみならず



■京都市中京区烏丸通六角東入ル
堂ノ前町231 イヌイビル1F
075・255・1406
18:00~翌3:00/日休

桜餅に使う桜の葉と花の塩漬が春仕様の一品。塩漬を使う分、前はダシの味をメインにさらりとした味わいで



生湯葉焙りとクリームチーズのミルクフィッシュ 500円

京都の米焼酎、直。
すなほ



小瓶純米焼酎(720ml)
1430円(消費税込)

伏見の酒。その歴史は古く、日本に稲作が伝わった弥生時代に始まったといわれています。以て広まりました。今迄は「一割米、一割麦」を受け継がれてきた酒造りの伝統が安土桃山時代に花開きました。しかし、江戸幕府により米の制限をうけ、雑穀類になる蔵が統出し、糯米まで生きながらえ酒造業を続けてこられたのは、たった二軒だけでした。その二軒が朝基三年(一八五七)以前創業の「北川本家」です。そして明治になり、伏見の酒は勢いを盛り返し、天下の酒魁として名を馳せ、その名をどろかせるまでになりました。この清酒の地場産りに有名な伏見で、ごく少しかつ造られ、焼酎ファアンに人気の米焼酎があります。それが京都の酒蔵北川本家が造る本格米焼酎「直(すなほ)」です。京都・伏見の昔酒蔵の「焼酎」は珍しく、また焼酎の主原料として「麦」が多い中、清酒メーカーならではのこだわりで米を主原料としました。その結果、非常に個性的で伏見らしい焼酎が仕上がりました。

意外にも東京の銀座から人気に火が付き、瞬く間に関東を中心を広まりました。今迄は「一割米、一割麦」が生産できないこともあり、最近では人手不足で、定価一四三〇円の御品が、甚ではプレミアが付く二五〇〇円前後で取引されています。別の酒屋では二〇〇〇円で購入できることもありますが、やはり地酒専門店なら二五〇〇円以上もするという人気です。あじわいは焼酎独特の臭みがなく、米焼酎独自の繊細なあじわいで、水割りやお湯割りよりもロックであじわうと風味が失われる事がない、米焼酎「直」の魅力を楽しめます。伏見の伝統に支えられた米焼酎「直」を一度、御賞味下さい。

お問い合わせ先
株式会社北川本家
京都市伏見区村上天町三三〇一六
電話075-516-1111(二七)

肉汁と檸檬が極上ソース

ナイフを当て度でも試したくなる頼もしい張りと弾力。格子状に焼き目のついた厚い身に刃を入れると、透明な肉汁がじゅわっと溢れ出す。静岡産のもち豚を使ったTボーングリルはボリュームと共に、骨を挟んだロースとヒレの両方を楽しめる欲張りな一品だ。そして、湧き上がる好奇心を満たしてくれるのが脂身の部分。プリっとした食感の中に旨味だけを凝縮し、油っぽさが後に残らない。「脂身を是非」と添えられた言葉に感謝したくなる。

■京都市北区上賀茂高輪手町36-1
075・706・8530
11:30~L.O.14:30
17:30~L.O.22:00/水休



立派な杉の葉が渡る天井、白と天然木のシャープな店内には、大きなガラス窓から日が差し込み清潔感が溢れる

平均予算
昼2000円
夜4500円

駐車場
8台

最大キャバ
50席



添え物のタケノコなどが、春の装いをさらに演出する。頬張るように口の中に入れてと桜の香りがふわっと広がり、鯛の旨味とほのかな塩味が吸い物のような味わいを生む

季節になれば、通りを覆い尽くすほどに咲き競う白川の桜。その美しい姿を皿の上に映し出した「さくら蒸し」は、はんのリピンクに染められたもち米を鯛と桜の葉が包み、春の訪れを知らせるように桜の塩漬があしらわれる。生妻の入った金の葛あんが張られた中に、桜餅のような姿をあずけるその風情は、白川を眺めながら静かに運ばれていく花見の宴。一見でも気軽に暖簾をくぐらせるこの店ならではの、京の春、祇園の桜を遠く味わう。



全国を回り2ヶ月かけて買い集められた暖簾や器などの小物。店名やロゴなども気取らぬ店づくりへの思いで考案



平均予算
4000円

最大キャバ
21席

■京都市東山区花見小路通新橋通西南角
モトサンビル1F
075・525・2100
18:00~翌3:00/日休

たま 春の徴に箸勧められ

生中 700円
さくら蒸し 850円

サリブミ、とはインドネシア語で「いい場所」。アジアを中心とした、豊かな各地の味を発信するこちらのテーマは、5本の生春巻にも明々白々。海老の入ったベトナム風、中華バーベQ風味の牛カルビ、ノルウェーサーモンとフェネルの北欧風、鮎とアボガドのカリフォルニアにふぐの薄造りは才オ、日本の冬！…とまさに万国博覧会。現地の味は的確に再現、一方オリジナルは徹底的にアレンジする、三里舞味風の味の共演に舞い踊り。



