

街場の特ネタ

CITY WALK

GOODS SPACE

NIGHTSPOT

GOURMET FASHION ANOTHER

FOODS BEAUTY

'02 AUTUMN VERSION

Mail News

本企画はメールニュース「京都電脳新聞」との連載企画です。10月1日(火)～29日(火)のいずれかに配信されます。「京都電脳新聞」入会金無料で毎週火曜日に配信しています。入会ご希望の方は下記アドレスまでアクセスしてください。
<http://www.tell.ne.jp/member/citywalk.html>

巷に溢れる特ネタを、チェックしてからお出かけがカシコイ選択!

NO.001
祇園

京翹
みやこうじ

鍋をのぞけば小京都 古都をまるごと召し上がれ

年間5000食を突破する、鍋料理界のモンスター。その名は京翹の「はんなり鍋」。京の雑煮にヒントを得た白味噌仕立てのスープには、京野菜を筆頭に「ゆば泉」の京湯葉や「近喜」の豆腐など、京都人にはベストでマストな食材がこれでもかっ!とてんこ盛り。これこそまさに、鍋に詰まったリトル・キョウト。アメリカからの予約客も「OH、イサイ、OH、ヘルシー!」と大絶賛。はんなり鍋に、国境なし。



■京都市東山区大和路四来上ル一筋目東入ル富永町140
 ☎075・541・0015
 ①17:00～23:00 (L.O.22:00)
 ※土日祝日のみ11:30～14:00 (L.O.13:45) も営業
 無休
 【平均予算】3600円

はんなり鍋は、1人前1500円。海老や京人參など、10種類以上の季節の京野菜を中心に、湯葉や豆腐、生麩が入る。スープは白味噌に昆布だしを加えて、甘さを控えめに



【証言者】
 高瀬昭彦さん/オーナー
 京翹のメニューはこの鍋から始まりました。ゆえに、思い入れもひとしお。今では北は北海道から南は沖縄まで、わざわざこの鍋を食べに来るんです。いやー、感謝ですわ。



NO.002
祇園

JAZZ BAR STING

ジャズバー スティング

ド演歌までジャズにする プロピアニストの離れワザ

ジャズバー…う～ん。なんて大人な響き。しかもピアノの生演奏…う～ん。敷居が高いかも。ここで敢えなく断念していたキミに、教えてあげたいバーがここ。オリエンタルとヨーロッパをミックスした空間は、小粋でカジュアル。鍵盤の前に座るのは、オーナー兼ピアニストの鈴木さん。彼の手にかかれば、歌謡曲から演歌まで、たちどころにジャズになる。さすがこの道、20年。聞いて、ソナシ!



■京都市東山区富永町切り通し西入ル おかるビル4F
☎075・531・5539
◎20:00～翌3:00/日祝休
http://www.jazzbarsting.com
【平均予算】3000円(チャージ1000円)



【証言者】
角真澄さん/O.L.
ジャズが好きだったので、1度真実を出して行ってみたいのがきっかけ。私、あまりお酒が飲めないのですが、普通のショットバーだと酒量で(笑)、明確めの雰囲気もいいですね。



2軒目は「じゃあ、祇園のジャズバーで」なんてセリフもこならOK。美人をつくるグリーンの間接照明や、足の疲れを感じさせないローカーターは、オーナーの心遣いから

NO.003
北大路橋

The English Pub LAD

イングリッシュパブラッド



フィッシュ&チップス400円は定番の人気メニュー。もちろんモルトビネガーをたっぷりかけて、バスベールエール生は3サイズで400円～。泡は少な目に注ぐのが今の本場風



【証言者】
駒田知也
スタッフ(左)
道岡博孝
スタッフ(右)
「2000円でカクテル20種フリーにコース料理。2時間パーティにどうですか?」「もう一声?んじゃ500円でビールもフリー。どうですか?」「ま、とにかく楽しんでいます!」

小銭パブにてエールに喝采 若者よ会計をビビるなかれ

キャッシュオン・ノーチャージ・ノータックスの英国風パブで飲む楽しみは、大画面でのプレミアリーグ観戦と「何でもアリ～」ののびやかさ。つまりはポケットに500円玉一枚でも何の心配も要らないってワケ。さらに19時までのハッピーアワーはカクテルALL半額、ますます小銭人には嬉しいところ。料理は英国を超えワールドワイドな美味でサポート。立つも座るも動くもお好きにどうぞ。



