

ここに行きたい 京都人のススメ

これからのシーズン、食へに行ったり飲みに行ったりが増えるもの。さて、どこに行こうかどこを選ぼうか。そんな時は店のことを良く知る人に聞くのが一番。「あの店行けば?」「この店来たら?」、この人のオススメなら、信じて安心、名付けて「ここに行きたい京都人のススメ」。

01



もちもちした豚肉の照り照り炒めが乗って「てりどん」。男ならキンシ地獄盛850円! 女のこっぴい春のミニコース(夜のみ) 1800円

16歳から15年間、3日に1回のペースで通い続ける僕。飽きひんかっ? そら普通そう思うよね。でも店の皆は優しいし、それに中華屋の概念が変わるほどメニューにバラエティがあって、健康にも最高の環境やもん。10代の頃なんて週に5日来て、食べるのは名物てりどん一本槍やったけど。それもパワー付いて良かったなあ。

中華料理 大鵬

ちゅうかりょうり たいほう

僕の人生の半分は
大鵬メシで出来てます



navel hair design
ボス
糸日谷権一郎さん



■京都市中京区
西ノ京屋地町38-27
☎075・822・5598
🕒11:30~14:30
17:00~23:00 / 火休
【平均予算】昼800円
夜2000円

楽坐らくざ

楽坐の開店は15年前になるかな。でも内装変わってないのに全然古臭くない。カーペット敷きとか掘り炬燵とか、ほんまに人のくつろぐツボを押さえて造ったからやろうな。オリジナル和食もきっちり作ってあるから、ヤイヤイ騒がんと味わってよ。若い若い言われてる木屋町にも、客の年齢を選ばん工夫はちゃんとあるし。

01



学生が熟年になっても
同じように通えるねん

美容師
大塚雅則さん



たたき地鶏と温玉のサラダ720円、生麩と京龍頭の揚げだし630円、晴ねぎ竜のちよっとそば540円。超レアな漬が多いよ。

■京都市中京区
木屋町通三条上ル
二筋目東側
遊里香ビル5F
☎075-231-0066
🕒18:00~23:30/無休
【平均予算】3800円



炭火焼肉 和牛屋

すみびやきにく わぎゅうや

02



超得の和牛づくしは
お客さん歓喜で僕涙っす

春の宴会コース4900円の中から、和牛のにぎりばししょうが醤油でどうぞ。吟選和牛コースはさつと炙るだけで十分です



「サービスしすぎですよ」っていつも言ってるんですけど、またやっちゃいました。歓迎会も多いこの季節、春の宴会向けに新コースが登場。ローズやカルビ、和牛の焼肉イロイロに、和牛でっちゃんの豆腐チゲ鍋、和牛のにぎり、ご馳走三つ揃いにドリンクまでついて4900円!! お陰で僕は忙しい、店長さん勤弁して〜!



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



和牛屋
スタッフ
島原地之さん

祇園NEXUS ギオンネクサス

05



祇園新橋でこの予算
手軽に目那遊び気分?

本日の前菜5種盛り合わせ1500円。豊のたたき、サーモンマリネなど旬の食材に独自のアイデアを凝らしました



祇園新橋にあって一見敷居が高そうですが「和の醍醐味をリーズナブルな予算で堪能してもらう」が信条だからイチゲンさんも安心。京都らしさと創作性の調和をテーマに、和風ダシからデミグラスソースまで手づくりを心がけ、手間暇かけた入魂メニューが「この価格とは」と驚かれます。町家をアレンジした内装の意外性も必見!