三里舞味 アジアから世界への舞

さりぶみ

生春巻 各種300円~

モルツ泡うま生ビール(中) 500円

日ごとに内容が変わる創作生春巻。写真は本家本元のベトナム風のほか、人気の各国風春巻5種の盛り合わせ

■京都市下京区河原町通五条上ル
西御植松町725-3
075・365・3088
11:30~14:00
17:00~23:00
(L.O.22:00)
無休

平均予算
3000円

最大キャバ
39席



漆黒は癒しを、フーシェピンクは情熱をあらわす壁の色、お惣菜や点心のデリカテッセンは終日テイクアウトOK

マダン 先斗町店

まだん ばんとちようてん

超大物パスタ、現る！



長さ40cmのだ円の皿にデデンと盛られたスバゲティ。その量、乾麺で500g。茹でれば1.2kgほど。「かしまって食べるより、ワイワイ騒いでガンガン食べて」という心意気から生まれた「マダン」の怪物。これがスッポリ胃袋におさまるから恐ろしい。さらりと軽いシチューのようなクリームソース、イクラ、明太子、バナナ貝、刺身でいける貝柱やサーモンなどゴージャスな食材使いにワケがある。体育会系の学生サン達もこぞって訪れている様子。



大勢で来るにはピッタリのテーブルレイアウト、先斗町とは思えないフトコロの安心感、便利に使える一軒だ

海の幸のクリームスバゲティ 1500円

生ビール 450円

■京都市中京区先斗町四上ル
柏屋町171 かつやビル2F
075・213・3756
17:00~24:00
(L.O.23:00)/月休
(祝日の場合は火休)



平均予算
1300円

最大キャバ
62席

数あるパスタの中でもお値打ち度ナンバー1がコレ。イタリア直輸入のスバゲティは1.6mmか1.8mmの太さが選べる



海鮮五種盛 1500円

生ビール 300円

お造り単品なら「マグロ」300円、「トロ」でさえも1000円とかなり低価格。ドリンクはオール300円

平均予算
2800円

最大キャパ
90席

■向田市寺戸町梅の木10-1
075・934・9991
16:00~24:00 (L.O.23:30)
木休



阪急東向日駅に近所でファミリー客も多く「キムチチャーハン」「おむツパ」など意外なメニューもある

旬の「活き」を安く堪能

やすかるう

安加郎 東向日店

店名の通り「旬のピチピチな鮮魚をできる限り安く堪能してもらおう」がモットー。なるほど「海鮮五種盛」のこのボリュームとネタの良さで1500円とは。白砂青松に見立てた皿に狭しと盛られたブリ・タイ・マグロ・貝柱・甘海老はいずれ劣らず鮮度バツグン。頬ばれば口でピチッとほねそうなほど。身も厚く、脂もほどよく乗って堪能感は一押し。ビールも進む。生け賣りの魚をその場でさばく「生きて勝負」の職人芸が安さ以上に魅力的。

京都ではめったに味わえないTポーン付きのもち豚は十分焼いても固くならず、また口ゼの状態でも美味しく食べられる。手づかみで食べられるよう、このメニューにだけお手拭が用意される



静岡産もち豚のTポーングリル 2400円

生ビール 450円

エピスカフェ

優雅な非日常に遊んで

タイのヨタカなど人気の家具や欧州ブランド食器で憩い食べて、日常から遠い優雅なひと時に遊べる場だ。料理はイタリアン中心で女性客のためヘルシーさに気をつけよう。この「ワタリガニの唐揚げ」もできるだけ少ない油で揚げてカロリーを抑え、余分な味付けをせずにさわやかな食後感を配慮した。薄揚げの衣のサクリ感もほどよく、カニ身の淡い味わいとなじんで、「成熟した生活空間」をカフェの形で提案する店のコンセプトを食感で楽しめる。



