



## お気に入りの店だから あんまり教えたくないけど…

そろそろ春。出会いの時も別れの時も、常に目の前には料理と飲み物があるべきだ。そんな時期、一人占めしたい店だから、あんまり教えたくないのは常連の人情。どこよりも自分の店が好きでスタッフなら、自分の休日には、実は一人占めしたいのが本音かも…。もちろん歓迎会も送迎会も関係ない、いつもの夜を過ごすにも、弊誌お馴染みの証言的飲食店紹介エディション。2004年、春バージョン。



洗練された空間 次代の京都 上質の味



## 眺庵 ～かがやき～

ながめあん ～かがやき～

もちろん西側の席もオススメには変わりなし。KYOLENが初めて迎える春、その意匠が楽しみだ

### コレもオススメ!!

プライベートでもこの店使いますよ。リニューアルしたサーモンのサラダ、初めて食べました(笑)、うれし～い、美味し～い(笑)



スタッフ 高峰賀奈子さん

焼き石の魚貝いろいろ1500円はメニュー一新にも絶えた超定番人気メニュー。あぶりサーモンのサラダ1000円。季節限定・春の装いのオリジナルカクテルは750円～



■京都市東山区大和大路通  
三条下ル東側大黒町137  
KYOLEN西棟2F  
☎075-532-0181  
●11:00～15:00 (L.O.14:00)  
17:00～23:00 (L.O.22:00)  
無休  
【平均予算】4500円



# マイ\*フェイバリット 2004 スプリング\*グルメ



春野菜の天ぷら850円、鯉のカルパッチョ風サラダ1000円、オリジナルカクテル「桜」780円など、焼酎や日本酒も売れ筋を残して全てメニューを刷新

「地下1階の中2階」に咲く庭の季節を愛するならば、観密度120%の個室は我慢、四辺を取り巻く2階席の高い目線を選ぼう

次代の京都 光と影の饗演  
今、注目度No.1

輝庭

かがやきてい

コレもおススメ!!  
変更したメニューの中では、私はこのカルパッチョが一番おススメです。そうそう、カクテル「桜」は私の考案なんです

夕方の四条烏丸を上空真上から見れば、砂糖に群がるアリの列のごとく、仕事帰りのOLたちがこの店を目指すのが解るんじゃないか? とは上手く言ったもの。眺庵と同じく、こちらでも年4回の「メニュー総とっかえ」にあたる今月、さらに人の群は多くなるだろう。とかく店内のカラクリを語られがちだが、筍にふきのとう、カクテルは桜色...、季節ごとの食材の色香。個室の天井に咲く庭。そこに目を向け、そして愛でよう。地下1階の庭でこそ、四条烏丸の季節は見える。



■京都市下京区烏丸通四条下ル  
水鏡屋町612 四条烏丸ビル4F  
☎075-253-1799  
●17:00~24:00  
(フードL.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)  
無休  
【平均予算】4000円



スタッフ  
志村怜子



蒸し野菜の盛り合せ880円、鶏肝のハーブオイル漬け380円、焼物はココロ120円・セセリ160円など

**コレもオススメ!!**

リラックス度抜群の店の中でもNO.1は團が風のテーブルを囲むソファ席。現在最長滞在記録は7時間です!



スタッフ 藤田寛之さん

■京都市中京区柳馬場丸太町下ル4丁目182  
☎075・212・3550  
🕒11:30~15:00  
17:00~23:00 (L.O.22:00)  
水休  
【平均予算】昼800円 夜4500円

**リゾート&健康体食材  
共通項は癒しの効力**

木造りの店内と庭に、ぼわんっと灯る光。ゆったり流れる時間とレゲエのリズムは京都の春を飛び越えて、まさに南国リゾート。とはいえここは御所南、しかも町家の中。そんなウラギリだらけの店内で、鼻先をくすぐるのは炭火焼きの香り。宮崎日向赤地鶏や京都あすか農園の有機野菜など、その料理素材はカラクリなしの純粋品。