■京都市東山区
花見小路通新橋西入ル
辰巳神社前NEXUSビル
☎075-551-5678
🕒17:00~23:00
(L.O.22:15) / 無休
<http://www.nexus-kyoto.com/>
【平均予算】3500円



祇園NEXUS
料理長
伊藤雅之さん

ANCHOVY アンチョビ

穴ぐら的な建物は高級風でも、ムードはカジュアル。ノリは「お好み食べにくいこか」てな感じですね。財布に優しく、そのくせ丁寧な仕事のメイン料理まで万全の態勢。なぜならシェフ曰く「絶対ワインと一緒に食べたほうが美味しいですから!」との価格設定、私も大賛成。充実のハーフボトル揃えて、酒味も2倍楽しめますよ。

夜通しイタリアン
できるのはココぐらい



イタリアンパスタ料理
ドームステイ
店長
山下智行さん



地鶏ささみのカルパッチョ780円、ベスカトーレ1200円、生ハムピッツァ1100円。栄養バランス良いですよ~

■京都市中京区河原町通
御池下ル一筋目東入ル
☎075-213-1016
🕒11:30~14:30
17:30~22:30
(L.O.21:30) / 水休
【平均予算】昼1000円
夜3000円



味峯 三条・四条壬生店

みほ さんじょう・しじょうみぶてん

ケースの豪快な切り身に、いけすでイキイキ動く活魚。見るからにお造り、美味しそうですよ。しかもいつも優に15種はあるから、もう迷って迷ってしょうがない！から、現地出身のご主人が作る、沖縄料理のコース2500円を食べつつ熟考。+300円でお造りもつけてくれるから。サービスのアンダーギーがまた、嬉しいんよねえ！



学生
宮城幾子さん

とれとれのお造りと
沖縄料理で両手に花♪



ソーキ700円、ゴーヤちゃんぶる700円、トーフヨ-400円。沖縄物の特別ゴーヤやスペアリブの味に注目！

■京都市中京区
四条通坊城西入ル
☎075-822-4769
🕒18:00~翌5:00
無休
<http://www.mihone.jp>
【平均予算】2500円



焼肉囲酒屋 しじやん

06



ぴちぴち新鮮さには
誰もかないません

特製骨付カルビ1580円、トントロとチシャ菜780円。韓国人もベタボメ。ちなみに僕はチャブチエが好きです



僕も料理屋のホール担当ですけど、このスタッフは活気があるな〜って感心するんです。特に毎月18日・しじやんの日はビール半額、こっちのパワーゲージも最高。鹿児島黒毛和牛はオーダー後に味をつけるから、和牛の味が消えてない絶品。肉の新鮮さに自信があるからやろね。何？肉以外も新鮮やでって？わかってるがな。3月からメニューも新しくなってます。



■京都市下京区七条
七本松上ル西側
☎075-315-5518
🕒17:00~翌1:00 (L.O.24:00)
第1・3火休
<http://www.shijan.com>
【平均予算】3000円



飲食業
サービス担当
水野政吉さん

08

とうふのブランマンジェ580円は一日10個限定。牛のしぐれ煮入り、だし巻き風のどろとろ玉子がかかった和ムライス780円



ドリンクは本気やけど、
店内はそりやもう…

カームバー

ピカピカに磨かれたグラスと、溶けにくいよう丸くカットされた氷を前に、「カクテルなら何でもお任せ下さい」なんて言われると、オーセンティブなバーをイメージするけど、ハズレ。ソファはユーズド、手作りの木製テーブルの上には一輪挿し…と、店内はいたってほのぼの。アジア系の創作フードも翌2時半までオーダーOKって言われれば、バーに来てたってこともすっかり忘れちゃうんです。けどこの勘違い、もちろんお店の責任ですよ？



■京都市中京区木屋町通
三条上ル二筋目東側528
遊里香ビル2F
☎075-212-2202
🕒18:00~翌3:00 (L.O.2:30)
無休
<http://www.caamm.com>
【平均予算】3000円