■堺市西淀町175-1
0749・30・0624
11:30~23:00 (L.O.22:30)
火休



輸入雑貨、家具などで有名な生活ファクトリー「エピス」がそのエスプリを食空間という動態に凝らしたコンセプトなカフェ

平均予算
1000円
夜2000円

駐車場
50台

最大キャパ
80席

女性を意識した料理がラインナップ。とくれば当然「ガナンシヨ」や「ミルクレープ」といったデザートも充実

ワタリガニの唐揚げ 600円
生ビール 500円



MALT'S
BEER

麦100% 天然水100% 生が自慢のモルツです。

製造・販売 サントリー株式会社 飲酒は20歳を過ぎてから。

あほ本店

コトコト愛情煮含めた 柔らかさに嬉しため息

酔狂な店名であることはご覧のとおり。が、料理好きが高じて「あほ」になったスタッフが顔を揃えたゆえ、が命名理由と聞けば納得がゆくというもの。つまり美味しいモンならとことん追求の集団だ。そのスタッフが口を揃えて「よお食べてもろてます」と言うのが「豚の角煮」。箸でほろりと身を崩し、とろみが付いた煮汁と和がらしを絡めて口へと。たっぷりのおからと共に煮て脂を抜き、醤油・みりん・酒で素直に味付けられた豚肉は旨味と柔らかさを内包し、するりと喉へと運ばれる。美味しさを堪能するための注意事項はたったひとつ、甘くとろける脂身と味がしみこんだ肉の部分を一緒に口に入れること。お互いを引き立て魅力は倍増する。「何にも変わったことはしてへん」と言うものの手間暇以上のものが加えられた一品。ずらり並べられたおばんざいやおくどさんを横した大鍋でクツクツ煮えるおでんに目を奪われようとも、これだけは外して欲しくない一皿だ。

信楽焼の大鉢に盛られたおばんざいが、カウンターの上で出迎えてくれる。角煮もそのひとつ。和だけでなく伊料理や洋食のテイストを持った創作料理も、それぞれに魅力的

豚の角煮 500円 (写真は二人前)



■京都市中京区富小路駅小路下
075・229・1616
11:30~14:00 (L.O.)
17:00~翌1:00
(L.O.24:30) / 無休

平均予算
4000円

最大キャバ
30席



メインにおばんざいやご飯・汁物がついたランチ800円も。宴会プランは3000円〜、予算と内容は相談にて



生麩の味噌マヨネーズ焼 600円

料理の基本は洋風仕立てで「ひと手間かけた創意」が信条。近江牛のたたき・シーフードサラダ韓国風各1000円も人気

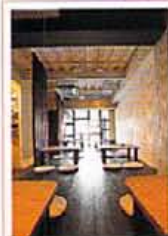
「境界無食感」つまり食のボーダーレス化を追求する店らしく生麩を個性的にアレンジした。ひと口サイズに切った蓬麩と粟麩に白味噌とマヨネーズを乗せてオープンへ。熱々ふっくら焼けた生麩は香ばしさともっちり感がとびきり。最初にマヨネーズのやや強い酸味を感じ味噌の甘辛さが深い余韻を残す。味噌田楽に似た風味だがたしかに洋風料理。JR大津駅から徒歩5分。限界になかった「小じられた空間で本物を楽しめる店」と注目される。

※この料理はピアタイムのみです。

■大津市京町3-2-11
077・524・7005
11:30~14:00(ランチタイム)
(L.O.13:30)
17:00~23:00(ピアタイム)
(L.O.22:30) / 日休

平均予算
3000円

最大キャバ
44席



黒塗りの板壁とステンレス、し格子調のガラス枠など京都や長系の町屋を想わせるモダンな内装が美しい

洋風仕立ての生麩って？

ふゆーちや

ももじろう 阪急東向日駅前店

ボリュームで圧倒感だ

自慢は揚げ物、炭火焼、海鮮、アラカルト、鉄板焼までなんでもありのフル装備メニューで「ボリューム感なら負けなし」。入魂の「とんべい焼」も食べごたえ満点のビッグサイズだ。ふんだんに詰め込まれた豚肉。天カス、ネギ、カツオ節、紅生薑などでんご盛りの具がエネルギーに競演。火加減よく仕上げた卵が咽喉にとろけ、ケチャップとマヨネーズが胃液の分泌をいっそう促す。「不況風を吹き飛ばす元気を提供したい」との心意気を実感。