■京都市左京区下鴨上川原町45-2
☎075・724・3335
◎17:00～24:00(金土祝前日～翌2:00)/火休

【平均予算】1500円



【証言者】
リョウコさん/学生(右)
ミチコさん/学生(左)
540名動員の前日に続き、今回はTechno House、Bikiniなどをプレイ。19:00～翌4:00で充分満ちた週末です



「Last Cafe vol2」
日時:10/13(日)19:00～翌4:00
料金:前売り1500円/当日2000円
会場:WORLD 京都市下京区西木津町四条上ル貞町97
イマージョン&BF

NO.008
富小路橋

美容室 E・COO

エコー

頭からつま先まで
まとめて面倒みちゃいます

美容界で「ワザのデパート」といえば、このヘアサロン。スタンダードなカットメニューは言わずがな。あ、こちらはネイルカウンター? あちらはマッサージチェアじゃございません? フェイシャルエステもやってくるの? アトピー用のコスメも揃うって? 10月6日の5周年記念日は、さらに驚く何かか起ることか。予約時に「CF!を見た」の一声で、施術料20%OFF。後悔先に立たず。逃げ!



全国大会ネイル部門で、昨年準優勝に輝いたスタッフの上原さん。このミッキーは彼女の作品。針のように細い筆でさりりと描いて出来上がり。こんな域まで到達すれば、まさに職人

特典

【証言者】
渡辺由里さん/
大学生

ネイルのケアに週に1度くらいココに通っています。スタッフの方とおしゃべりするのがとっても楽しくて(笑)。指のささくれもキレイになるし、なんだか癒されて来ますね。



■京都市下京区富小路橋小路下ル塗師屋町82
☎075・343・3560
◎予約優先制
9:00～18:00(受付)/月、第2・3月火休

【メニュー】ネイルケア+カラー+アート3000円～
スキンスクライバー3000円
カット(S.B込み)4500円

NO.005
西木津橋

Last Cafe

ラストカフェ

真夏生まれの学生イベント 育った姿を秋の夜長に魅せる

去る7月5日。菊だるような夏の夜、学生発信⇄学生受信のクラブイベント「Last Cafe」が「WORLD」で隆声を上げた。当夜は京都在住の大学生DJを中心に、若手アーティストたちがその才能を大デモンストレーション。とは、このイベントはただのチャリティお祭りではない模様。ここでアビールを機に、チャンスと交流を社会に広げようというテーマが、シッカリと透されているノダ。



■問い合わせ先
hair&make AMP ep.
京都市中京区西ノ京
町町8-2F
☎075・467・1910
担当:大西



伝統と開拓のリバーシブル 塔の上にて味わうフレンチ

MODERN 京都駅 La Tour ラ・トゥール



【証言者】
亀倉博史さん
シェフ

今週モダン性を表現したのは前菜「独立貝と野菜のミゾナマ」、トロトロに煮込んだこの料理はスープのような不思議な感覚がポイントです。確かに来て下さいね。

アミューズグループ、フォアグラと百合根の前菜、真鯛のボワレ、牛フィレのグリルなど完全9品の夜のフルコースは税込込み価格の5000円。デザートは好きなだけおかわりもOK

駅前6ホテル共催の「シェフの宴宴・グルメストーリー」。こちらラ・トゥールを擁するタワーホテルは昔も今も京都のシンボル。熟年若年、どちらの舌をも満足させるのが役目とあって、そのコースはクラシックモダン両味の緩急になにより尽力。皿ごとにくるくる変わる表情が実にエキサイティングだ。ランチの3000円のコース、豊富なワインが自慢のソムリエセレクションもお忘れなく。

【平均予算】
昼3000円
夜5000円

■京都市下京区烏丸通七条下ル 京都タワーホテル8F
☎075・361・3222
◎7:00~21:00 (ランチ11:00~14:00、ディナー17:00~21:00、L.O.20:30) / 無休

MODERN 木屋町 木屋町飯池

玉ねぎときのこのソースが熱々の音を立てながら運ばれてくる「自家製煮込みハンバーグ和野菜と」900円、「生ハムとオリーブ」1200円は、これまでの日替に加え、高層も登場



【証言者】
谷 友輝さん
オーナー (右)
小野宗章さん
ゼネラルマネージャー (左)

店内から眺める紅葉と共にメニューも秋色に彩る。自家製生地のピザやパスタが運べる「オースメコナー」2500円(2名用)なら、上手に京都の秋を味わってらえます!