主婦
山下久美子さん



本気カクテルも、お部屋感覚、お呼ばれ感覚のリラックス店内で飲めば、その美味しさも華やかさもまた特別なんです

KOREAN FOODS BAR Korai-Tei Dining

こーらい亭ダイニング

09

通つのに遠いって？
ぜんぜん平気



豚バラと野菜の手巻きのり 480円、アサリと豆腐のピリカラ480円、上カルビ880円、キムチのかき揚げも必ず食べるかな



韓国料理にしる何にしる、リーズナブルで美味しい店となるとなかなか無いでしょ？ ここはその数少ない店だと思う。友達を何人も連れてきたけど高評価打率は10割。「お家にお呼ばれて、丁寧に相手してもらってるなあ」という気に、本当になるの。大阪在住だけど、ここに来る為の1時間の道のりなんて全く気にならないわね。



■京都市南区
西九条菅田町32
☎075-671-4129
●17:00~23:00 (L.O.22:30)
金土祝前日17:00~24:00
(L.O.23:00) / 月休
【平均予算】2500円



主理 碓みゆきさん

ジョルナータ

英国人とはいえ、食事する時はマナー抜きのカジュアルスタイルがワタシのモットー。オープンキッチンで構成したエネルギーな雰囲気の中で、自家製生パスタや有機野菜が豊富なイタリアンが食べられるジョルナータは日本のベストヒットだね。年中にぎやかオーダーだから、仲間同士のパーティはとことんエンジョイできるんだ。



ヨーロピアン承認！
陽気な本格イタリアン

会社員
テリルさん



■滋賀県草津市
西流川1-23-3
Aスクエア内
☎077-561-6580
●11:30~22:00 (L.O.21:00)
第3火不定休
【平均予算】昼1000円 夜3000円



南イタリア風野菜の炒め物600円など、アラカルトはキッチンを囲むショーケースを見ながらチョイスできる

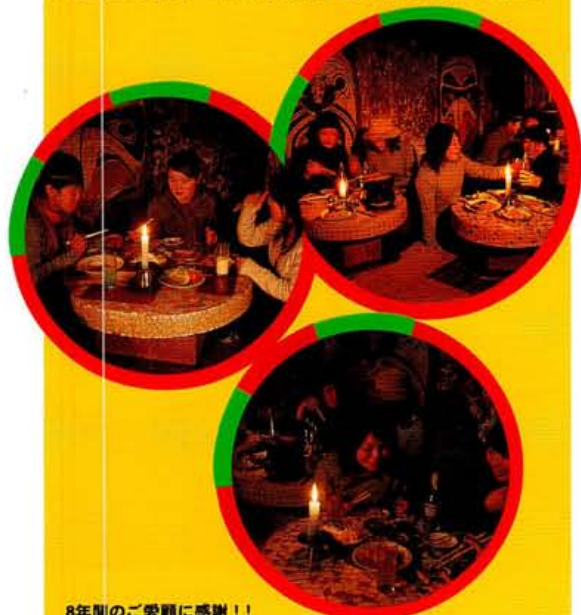
永く愛されるには
理由があるのです

木犀町に産声を上げて早8年、怪しげなろうそくの灯りの中、円卓を囲むスタイルが今も愛され続けるイブニング仲間同士、家でくつろぐ感じが支持される。ラストの真の魅力が解き明かしていきます。



「実はお客様の7割は
女の子同志の
お客様なんです。」

レゲエを聴きながら男同志で朝まで語り明かそうというコンセプトで、店を作ったのですが、いざ開店させたら、何故か不思議と女性のお客様が多くなって・・・雑居ビルの5階の奥まった怪しい場所の店だから、ちょっと彼女たちにはどうかかって思っていたら料理にも力を入れた結果でしょうか。炭火焼きや、アジアンテイストも美味しい本気な居酒屋家さんという評判が口コミで広がって、安心かつお得な一軒に選ばれたみたいです。まだラストの扉を開けたことのないあなた、一度腰を据えろと納得すると思いますよ。



8年間のご愛顧に感謝！！

皆様が来広がりになりますように...