若者や家族連れが多くボリュームで勝負。カツオたたき720円、最上級牛刺し880円など全品お清感もたっぷり

とんべい焼 670円

■向日市寺戸町小畑20-1
075・921・9000
17:00~翌2:00
(L.O.翌1:00)
金土~翌4:00
(L.O.翌3:00)
無休



平均予算
3500円

駐車場
7台

最大キャバ
100席

イメージカラーのピンクを基調にして「気取らず思いっきり楽しめる」雰囲気。はしゃぎすぎ宴会もOK



黒豚の角煮 650円

京料理のツボを押さえつつ斬新な味を追求する姿勢が端的に窺える。どの料理も味はしっかり目なのが特長

うまいものへの拘りを持つ料理長が「食べてニッコリできる」味づくりに挑んだ「黒豚の角煮」。秘訣は丹念な下ごしらえ。宮崎産黒豚をお米と一緒に6~7時間かけて湯がき、肉本来の甘みを目覚めさせる。さらにカツオと三温糖で仕込んだダシで煮込み、柔らかくなった肉の繊維質にまで味がしみわたる。酸味が強いポメリーマスタードを添えるのもミソ。肉の柔らかさと甘みに笑みがこぼれる。カツオの上品なコクがさっぱりした食後感を残す逸品だ。

■京都市中京区寺町通押小路西入ル南側
075・213・3983
17:00~23:00 (L.O.22:30)
月休(祝日の場合営業)



「鴨まんじゅうの生姜あんかけ」や、「おだしで食べる「出し巻き」」などオリジナル性の高い皿がずらり

平均予算 3500円
最大キャパ 40席

つるかめどう

「食べてニッコリ」な食感

旬菜愉快 鶴亀堂



氷見の天然プリのたたき 1800円

北陸の美味しい魚介を安く味わって欲しいと、今ではブランド魚として扱われる氷見のプリも地元価格で戴ける。ここでの美味しい肴が金沢旅行へのきっかけになる客も多い

気性の荒い波にもまれ、身の締まった「氷見の天然プリのたたき」。カツオを濃艶とするならばうす紅の身色には楚々たる風情があり、食べてしまうのが戸惑われるほどだが、それも束の間。軽く焦げ色のついた皮の香ばしさにたちまち肴が誘われる。通りでも十分いける採れたてを、焼き霜をつけたたたきにすることで香ばしさだけでなく、口に含んだ後に広がるしっとりとした甘味がさらに増す。腹に近い大トロの部分は、たっぷりの脂がとろける濃厚な味わい。辛味には、粗みじんにした生姜とニンニク、しょう油、ポン酢、時には塩と、好みの組合せで戴く。何より素材の美味さ、新鮮さが味を決定づけるこの一品。毎朝地元市場から直送される北陸の海の幸は、金沢出身のご主人が馴染みのルートで仕入れるもの。ノドクロ・ガスエビ・万十貝…京都の人間には耳慣れない魚介や、港町に住む人たちの特権的食し方をも手軽に味わせてくれる、喜人來人の魅力が集約された一皿。

魚場から届く潮の恵みを
一時間かけて洗練させる

喜人來人

かきあげ

hon pou

ホンポウ

逸品入魂、土佐のご馳走

風光明媚な岡崎に店を構える和+伊のフーズバー。「ここでしか食べられない逸品を…」と熱意に溢れるメニューの中で、とりわけ入魂の「土佐直送の鯉のたたき」。一本釣りの鯉が土佐・高知から直々に送られる、正真正銘の本場仕込み。鯉の風味を引き立てるためワラの炎で焼くという、古典的な製法をしっかりと受継ぐ一品だ。長ネギと玉ネギをデコレイトした上には、たっぷりと甘めのタレ。このタレの製法だけはトップシークレット、とか。



しっとりとした舌触りに甘味のあるタレが絡む。生魚が苦手なヒトでもつい肴が伸びるほど臭みがない

土佐直送の鯉のたたき 800円



赤と黒が織り成すシックな内装は精進大の鈴木隆之氏によるもの。春は桜で華やかに経世湖疎水が大きな窓から一望に

■京都市左京区岡崎円勝寺町36-2
町田ビル2F
075・762・6335
18:00~翌2:00 (L.O.)/水休



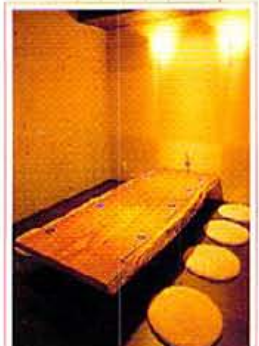
平均予算 2500円
最大キャパ 23席



■京都市北区上賀茂野崎町13-2
075・724・8110
17:30~24:00
(L.O.23:30)/月休



平均予算 4000円
駐車場 3台
最大キャパ 28席



カメルーンのアル材を贅沢に使った盛りごたつ席のテーブルには脚をつけず、客の足を邪魔しないよう設計