【平均予算】
昼800円
夜2500円

■京都市中京区木屋町通三条上ル 上大原町516 JUNCTIONビル5F
☎075・213・4441
◎12:00~翌4:00
(フードL.O.1:30) / 無休

真っ白な天上空間モダンを 紅色にしたのはダレだ?

春の桜、夏の大文字。窓からの景色で客人の目を賑わせるモダンでの次の楽しみは勿論、東山を色付かせる紅葉だが今シーズン、真っ白なはずの店内までが紅色に染まっている。原因は国内産生ハム「セラノ」。キッチンに吊るされた丸まの姿と、塩だけで熟成した濃厚な味に魅せられた客が、次々とテーブルに生ハム料理を並べている。そしてそれに合う赤ワインと共に店内を塗り替えているのだ。

MODERN 木犀町 木犀町 木犀町 GARUDA ガルーダ



刺身クラゲとわかめのサラダ850円、豚トロのネギ焼き780円、3段に分かれたキレイ色カクテル「リファ」750円、シンガポール産ビール「タイガー」700円



【証言者】
森田志織さん
スタッフ

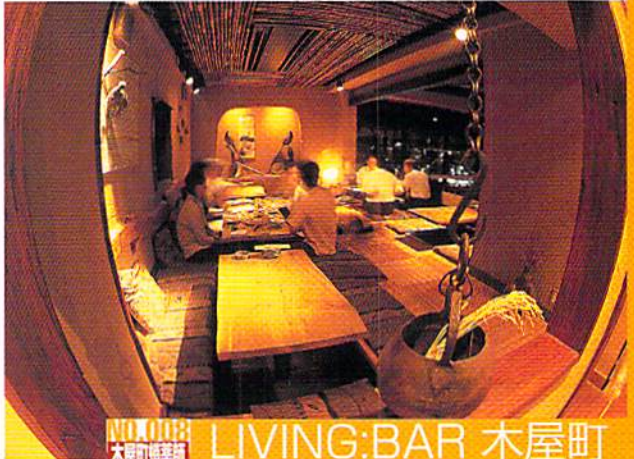
今回のリニューアルでは、吹き抜けだった部分に階段を延長させて、占めて3階が完成したんです。もちろんカクテル専用シートではないので、毎食感覚で使ってくださいね。

GARUDAのご加護か? カップル救済の熱席増加

タダでさえエキソチックムードが充満する空間が、さらに妖しげなシートで増強されたとの緊急情報。いずれも壁際&パーティション付きのカップル仕様とくれば、瞬く間に占領下に置かれたまま気温は上昇の恐れ。そして飛び込んだ追加情報は、秋のメニュー大改革! アジア全土を巻き込んだエスニックテイストと神秘的な空気が1つになった時、どんな刺激に襲われるかは実体験が語るのみ。

【平均予算】
3000円

■京都市中京区錦雲河原町東入ル 錦前島町307 PLEXUS BLD.8F
☎075・256・7779
◎17:30~24:00 (金土祝前日 ~翌1:00) / 無休



LIVING:BAR 木犀町 リビングバー きやまち

街の景色に寄り添った和洋折衷のグッドバランス

高層ビルの乏しき都に住まう人々の欲求を晴らす、鴨川を見下ろせる巨大な窓。リゾート感覚の漂うダイニングの窓際占有率は言わずもがな高く、より遠くを見渡せる2階の掘りごたつフロアには唯一窓に面したカクテル席。念ずれば、自ずと不可視のパーティションが生まれるとか。和洋折衷、テーブル、カウンター、個室までTPOに合わせて選べる自由な空間&食の楽しみはココにすべて集結。

【証言者】
石食立子さん
会社員

会う度しかけるだけで随分違う印象を受けます。夜な夜な私用のオーナーさんが喋って、接客なんてことも(顔のお人、遠慮は特に予約がベストなスポットです)

■京都市中京区錦雲河原町東入ル 錦前島町307 PLEXUS BLD.7F
☎075・221・1717
◎18:00~24:00 (金土祝前日 ~翌2:00) / 無休