2000円以上お食事の方に500円金券進呈★

レゲエの居酒屋 **ラスト**

京都市中京区河原町通三条下ルBALビル横東入ル北側 クラリオンビル5F
TEL.075-256-4567 営業時間 18:00~5:00



お薦めは霜降りの近江牛を豪勢に使った特選和牛の朴葉味噌焼き1400円。他に逸品は多いがサクサクの衣がおいしい白魚かき揚げ800円、甘鯛と百合根を餅米で包んだ桜蒸し800円が春先らしい。本場仕込みの「お父さんがつくったハンバーグ」800円など洋食も結構いけちゃう



華茂川はな美

かもがわはなび

華と川と美に癒される心地
厳選の食材が春音を奏でるね



タレント
小松政夫さん



「あの味に再会したい」と京都に来る機会があれば、たまたま立ち寄ってしまう。私をファンにしたのは抜群の素材選びだ。魚は富山の水見漁港まで三島誠店長が乗り込んで、直談判の末に毎日キトキトの鮮魚が直送される仕組み。醤油は広島産の丸大豆。塩は奥能登の揚げ浜塩といって滅多に出会えない逸品。味噌は飛騨産と譲らず、ご丁寧に粋味噌と赤味噌をはな美流にブレンドする。こうまで庖丁人の想いを凝らした料理たちが大人を堪能させぬはずがない。特選近江牛の朴葉味噌焼きも、旬が競うお造り盛りも、窓外の春露の加茂川景色に劣らず色香が心地よい。見つけにくい場所なのもいい。三島店長と片桐茂治料理長の元気づげるキャラクターも魅力だね。



店舗設計はあのザ・リバーオリエンタルの設計者が手掛けただけにファサードのガラス面を大きく取り、古い仕舞屋を開放的な印象に再生させたものだと感心。2Fは東に加茂川、西に高瀬川を見下ろせる趣向になっていて、特に4~6人の座敷はレトロモダンな空間美が飽きさせない



■京都市下京区木屋町通四条
下ル田楽橋角
☎075-352-7300
🕒17:00~来店23:00
(L.O.23:30) / 月休
<http://www.hanabigroup.com/>
【平均予算】5500円

レトロ酒場 BACHIN

レトロさかば パチン

閉店時刻の目安は一応あるけども、厳密には「体力の限界まで」。料理人畑一本の憲し系・山田さんに、もとサラブレッド調教助手&マジシャン（ちよっとだけ出来るらしい）の吉井さんの両者は共に28歳で昔からの幼なじみ。そんな二人の限界って…若いボクが言うのもなんですが天井知らず。しかも会計はソノの半額並みと底知らず。もうココしか来れませんって。



大学生
大西智也さん

学生さんはカネがない
そんな僕らの救世主



アスパラサラダにジャンバラヤ。料理もドリンクも300円〜！プチ笑えてパワフルな「關魂料理」をお楽しみに

■京都市中京区六角通
河原町東入ル
六角河原町ビル2F
(あじびる隣り)
☎075・211・6918
●18:00〜3:00
(金土〜5:00) / 水休
【平均予算】2000円



祇園にんにくや

12



洋風イカめし(姿焼き) 850円、ナスのミートソースグラタン770円、ニンニクもりもりカツオのタタキ980円をはじめ、全品にニンニクが見え隠れ



チラリズムも露出系もこなせる千両役者のニンニクのお恵みは、一重に「にんにくや」なるプロデューサーありきの現象やね。今春も多国籍な新作が加わったってことで、4月末までCF持参で単品メニュー全品半額、金土祝前日なら25%OFFの大入サービスをいただき。最大160名を吸い込む大パコも歓送迎会には魅力的やわ〜。



■京都市東山区祇園町
北側323 祇園会館4F
☎075-533-4192
●17:00〜23:00
金土祝前日〜24:00/無休
<http://www.ninnikuya.jp>
【平均予算】2800円