**ツキトカゲ**



楽園ハンバーグ800円、唐揚げ、パストマクラッカー、チーズエッグサラダ各500円、オリジナルカクテル700円

**コレもオススメ!!**

駄菓子コーナーはリクエストがあれば何でも揃えます。オリジナルグッズに加え、友達の本やCDも販売中



店長 茂森裕彰さん

■京都市下京区西木屋町通仏光寺上ル西側寿苑ビル2F  
☎075・344・9332  
🕒19:00~翌2:00 (L.O.翌1:00)  
不定休  
【平均予算】3000円

**とんがるのに疲れたら  
楽園で楽しみましょう**

駅近にして静かな穴場具合が、ちかごろ絶好のチルアウト・エリアと評判の西木屋町仏光寺。畳にテーブル、こまごまと酒瓶や張り紙が連なる「家系」のこの店も、まさにそんな抜け感の殿堂だ。すましたカッコつけも高級な食材も無縁。流行りを追うのに飽きた夜には、こんな秘密基地に駆け込むのが正しい居酒屋世代の生きる術。



**最後の楽園**

さいごのらくえん

お馴染みの生春巻にベトナム風ロールキャベツ、魚の甘酸っぱいスープ・カインチュアなど全6品のムー・スアンコース3000円。春色XUANカクテルORANGE800円



店内ではオーナーが現地旅行の旅にお土産感覚で買付けしてくるベトナム雑貨も販売。刺繍入りの巾着袋300円他、サンダルやベトナムコーヒーの豆とフィルターセットなど



**ヘルシーなベトナム料理も  
春の装いでよりキレイに**

**VIETNAM FRENCH XUAN**  
ベトナムフレンチ・スアン

洒落なフレンチテイストを品良く備えた「スアン」にも、名にゆかりの「春」が来た。現地は常夏ながら、ここでは四季のアレンジを食材や爽やかな色使いで楽しめる。元々野菜をたっぷり使うベトナム料理に日本の春野菜も取り入れたMua xuan (ムー・スアン) コースには、南部地方の甘酸っぱい味付けも新たに導入。定番スイーツ、チェーも緑豆あんやハスの実のヘルシー素材が目にも鮮やか。アオザイ美人への入口もここから。

**コレもオススメ!!**

ベースは本場そのままなのにクセがなく食べやすい料理や、コチコチでなくカッパっぽい店内もお気に入りです



■京都市中京区御幸町通錦小路下ル大目町416-5-2 DECO III F  
☎075・212・0656  
🕒ランチ11:00~15:00  
カフェ15:00~18:00  
ディナー18:00~23:00 (L.O.22:00)  
【平均予算】昼1000円 夜3000円



フリーター 林千裕さん



「肉は国産和牛の上質な部位を…」という焼肉店のセールスポイントは常識化しているご時世。「南大門本店春夏秋冬」もご多分に漏れず肉質至上主義を邁進中だが、従来の焼肉店の守備範囲を超えたコリアン創作料理の充実ぶりにも要注目。「焼肉をサイドメニュー感覚で楽しみたい」。そんな女性の「おちょぼ腹」をすんなりカバーする。店名からも読み取れるように、それらのアラカルトには常に季節の素材を随時投入。韓国式食欲増進ソースが手伝って、野菜をたっぷり摂取できるから美容効果も大。そして忘れてはならない空間演出。あの森田恭通氏による、韓国調土壁×京都の黒竹が織り成す艶っぽい空間は、焼肉ダイニング界の新機軸となるかもしれない。

**コレもオススメ!!**

事あるごとに「肉会」を催すのが私の生き甲斐。もし肉気分じゃないコがいても、ココなら一品料理が豊富だから安心です。



会社員  
星野亜世さん



3月限定の「春のCF特別コース」3000円は、キムチやナムルなどの前菜、韓国創作アラカルト、季節の一品、上ロース・上カルビなどのお肉、ご飯、スープ、デザート7品で完成! 3~4月中に菜の花を添えた「春のビビンバ」が数量限定で発売予定