少人数向きのダイニングテーブルの1階と、10名、17名用の個室を備えた和風の2階。和食、イタリアン、中華などの多様なジャンルを網羅したオリジナル創作料理でもてなし



しめ鯖と紫揚げの茄子がクリームなゴマとしくりくる。秋鮭と茄子の秋鮭サラダもゴマ風味680円。種類5種類の盛り合わせは、日替わりの組み合わせで650円



【証言者】
松岡 功さん
スタッフ
大分県人のボクとしては、郷土料理「大分県民のとり天」が懐かしクマイ、とり天ってなに？ それに「鶏の天ぷら」。あ、もちろん焼き鳥もウマイんですよ！

限定メニュー→定番メニュー
ジャッジを下すのはアナタ!?

鳥丸界隈にて深夜メシ派の味方でもある、んまい。大山の朝びき地鶏を炭火で炙る焼鳥は、肉汁ジュワッ〜で、もちろんご自慢だが、日替わり季節わりの限定モノも侮れぬ。オーナー自ら京都市内を東奔西走、日本全国から情報収集して手に入れた食材を、素材重視で仕立てた逸品目当てに、押し掛ける人は引きも切らず。でもって「んまい!」とつい口走る人多数なら、定番化の可能性も大!



■京都市中京区丸太町六角東入ル
堂ノ前町231 イヌビル1F
☎075・255・1406
◎18:00〜翌3:00/日休
【平均予算】3000円



スキンケア攻略後はメイクアップへ。この秋、左り馬では資生堂の「インヴィ」シリーズを20%OFF。目元を強力にする筆ペンタイプのアイライナーは、ロングセラーの自信商品



NO.100
新京極 左り馬
ひだりうま

ここなら何でも揃う
私にぴったりのコスメあり

百貨店では手に入らないシリーズもここでなら確保できると噂の左り馬。充実のコスメの中からピッタリの一品を選ぶには、まず肌への意識から。肌診断機「スキンビジオム」を使ってミクロなハリや水分をチェックしたら、ぜひ個人データの作成を。ファンデーションの色まで選んでくれるこのマシン、使用はもちろん無料。続いては肌の守護神スタッフ様、マッサージにメイクまで、お願いしまーす。



【証言者】
野々村 優さん
大丸京都店勤務
肌がトラブルだったらまず来てます。品揃えも魅力ですけど、それ以上にスタッフが温かいし、肌のお手入れしてもらおうと思っちゃいますよ! 新情報も色々教えてもらってます

■京都市中京区新京極通
錦小路上ル東側側525
☎075・221・2221
◎10:30〜20:30/第3木休



特典
浮遊感覚うっとり1.5時間
カラダココロに甦れパワー!

コース内容は、カウンセリング→金属棒で気の流れを促進→超音波フットバス→機械で第一頸椎の歪みを整える→頭を手で自律神経を調整、月1回のペースが予防にもベスト

NO.100
御幸町池 御幸町カイロプラクティック
ごこまちがいろいろあっていっく



コチラの施術は「キモチよくスッキリ」がテーマ。内側から身体を整えてキレイにするべく、リラクゼーションの要素をふんだんに取り入れる。よってあの「ポキポキ」とやる痛みはまったくナシ。肩こり腰痛などの症状なら当然、身体のだるさやむくみといったよくわからない不調まで、全てのカラダバランスを整えてもらえる。CFを見たといえ、初回7000円のコースを4000円にて優待中(12月末まで)。

【証言者】
野崎由佳理さん
O.L
身体のだるさで来院。肩だけ肩だけやってもダメなので、全身から治して良かった。真実でスポーツもできる。施術を受けるよりリラックスしに来て感じるかも



■京都市中京区御幸町御池上ル亀屋町384番地
☎075・222・6667
◎9:20〜11:00
15:00〜19:00
(土祝〜17:00)
日・第1・3水休
※予約制
初診料2000円
一般 5000円〜
会員 2000円〜



NO.100
丸太町新小 大丸京都池
fukuyama
ふくやま

鯛の刺身盛り、蒸し鶏、甘海老の温泉煮きを盛った付き出し3品700円、ささみの昆布灸150円、鯖とゆり餅の温泉巻き650円、盛り付けは飾り過ぎず。器選びで高級を付ける