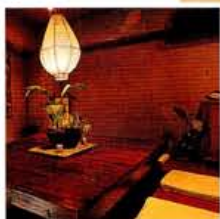
イタリアスタイル
北山店
代表
山本雅人さん

楽園ASIA

15



ハビ・ケチャップ1200円など、どれもアテにパッチリ。いつもタイビール、シンハーでクイッてのが僕の定番



常連やったパリの店で
コックを引抜きよってん

アジア好きのオーナーがパリにあるタイ料理店の味に惚れて、ゼッタイにその味が良かったらしく、何度も足を運んでいくうちに意気投合しよったみたい。で、当時「世界でイチバン」言うてたんがこのボ・テン（タイ風海鮮のスープ）。確かに味は最高やけど、その熱意に感じて通ってるね。



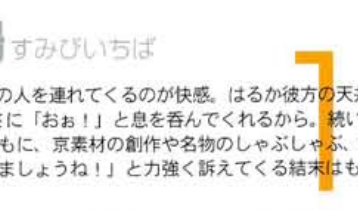
■京都市中京区二条通
堀川東入ル矢幡町313
☎075-223-5463
●12:00〜14:00
18:00〜翌3:00
(L.O.22:30) / 不定休
www.rakuen-asia.com
【平均予算】昼1200円
夜3000円



SWITCH!
代表
谷村 謙さん

炭火市場

18



ヘアスタジオARS
代表
山本剛一さん

今や趣味って感じ?
モダン御殿へのご案内



■京都市東山区祇園町
北側323 祇園会館4F
☎075-533-3344
●17:00〜23:00
(金土祝前日〜24:00)
無休
<http://www.sumibi-ichiba.com>
【平均予算】3500円

4月末日までCF
を持参で、やわらか牛しゃぶしゃぶ食べ放題
2300円を1980円
でいただける
とは一大事!



LIVING:BAR 木屋町

リビングバーきやまち

奈良在住の私ですが、週末に京都の友達と遊ぶとなればフルオードで立ち寄っちゃいます。東山を望む窓際に陣取って、早めならとりどりの創作料理で、ゴハン後ならバーメインで京都の夜を満喫するのが定番。グラスが空くごとに次を勧めるというより、常に頼みやすい距離を保ってくれるトコも楽チンでいられるポイントですね。



大学生
舟橋真美さん

争奪戦を乗り越えて
てっぺんビューに陶醉



牛タンの赤ワイン煮込み800円、海老のマヨネーズ炒め780円、生湯葉のサーモン巻き700円、ピンクブルメリア700円

■京都市中区錦薬師
河原町東入ル備前島町307
PLEXUSビル7F
☎075-221-1717
●18:00~24:00
(金土祝前日~翌2:00)
無休
<http://www.iskyoto.com>
【平均予算】3000円



GARUDA ガルーダ



ナシゴレン680円、大地の恵みサラダ580円など料理は本格派。神話にちなんだカクテル全種750円も楽しんで下さいね



「カップルが愛を深める店」って思う方も多いのですが、ほのかな照明の夜想的気分、更紗で仕切った個室調ブースは友人同士や仕事仲間にも好評です。エビの胸騒ぎ、トントロの熟視線とか不思議な名のエスニック料理を肴に80種もあるカクテルを味わい、印度ポップスに身をゆだねて親交を深めあう。大人も時間を忘れられますよ。

■京都市中区錦薬師
河原町東入ル備前島町307
PLEXUSビル6F
☎075-256-7779
●17:30~24:00 (L.O.23:00)
金土祝前~翌1:00(L.O.24:00)
無休
【平均予算】3500円



GARUDA
スタッフ
森田志織さん
(写真左)
スタッフ
武内七瀬さん

18



テーブル席にはイテアの赤×白のイスがあるんです。だから、たまには気分を変えて座るのもありでしょ

メコン春巻き700円やアサリの酒蒸しヴェトナム風650円など、料理はまんまアジアな1階で召し上がり



cafeめしBar Mekhong

カフェめしバー メコン

改装しはって、ここの2階の廣にされたアタシ。ってのも、バリ旅行中のオーナーがあるガラス職人の作品に感激。で、作ってもらっては取り寄せたオールガラスのカウンターにラブしちゃったんです。脚の微妙な曲線がなんともセクシーなこの御方。そこに肘かけるだけでもメロメロなのに腰かけるイスはデザイン界の巨匠、フィリップ・スタルク作のエロエス。と、実はこれ、店のコンセプトが近未来アジアって話。アジアの明日に万歳。



■京都市北区西賀茂水垣町79
☎075-495-9292
●12:00~15:00 18:00~深夜
(フードL.O.23:00) / 水体
【平均予算】昼1000円 夜3000円

大学生
中野美和さん



アジアがこうなるんなら
永住するのもありかも!?