**焼肉をサイドメニュー感覚で!?**  
**移り気な彼女ほど、ハマります。**



7~8名サイズの個室、リラックスできるラウンドソファ席、プライベート感を守るテーブル席が同居する1階、2階を含む最大キャパは約230人なので、春の歌送迎会候補地にも最適。アンバーな照明演出や鏡を駆使する空間マジックは、森田氏ならではの、テーブル上のライトは「料理が美しく見えるように」との気配りも忘れられていない

**南大門本店 春夏秋冬**

なんだもんほんてん しゅんかしゅうとう

■京都市下京区河原町通四条下ル  
二丁目福荷町326  
☎075-351-0351  
●17:00~23:00 (L.O.22:30)  
無休  
【平均予算】4500円  
<http://nandaimon.jp>





陶板焼きのきのこガーリック  
400円、海老とオニオンのからし  
マヨネーズサラダ520円、特製パ  
リパリ春巻き480円

**コレもオススメ!!**

「祇園の割烹」と同じよう  
なメニューもここでは手頃  
な値段でいただけるんです  
よ。週一度の女性限定サー  
ビスも見逃しません



学生  
岩田夢乃さん

■京都市下京区烏丸五条東南角  
WAO-CUBE B1  
☎075-342-3470  
◎11:30~14:00 (土日祝は夜のみ)  
17:30~24:00  
(フードL.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)  
日祝~23:00  
(フードL.O.22:15、ドリンクL.O.22:30)  
無休  
【平均予算】昼650円 夜3000円

**女性たちも総意で合格  
祇園仕込のお値打ち店**

今春の歓送迎会場は職場&駅近く、個室完備でキャバもOK、  
安心の予算内…と数々の条件をクリア。そのキーポイントは親  
しみ易い居酒屋メニューの発案から調理まで祇園の割烹出身  
の、総料理長による完全監修にあり。自家製ドレッシングのサ  
ラダや料理に合うカクテルも充実で、一番の難関、女性陣のオ  
ーダーも見事にパス。



**遊々庵CORE**

ゆうゆうあん・コア



ゴーヤちゃんぶる700円、お造  
り3種盛980円、若豚のスペア  
リブソーキ800円、シーカー  
サー耐ハイ480円、コースは  
2800円から応相談

**コレもオススメ!!**

沖縄焼きそばや新鮮なお  
刺身がお気に入り家族  
とよく来ます。泡盛の品  
揃えが最高!って大人た  
ちは喜んでますよ (笑)



学生  
宮城教子さん

三條店  
■京都市中京区三条通  
東洞院東入ル南側  
プラザコムビル1F  
☎075-251-1661  
◎18:00~翌5:00/無休  
(四条店 075-822-4769)  
【平均予算】3000円  
http://www.miho.ne.jp

**常夏の島料理に春風!?  
異種友好コースは自在**

ピンからキリまで沖縄料理で通ずるのも王道な使い方。が、四  
季の移ろいに富んだ京都在住の「味峯」を訪ねるなら、数珠繋  
ぎの日替わり魚介や筍などの旬素材の存在を忘れるべからず。  
40種は下らない鮮魚メニューと沖縄料理をシャッフルした、ご  
予算別宴会コースもお茶の子さいさいとくれば、歓送迎会のブ  
ランに迷いは禁物!