【証言者】
本郷恵梨さん
看護師 (右)
藤島尚美さん
販売員 (左)
カウンターだけのすっきりしたお店同様、和食もシンプルで素材の味がしみてくるお味。自家製デザートや珍しい焼酎なんかも揃っていて、深夜までお世話になってます

時のモダン和食が細胞分裂
何かと気になる技あり主人

宇治からその名を轟かす創作和食の雄「fujinami」で、1年限定! 濃密修行を経た福山さんがその成果をお披露目。目の前の食材をセンスよく、しかも最大限に美味しく仕上げる料理哲学(氏曰くフジナミズム)を余すところなく吸収した結果が今。そして、実はフレンチ経験の長い彼を力を見られる新メニューが生まれ来る胎動も感知。整然と伸びるカウンターに現れる料理に期待が高まる。



■京都市中京区丸太町通池小路
東入ル横船池町98-2
☎075・212・9118
◎18:00〜不定/月休
【平均予算】3500円



白川茂久さん 学生(左) 南 一将さん 学生(右)
僕らのラーメン店リストの中で、ココのしょうゆ味はいきなり高ランクにイン。ひき肉とニラがたっぷり。猛虎らーめん650円も、ピリ辛味が後を引くなかなかのクセモノ

NO.014 烏丸五条 総本家支那虎 烏丸五条店
そうぼんげしなとろ

食は徹底ヘルシー志向 大陸のトラが京都に出現

全国で大暴れ中の「支那虎」が、ついに京都にやって来た。スープに使われる味噌や醤油、カルシウム入りの細打ちちぢれ麺、徹底した温度管理のもと焼き上げられたチャーシューなど自社ブランドで完成させるラーメンには、全て特殊フィルターを通してミネラル水を使用。気迫の素材をじっくり煮込んだスープとそれを絡める麺…。ラーメン豊穣地京都でトラがその雄叫びを上げた。ランチサービス(11:00~14:00)には、ラーメンを注文するとライスorサラダが無料に!



■京都市下京区烏丸通五条下ル大阪町西側
☎075・353・8055
◎11:00~24:30(L.O.)/無休
【平均予算】700円

NO.016 木屋町四条 BAR C&D シーアンドディー

木屋町に舞い降りたくずし・オーセンティック



酔い場の過ごし方は十人十色。ザックバランに飲むもよし、しみりやる日があってもいい。それぞれの夜に差し出されるのは、ホテルバー15年のスキルを持つ男からの1ショット。バーのAtoZを知っているからこそできるさりげなくも上級のサービスと、600種のカクテルと通も唸るウイスキーなどで迎えてくれる。木屋町風にドレスダウンしても、根底を流れる「正統派」は現役。



【証言者】 中井智雄さん 店長
マナー重視の正統派バーとは違って、気軽にお話もさせてもらいますよ。女性同士やデートにも使っていたいただけに嬉しいです。CFを見たという方には1ドリンクサービス

オリジナルフロゼンカクテル500円、ウイスキーショット500円、梅としらすのピラフ650円、カクテルはALL500円、ウイスキーショット500円~

■京都市中京区木屋町四条上ル イトウビル2F
☎075・254・7050
◎19:00~翌2:00(金土)~翌3:00、日~24:00 / 月休
【平均予算】2000円(チャージ1000円)

NO.015 上鳥羽 炭火烧肉 和牛屋 わぎゅうや



極うま和牛を超えるか!? 愛たっぷりの顔ぶれ参上

甘〜い口付け、といってもスイーツじゃない。コレ、和牛屋にて厳選された近江牛のハナシ。牛刺しにカルパッチョに握りと、新鮮ゆえのトロ〜り感を味わえる。厳選食材につられて常連率も急上昇で、そんなミナサマにと生み出されたのが、箸休めのサイドメニュー。第一弾は、じっくり焼肉タレで煮込んだスペアリブ。ママのキモチが詰まった愛情メニューに、ホロリと常連率もますますUP。