旬味旬彩 太一

しゅんみしゅんさいたいち

19



豚の角煮シチュー仕立て800円、旬に入ったフカヒレスープ850円、菜種と鯛のマスタード和えサラダ風800円、歓送迎会などコースも応相談です



ウチのオーナー横井は一流の和食厨房出身で…、っつのは料理写真で解りますよね。でもドンッと威張って胡座をかく人じゃ決してなくて、お客さんと言わずスタッフと言わず意見はどんどんりべらるに取り入れるから、人気メニューですらリニューアル対象なんです。人も店も、同じ目線で語れる、それが何よりの魅力ですね。

オーナーもメニューも絶対胡座はかかないです



■滋賀県草津市
野路一丁目5-1
アメニティ南草津V
☎077-562-7866
🕒17:30~23:30 (L.O.22:30)
月休 (祝日の場合営業)
【平均予算】4000円



キッチンスタッフ
平原大輔さん

塩ラーメン 550円

多くの女性を満にする、天然塩使用のとり白濁スープ。「コク深」ながらもあっさりとしてカラダにやさしい味わいだ。たっぷりのもやし・ネギなどの具もすべてオーガニック



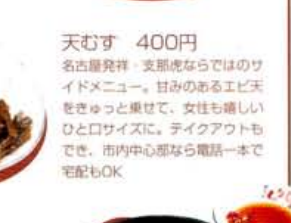
支那虎らーめん 550円

朝陽系に一家言ある京女も納得の一杯！スープはコクとまるみの醤油ベースで、麺との絡みも絶妙。秘伝のタレでじっくり煮かかせた、とろけるような豚バラチャーシューも秀逸だ



猛虎らーめん 650円

唐辛子が爽やかに利いた、ホットでまろやかな醤油系。たっぷり盛られた豚をぼろもスパイシーさ抜群だ。カプサイシンによる新陳代謝効果を狙ってか、女性にも絶大人気！



鉄鍋餃子 300円

ノン・ニンニクだから仕事やデートの前でも心配なし！ 特製ダレも余計なクセがなく、さっぱり味わえる。好んで、フレッシュな沖縄産唐辛子やおろしニンニクをプラスして



天むす 400円

名古屋発祥・支那虎ならではのサイドメニュー。甘みのあるエビ天をきゅっと束せて、女性も嬉しいひと口サイズに。テイクアウトもでき、市内中心部なら電話一本で宅配もOK

ランチタイムサービス (11:00~14:00)

ラーメンをご注文の方にライスorサラダを無料サービス

らーめん・餃子専門店
総本家

支那虎

支那虎 / SHINATORA 烏丸五条店

TEL 075-353-8055
京都市下京区烏丸通五条下ル西側
営業時間 11:00~25:00 (L.O.)
年中無休

FC加盟店 募集中！ 担当/伊藤

きてや銀閣寺店

清潔感の割に元気がスゴイ。私にとっては「明日もがんばろうフード」だからウルサイぐらいで丁度いいんですけどね。でも店内はJAZZが流れていて、それもまた魅力。FCだから食材の安心感はあるし、オリジナリティのあるメニューもあるし、ズリのお刺身も好きだけど、つくねは文句なしに美味しい。朝挽き地鶏のミンチ&トトロになるまで叩いた玉葱&秘伝のタネが自慢なんですって。