**味峯 三條店・四條店**

みほ

手前から、本日のバスタ・ズワイガ  
ニをまるまる一匹使ったクリームバ  
スタ1200円、生ハムとモツアレラチ  
ーズのミルフィーユ800円、本日の炙  
り焼き・甘エビとホテルイカ900円



**天空まで跳ねるイキの良さ  
本日中にお召し上がりを!**

**MODERN**  
モダン

2月よりメニューリニューアルの予  
定。毎回「音」「香」などのテーマ  
を掲げて取り組むスタッフ陣の  
アイデアに乞うご期待。鴨川一帯  
を見下ろせる窓際席は早い者勝ち

「明日は何があるかわかりません!」とは人生論ではなく、お天気次第でクルクル変わる「MODERN」が誇る鮮魚メニューのこと。論より証拠、エントランスの一角を、スタッフが毎朝市場で直接買い付けてきた「イキのいいヤツら」が毎夜占拠中だ。刺身でもイケる素材ながら、そこはカジュアルレストラン。小技を利かせた創作洋食に仕上げるのが十八番。魚一匹買いをして「適当に2品お願いっ」なんて気風のいいオーダーも「まかしとき」!

**コレもオススメ!!**

スタッフの明るさや、居心地のよさがずっとお気に入り。神出鬼没な本日メニューも楽しみの一つになっています。



■京都市中京区木屋町通  
三条上ル上大阪町516  
JUNCTION bld.5F  
☎075-213-4441  
◎12:00~翌4:00 (FOOD L.O.翌1:30)  
不定休  
【平均予算】3000円



販売員  
小山由衣さん



スパイシーチキンサラダ650円、  
豚の角煮ライス850円、フルーツ  
タルト400円、ITALIAN TEA  
SODA (passion) 500円

**コレもオススメ!!**

料理を出しするまでの間は、併設の「GEORGE'S」でインテリア雑貨やアクセサリを見て下さってもOKですよ



キッチンスタッフ  
望月昭宏さん

**お茶する女性の隣で  
男性諸君はガッツリと**

しっかりごはんや別腹スイーツ、長話の友・お茶と、どのメニューもキュート顔。ところがボリュームは男性諸氏もしっかりお腹に重みを感じられるというガッツリ系。このメニュー群が男女も友人も仕事相手も、片っ端からカバーするユーティリティカフェ。それどころか愛犬さえもウェルカム。さすがにキリンは入れないけど。

**ask a giraffe**  
アスク アジラフ



■京都市中京区烏丸通  
姉小路下ル場之町586-2 新風館1F  
☎075-257-8028  
◎11:00~23:00/不定休  
【平均予算】昼850円 夜1200円



春のコース (4500円) から、  
筍とつみれのはさみ焼き・春  
キャベツのソース、京のモチ  
豚西京味噌漬きなど

**コレもオススメ!!**

8種類の野菜を使う「京野菜のジュース」は、野菜が嫌いな人でも飲めてしまいます。材料はヒミツです。すみません…

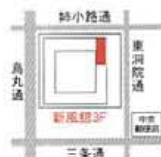


スタッフ  
藤本昌宏さん

**あっという間に通過する  
春を逃さず、口に入れよう**

「少し盛っても、ふんだんに使っても同じ京野菜と銘打つなら、ウチは後者」と、青果店「かね正」のプロデュースを受け、素材をふんだんに使うTAWAWA。その春のコースは、筍やふきのとう・春キャベツがメインだけでなく、ソースやケーキにも姿を変えて登場する。春野菜の舞台は短し。桜が散ってしまう前にぜひ。

**TAWAWA**  
タワワ



■京都市中京区烏丸通  
姉小路下ル場之町586-2 新風館3F  
☎075-257-8058  
◎11:00~23:00/不定休  
【平均予算】昼1500円 夜4000円