■京都市南区上鳥羽南中ノ坪町32
☎075・693・7307
◎18:00~23:00 / 水休
【平均予算】3000円

NO.017 府庁前 居酒屋 あんじ

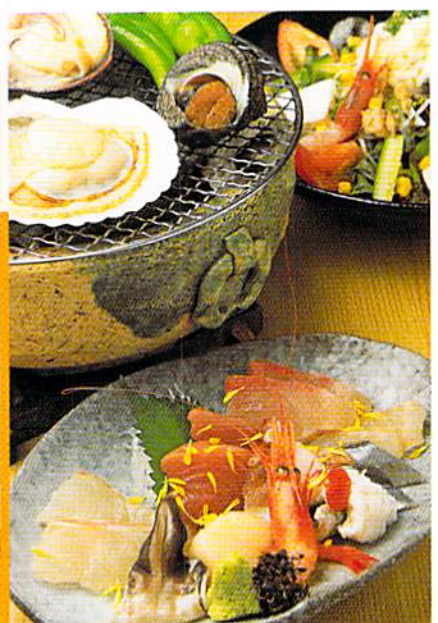
魚貝を思いっきり食べたい? 最適店発見の模様です!

「懐の心配させずに、魚で腹一杯にしてみせる!」が、あんじの心意気。ホンマ?と半信半疑で覗きをくぐるも、2000円の手軽コースでささ9品のラインナップ、3000円の満腹コースに至っては14品と、納得の気配濃厚。一皿のボリュームは?とみれば、これまた血から溢れんばかりの盛りっぷり。お安い理由は?と尋ねれば、あるじ自ら出向く日々努力の仕入れ体制とコソソリ。ハイ納得!



【証言者】 美穂さん/会社員
実際のスチキなマスターも魅力だし、京都・歌舞・兵庫・奈良といった身近な土地の地産のラインナップもイイんですよな〜。あ、5種類あるランチも食いたい充分で、美味し〜お母!

■京都市上京区堂座通橋本町下ル夷川町375 水イビル81F
☎075・212・0014
◎11:30~13:30(L.O.) / 土日祝休 17:00~23:00(L.O.) / 日休
【平均予算】2800円



NO.018
西木屋町

防空壕 俊一

ぼうくうごう とっかん

木屋町の港に指定その訳は肴と酒と、何より店キャラ

とれとれの刺身、あつあつの串カツ、そしてかすかすの隠し酒。それでも充分御用達レベル。なのに俊一のスタッフはその全てを合わせたよりも、ずっとずっとインパクト大。ヤカラ風人相揃い踏みの面々など、接客きっちりジェントルなおにーさんばかり。そのギャップに夜毎ハマる客はあと立たず、閉店後まで居座る輩にも「じゃあシャッターだけ閉めて帰ってね〜」なんて、優しいやん。

■京都市中京区西木屋町通四条上ル紙屋町672 永原ビルF
☎075・231・2772
🕒17:00～翌1:00 (L.O.24:00)
金土祝前日～翌2:00 (L.O.翌1:00) / 無休

【平均予算】3000円

串カツは単品80円〜、「おいらにおまかせ15本コース」なら1800円。その日の刺身盛り合わせは1200円〜1500円。アボカドと黒レタスを巻いたニューヨークロール700円



【証言者】
大和俊文さん
アートディレクター

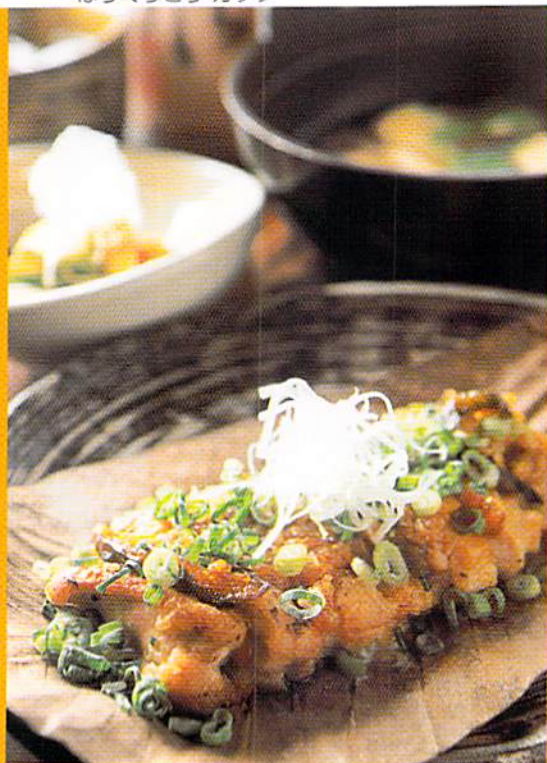
刺身と納豆をユッケ調に和えた。ばくだん丼1000円が僕のお気に入り。本店の8割はコレを食べてるな。あとは季節刺をたらふく飲む！メニュー外に紹子が隠れてますよ〜