焼鳥はパワー・フード！
ウルサイぐらいで丁度！

喫茶店勤務
大前 法さん



焼鳥は1本80円~150円。厳選手羽先480円にやわらかく煮込んだ角煮も480円。バリバリサラダは380円で野菜が摂れちゃいます

■京都市左京区
浄土寺西田町73-1
☎075-751-6000
🕒17:30~翌2:00
(フードL.O.翌1:00)
日祝16:30~翌1:00
(フードL.O.24:00)
不定休
【平均予算】2500円



蘭桂坊 ランカイフォン

老舗レストランに負けない本格北京料理だと思います。牛タンやわらかステーキとか北京ダックなど宮廷由来の豪華な料理が、ちっとも気取らない価格・雰囲気を楽しめるとは。家族が気に入ってせがまれます。鉄焼き餃子やワゴンサービスの手づくり飲茶がカジュアルでいい。接客スタッフもみなさん親身だから子連れでも安心ですね。



ジョッキー
河内洋さん

家族で気軽に楽しめる 本格北京タッチの美菜



お得なのは季節の特別コース（写真は1人前4000円）。前菜から肉料理、点心、デザートまで美菜三昧です！



■京都市中京区壬生西捨町6
☎075-312-3088
●11:30~14:00
17:00~(L.O.22:00) / 無休
<http://www.rankaifon.com>
【平均予算】昼850円 夜3000円

三里舞味 サリブミ

21



びっくり。90種もの
熱風異国料理の玉手箱

チャーソー（サイゴン風春巻）700円、パイセンオ（ベトナム風お好み焼）1400円など珍しい料理に出会えるよ



ベトナムを中心にタイ、中国などアジア各国のお料理が楽しめるこんな店、京都では珍しいな。ヌクナムなど現地でもしか入手できない調味料や食材を駆使して、メニュー数は人気のチャー（ベトナム風ぜんざい）などデザートも含めて90種近く。本格派の生春巻、トムヤンクンから変わりダネの南国風茶碗蒸しまで熱風料理の玉手箱だね。



■京都市下京区河原町
五条上ル楠松町
片岡ビル1F
☎075-365-3088
●ランチ11:30~15:30
ディナー17:30~23:00
(L.O.22:00) / 水休
<http://www.sarikaifon.com>
【平均予算】3000円



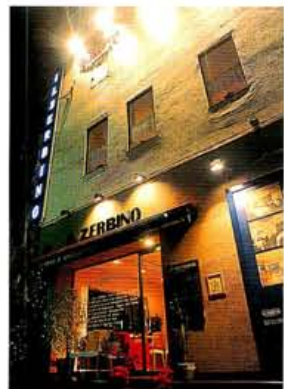
ジョッキー
武貴さん

23

テーブル席にはイデーの赤×白のイスがあるんです。だから、たまには気分を変えて座るのもありでしょ



春めいた色合いが綺麗でしょ〜。パスタは多種盛、ドルチェはカットケーキとツボを押さえるコースは4000円



IL ZERBINO イル・セルビーノ

イタリアンが好きでいろんな店に食べに行くんですけど、ここは一人でもよく来るくらいお気に入りです。ランチにも通うから週2回かな？なおイイのはそれだけ来てコースメニューがかぶっても、違う料理に替えてくれたりキメが細かいこと。私は2Fのレストラン派だけど、下階のカフェやバーは深夜3時まで、夜更かしに最適。2Fのアラカルトを食べることもできるしね。ちなみに私好みの単品は煮込み系、ラグーソースのバスタです！



■京都市東山区大和太通
四条上ル常盤町165-2
☎075-551-1480
●レストラン 11:30~14:00 L.O.
17:30~22:30 L.O.
カフェ 11:30~翌3:00 (L.O.2:30)
バー 18:00~翌3:00 / 無休
【平均予算】昼1300円 夜5000円

ノリタケ
アーティストクラブ
チャイナペイントクラブ勤務
橋下智子さん



素材活かしの味はもちろん
対応能力に惚れました