

# NEWS

## '03 SPECIAL VERSION

街っ子なら必要不可欠、決して欠かせない、  
とっておきnewest情報in京都。本誌看板  
コーナーの'03スペシャル・ヴァージョン。

## な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

### salon en rouge

サロン アンルーージュ

BEAUTY  
四条烏丸



店名のルーージュにちなんで真っ赤な  
エントランスがまず目に入る

カットブースは仕切りが付いた個室風。四面楚歌な他人の視線を気にせずスタイリングしてもらえるうれしいサロンが登場。って実はここ、優秀でもお金がないスタイリストの独立開業を支援する「アンスタルコアフ」というシステムを使ってプロデュースしている。プロも憧れるサロンというわけだ。

初登場のこのサロン  
一体誰の仕業ですか？



「アンスタルコアフ」専売特許のヴィザジスム（フランスのカウンセリングテクニック）に基づいて顔の形に合ったスタイルを提案してくれる、至極の空間



■京都市下京区東洞院四条下ル  
元恵王子町37  
豊元四条烏丸ビル2F  
☎075-342-5439  
●10:00~19:00  
(パーマ・カラー受付~17:00、  
カット受付~18:30)  
月、第2・3火休  
※予約優先制  
r.e.s問い合わせ☎075-231-7472



アワビのガトー仕立 キャビア添え→ポータージュース  
ブー→伊勢海老と帆立貝のシノワ風→牛フィレステーキ  
キとフォアグラのフリット→新鮮野菜サラダ→デザ  
ート→コーヒーまたは紅茶とパン付き。良く見り  
ゃ世界三大食村まで入っているではありません  
か。ハイ、同参

GOURMET  
京都駅

### レストラン レジーナ



### 注目の「京都駅近」ホテルに 海幸キングがやって来た

キング食材 of 海幸。それが伊勢エビとアワビ。この王様タッグに陸幸のキング、牛フィレステーキまで付けて3000円（税込別・17:00~21:00※L.O.20:30）で挑もうという京都第3タワーホテル内のレストラン。昨冬来、注目留まらぬ「京都駅近」エリア、「行っとかんなん」店がまた一つ。



(アワビ、伊勢海老、ステーキと生ビールフェア)と至極解りやすいフェアは6月14日から7月18日まで。酒類のフリードリンクは+1000円、ソフトドリンクなら+500円



■京都市下京区新町通塩小路上ル（関電ビル横上ル）  
京都第3タワーホテル1F  
☎075-343-3111（代表）  
●7:00~21:00（L.O.20:30）／無休  
【平均予算】昼1000円 夜3000円

### 炭火焼肉 廬 すみびやきにくろ

GOURMET  
北山堀川

### カルビ、ロース、タン それ以外の「焼肉道」

チルド&輸入肉が当たり前のご時世に「今さら新しく焼肉屋やるからには…」とブリブリの肉質で勝負。モウチョウや赤セムマイなどレアな部位まで、ごまかし効かずの塩でも提供。当然、赤身も美味いわけで、どっちにしろ今までヨソの赤身だけで終わらしてた人は急ぐべきだ。



クレープも人気。新鮮な肉はシンプルに塩で食べる。上タン厚切り1500円ほか、各ホルモンは750円。生モンのポーションにも生魂もんだ



■京都市北区北山通堀川西入ル150m南側  
☎075-495-6331  
●18:00~24:00（L.O.23:00）／水休  
【平均予算】5000円



焼肉500円、ラーメン500円、焼酎も店  
主自らが採りたてで焼いている



# NEWS

## な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

■京都市中央区烏丸通六角東入ル南側  
イヌイビル1F  
☎075・255・1406  
●18:00～翌1:00  
金土18:00～翌3:00/無休  
【平均予算】3000円



左のドアがお客の要望で小〜大人数に広がるように大きくできた仕切りを隠した扉



### んまい GOURMET 烏丸六角

牛でも豚でも仕切りでも  
応えて見せますどこまでも

「やっぱり若い人は肉っ気やしね」と、真骨頂の鶏の炭焼きに加えて牛・豚・ホルモンまでもノミネート。「夏に炭火ばかりもねえ」と、冷製メニューを整え、その上「3000円でお釣りは渡したいからねえ」と。高田オーナー、もう、ご立派としか言いようが…。



焼き鶏盛合せ580円。他、奥の豚しゃぶと豆腐の胡麻サラダ680円、冷製茶碗蒸し580円などが新冷製メニュー。んまい風冷やし焼きナスに至っては300円…。マジで？

### GOURMET 百万遍

### 囲みやだいにんく Guest ゲスト



30名以上で貸切パーティも。営業時間前でも貸切予約なら対応可能

人気のアボガドをメインにしたGuest風サラダ750円、糖のおろしホシ音群690円、とろ〜りあつあつチーズフォンデュ980円と、どれも渾身の新メニュー



### 脱バーな逸品料理で ダイニング道を邁進中

バーからダイニングへと新たに身を固めて数ヶ月。バー常連のお堅い大人を納得させるべく「ベタやけどね(笑)」って創作メニューを増量中。「二次会やコンパもできるようにになりました」と、おまかせコース+飲み放題も3000円からスタンバイ。本誌持参で10%OFFに。

■京都市左京区田中里ノ前町34-2  
珠光ビルB1  
☎075-723-0571  
●17:00～翌3:00 (L.O.2:30)  
金土祝前日17:30～翌4:00 (L.O.3:30) / 無休  
【平均予算】2000円