NO.019
木屋町三条

防空壕 心

ぼうくうごう ガッツ



もろみに似た九州の味噌をのせた地鍋の金山寺味噌焼き750円。京のぼもち包み煮680円。アボカドと和食のわさび醤油揚げ580円。高級の平焼刺・心美600円

山根慶子さん
販売員

「アレ食べたい、コレ食べたい」の生意気もカウンターを仕切る経験・ゆかんサンに負けると、結構表現されてしまいます。もしかすると店員さんより権力者かも(笑)



止まらぬ食欲求の嵐を一等オトナの防空壕が解決

防空壕さってのアダルト路線?心の料理陣は、夜毎大人達のわがままオーダー集中豪雨に見舞われても、負けじと秋メニューで応戦の構え。なるほど、前菜で腹を癒えたばかり、巧みな味の足し引きで味わい深い和食の新作揃い。勝負ありの匂いだけど、アイデアの源は?え、お客さん?「喜ばれるもん作った方がいいでしょ」と店長談。どうやらこの土壌が常連出世の早まる一因。

■京都市中京区木屋町三条下ル一筋目東入ル 先斗町松嶋ビル2F
☎075・212・5573
🕒18:00～翌3:00 (フー・R.O.翌2:00) / 無休

【平均予算】3000円

NO.020
木屋町四条

防空壕 本店

ぼうくうごう ほんてん

防空壕ブラザーズの中でも、「コレっていう決まったカタチを作らない」のが本店のキャラクター。季節ごとの新メニュー作りにも、その個性は顕著な模様。ヒゲも衣もカリカリの海老のココナッツ衣揚げや、割包に甘辛の鶏とメンマなどを好きに挟んで割り付く鶏肉包、看板の防空壕サラダは深いリニューアル。蠟燭の灯りが広がる店内に次にナニが登場するか、定番料理も常連客も油断ならぬ。

アノ看板サラダにも異変 仁義なき秋のメニュー改正



鶏肉包650円、防空壕サラダ800円は、牛たたきに揚げワタタンとほうれんそうの新バージョン。トロリの筋を離してもカリカリ感はキープ、海老のココナッツ衣揚げ700円



【証言者】
中西智郎さん/スタッフ

ウチは地下に広がる道楽空間。料理もサービスも楽しんでもらうのがイチバン。「お笑い創作食家」を自負してるんで、地上の表からのエステープもお手伝いします〜

■京都市中京区木屋町通四条上ル
二丁目機木町198-2
きぬたビル1F
☎075・251・0940
🕒18:00～翌3:00 / 無休

【平均予算】3000円



ゆめみる夢... 下夢みる... したて



CD-Rの画像データを購入されると、
当店ホームページにてネットデビューできます。
詳しくはHPの「アルバム」ページをご覧ください。

- ゆめプラン... ¥10,000
キャビネ2ポーズ 散策10分
- ゆめみるプラン... ¥13,000
キャビネ4ポーズ シール1枚 散策50分
- ゆめみる夢プラン... ¥18,000
キャビネ10ポーズ シール3枚 散策80分
はがきプリント10枚
- ゆめみる夢のそのまた夢プラン... ¥150,000
(資料送付いたします。)

*上記プランには化粧・きもの・着付・髪結(半かつら・丸かつら)の
料金がすべて含まれております。

想い出のフォトジェンヌ

ゆめみる夢

京都市東山区八坂通東大路東入ル1丁目

TEL/FAX 075-541-7069

電話受付 8:00~23:00



<http://www5.ocn.ne.jp/~yu-me/>

西賀茂

めしBar Mekhong

メコン

新旧一体「未来アジア」へ 昇華した西賀茂エスニック

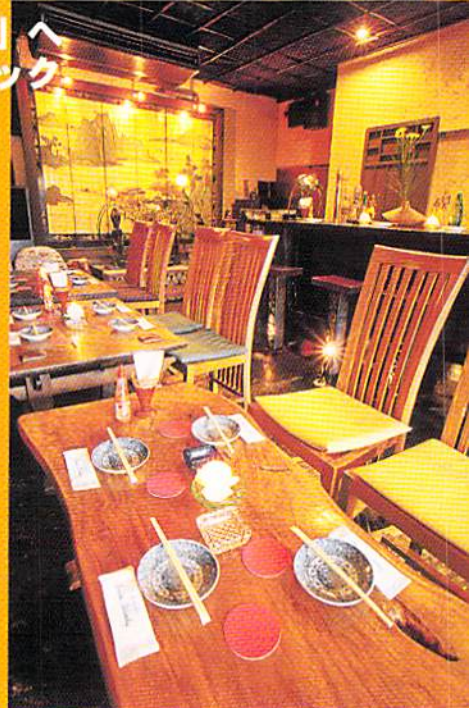
京都エスニックの雄として、また郊外メシの筆頭として、堂々の8年目を迎えたメコンがリニューアル。木・土・竹の手作り内装にロウソクがゆらめく1階はそのままに、新しく出現した2階は何とも近未来的な空間。ブルーのゲートを抜けるように階段が上がると、真っ白なハコにキャンディクリスタルなチェアとオリエンタルなクッションが特徴。カフェ使いもOKの2階は最新アジアに似合いモダンMXでの新展開だ。



最も人気を入れたというカウンターは、緑のガラス板を数00枚近くも貼り合わせた代物。支柱のねじは何となく色っぽい、わずかな舞台を飾めるアールデコもまた特等品

渡辺哲也さん
スタッフ

お客様は全く違うけど、フードとドリンクは1、2階共通。その日の風やお連れさんによって使い分けさせていただきます。メコンはまだまだ郊外で、表情を輝やしながらガンバってます！



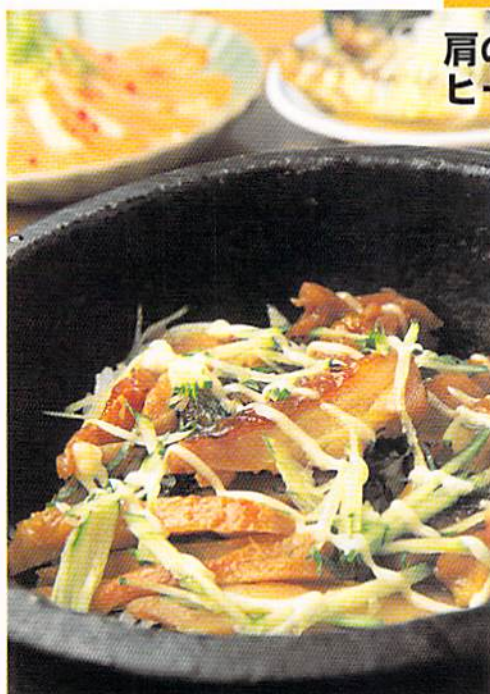
■京都市北区西賀茂水垣町79
☎075-495-9292
●18:00~翌2:00
(フール.O.2400) / 水休

【平均予算】3000円



NO.0222
三条柳馬場

居酒屋 まる



肩の力がだらりと抜ける ヒーリングなダイニング

四角いココロもなぜかミョーに丸くなる。ご存知「居酒屋 まる」。その秘密は、トルマリン級のなごみパワーを発揮する飯田店長と、山の天気より気まぐれな彼のレシピに隠れていた！ 下心はさっぱり皆無。ま、とりあえず「僕が好きなおもてたいんですわ」とその日のインスピレーションで出される献立は、素直にうまい。最近、ちょっぴり韓国風も気になる様子の彼。店長の今後に期待大！

昔取った柄で、基本はしっかりした和食。ちょっぴり肌寒くなる10月は、ししゃも中華あんかけ450円や石焼き鍋を使った鶏の照り焼き丼700円で、体の中から温まりたい

■京都市中京区柳馬場三条下ル48
☎075-221-8681
●12:00~14:00
17:30~23:00 (L.O.)
金土~翌2:00 (L.O.)
日休

【平均予算】昼 700円
夜3000円



【店長】
ヒロタカくん
事情通

「店長、お褒めした〜」が僕らの合言葉。なんでも買わんでも、「コレや、コレ！」って料理がどんどん出てくるし(笑)。お酒に合う献立もいっぱい。ホンマ楽しんでいます！