### 遂に桃看板は祇園進出 店名は漢字になりました

### GOURMET 祇園

### 桃次郎 祇園花見小路新橋店 ももじろう



トロや、アボガドなど豪華な盛り合わせに贅沢必死。特上にぎり3900円、揚げコース(和牛)1800円、超特カルビ(和牛)1800円、ふくアツッ1200円

プライベートを尊重した握りごたつタイプの個室など3フロアで構成



あの桃旋風がついに祇園にも上陸。いかようにもなるオレ様の丸ごと一匹12000円は3〜4人で幸せになる、「一年中泳いでまっせ」なトラフグのほか、エ工とご取りの焼肉や新鮮魚介を使った寿司など、主役級のフグもふくれちゃいそうな海幸メニューも超満載。

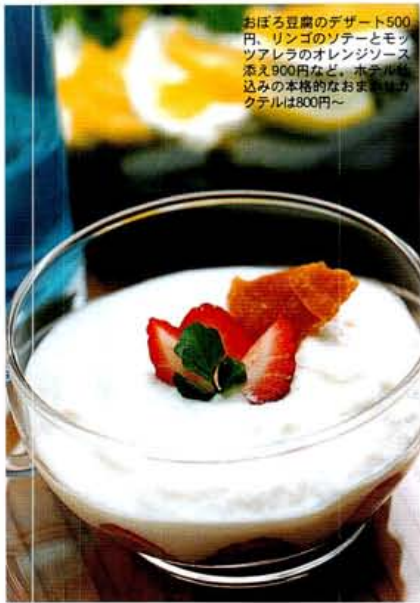


■京都市東山区花見小路通  
新橋西入ル三軒目  
☎075・551・3000  
●17:30～翌3:00  
金土17:30～翌5:00/日休  
【平均予算】4500円



aqua  
アクア

FORUMET  
六角駄屋町



おぼろ豆腐のデザート500円、リンゴのソテーとモッツアレラのオレンジソース添え900円など、ホテル仕込みの本格的なおまじろクテルは800円～



水辺のキッチンバーとしてお馴染みの同店がパワーアップ。カウンターに陣取れば、某一流ホテル出身のバーテンダー&女性バーテンダーがお出迎え。ホテル仕込みのお持てなしと共に、自慢のカクテルをサーブする。また、全体的にメニューが増え、ごはんもの、特にササミキンピラ丼がオススメだ。



■京都市中京区六角通駄屋町西入ル  
大国町90スラムマッドビルB 1  
☎075-231-1188  
●18:00～翌5:00/水休  
【平均予算】3000円

# NEWS

## な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

絶えず水が流れる店内では、母胎にいた頃の記憶がよみがえる?



ホテル仕込みの  
カクテル+αで  
全方位抜かりナシ

BEAUTY  
上桂

## HAIR Leaps; リープス

あなたが暮らす町で、  
美容室をやるって事は…。

チマタの美容室には珍しい立地環境「脱・駅近」。けれど周囲に生活者が居るなら、それは必要にして充分な環境だ。そう、それが「地域密着」と言うこと。客が言いたいことを100%伝えられる土壌さえあれば、今さら技術やスタイルを謳う必要など無いのである。



木の肌や石畳調の壁は、サロンというより洋菓子屋系。しかし考えてみればそれもまた地域密着店の雄なわけで…そんな動向にニュアンスも望むところだ



## BEAUTY 向日市 MASA collection

マサ コレクション



中央はご近所に住む田淵さん。「鏡越しに見る窓の外の景色は、知らない町みたいでとっても美しいの。店長さんもやさしくて…」とお気に入りの井

母・子・孫の  
三世代  
ご愛用サロン  
は一つ

「小さな子から、おばあちゃんまで」が日常な地域密着サロンには、両者とその間にも対応する技術もサービスも備わっているって事。求められるのはモードだけでなく、ダメージの原因もカラーやパーマだけじゃない。地元店であり続けるって、実はプライド。



■向日市寺戸町中ノ段13  
スベリオン寺戸2F  
☎075-925-0181  
●10:00～19:00/  
月、第3日休 P有り  
【メニュー】  
カット (S・B込み) 4200円  
カラー (S・B込み) 4000円～  
パーマ (S・C・B込み) 7000円～



客層は様々でも得意なダメージケアで、目指す所は「髪質からのキレイ」と一つ

## あんぐり Kyoto Style Kitchen

丸太町堀川



おぼろ豆腐600円、冷奴の三種盛りサラダ風700円など京ルーツな料理に加え、スキの唐あげすりおろしりんご850円と新味覚の創作系も充実



25坪の一軒家＝隠れ家以上・邸宅未満。それを帯に短しナントヤラ…にしないのは、大胆な吹き抜け空間のなせるワザだ。どの席からも全景が見渡せる開放感の一方で、町家ならではのこぢんまり。そのバランスは自由さの創作⇄和食の確かな腕、の味面にも発揮中。

■京都市西京区桂上野南町37-3  
スーパーマツモト北へ100m  
☎075-394-1339  
10:00～C・P受付18:00、Cut受付19:00/月、第2・3火休 P有り  
※予約優先制  
【メニュー】  
カット (S・B込み) 4000円  
パーマ (S・C・B込み) 7000円～  
カラー (S・B込み) 5000円～



ブタの夫婦や中国人形…アンティークなおブジェ達が待っている

## 天井見上げてロぽかん 新日の妙味でロパクリ



■京都市中京区丸太町通堀川東入ル  
丸太町33  
☎075-211-0318  
●18:00～23:30 (L.O.23:00)  
日休  
【平均予算】3500円



バルコニー風になった2F席は超人気。お望みなら予約が無難