輪と松の実・下仁田葱のオイル  
ソースパスタ1000円、京野菜サ  
ラダ900円、本日のカルパッチ  
ョとのおしらい900円

**コレもオススメ!!**

カルボナーラなどのグラ  
ンドメニューも揃ってま  
す。黒板に、毎日昼・夜  
とママにオススメメニュ  
ーも書いてますんで、チ  
ェックしてくださいね

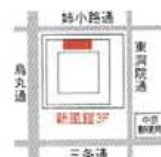


スタッフ  
貝崎紀幸さん

**若きシェフの貪欲さゆえ  
次々生まれる新たな驚き**

若きシェフたちが、次々に編み出す創作イタリアン。カルパッチョに和食でお馴染みのペニタデや山椒の実をあしらったり、オリーブオイルではなく胡麻油を使ったり…。その発想は、隣接店の和のシェフや「TVなどのメディアから」吸収した「旬」が源。彼らが崩したイタリアンは、食べ慣れた客にも「おっ」と思わせる発見に富んでいる。

**Zanetti**  
ザネッティ



■京都市中京区烏丸通  
姉小路下ル場之町586-2 新風館3F  
☎075-257-8056  
◎11:00~23:00/不定休  
【平均予算】昼850円 夜3000円



華骨豚の中国黒酢の酢豚1800円、  
海老と鰯のニンニク唐辛子炒  
め・前菜の盛り合わせ (共に  
8800円のコース内のもの)

**コレもオススメ!!**

店に出すまで3日かかる自  
家焼きの北京ダック  
(5500円) 自当のお客さ  
んが多いですね。点心師の  
作る点心はスタッフの支持  
率も高いです (笑)



スタッフ  
三上智加さん

**基本の姿勢は年中不変  
余分を削いで味を出す**

北京料理をベースに、「手を入れるほどに余分なものを削いでいく」という姿勢を一貫。甘酸っぱい香りが薫る酢豚は、肉の甘味が増すようゆっくり火を通す。既製品や加工したものは一切使わず、客の前に出されるまでに施され、舌で味わい初めて伝わる「見えない技」は、この時期、お世話になった人に感謝を伝えられそう。

**胡同MANDARIN京都**  
ふうとん マンダリン きょうと



■京都市中京区烏丸通  
姉小路下ル場之町586-2 新風館3F  
☎075-257-8060  
◎11:00~23:00/不定休  
【平均予算】昼2000円 夜5000円



八寸、姿造り、鯛の若菜蒸し、骨蒸し、あら炊き、揚げもの、ちらし寿司、赤だしの「鯛づくしコース」3500円

■京都市東山区川端通四条上ル東側  
(京阪四条駅9番出口前)  
☎075-541-6782  
●月～土15:00～オールナイト  
日祝15:00～23:00/無休  
※4名以上要予約  
【平均予算】5000円

### コレもオススメ!!

付きだし・お造り・寿司・ふくの唐揚げに各種焼酎と飲み放題付で、税込4500円～コースもあります。大小宴会場も完備しています!



板前  
窪田慎二さん

## 魚心 祇園店

うおしん ぎおんてん



## 隣の大丸の賑わいにも 匹敵の老若男女的満足

大正浪漫な空間に充滿する魅惑の香、その源は30種に及ぶおでん。あっさり味の秘伝ダシは冬だけでなく通年の看板メニューで、むしろこの時期が一番美味しいとも言える。80種を超える焼酎と泡盛カクテル、全国直送の一夜干し...と酒飲みハートは驚異。かと思えばノンアルコールカクテルに創作サラダ寿司や京風創作料理と、その展開にスキなし。



手作りのおでんは200円～、なす田楽チーズ焼き590円、手作りしそギョーザ390円など。メニューの表情は多彩

### コレもオススメ!!

まずはおでん。何を食べてもおひとつどうぞ。最後は10種のラインナップを誇るお茶漬けでシメて下さい!



スタッフ  
前武史さん

■京都市中京区高倉通  
四條上ル帯屋町585  
☎075-211-6606  
●12:00～14:30 (土日祝のみ)  
17:00～翌1:00 (フードL.O.24:00、  
ドリンクL.O.24:30)  
無休  
【平均予算】3000円

## 四季遊人 京都高倉店

しきゆうじん きょうとたかくらてん



独自開発の特製チーズが旨味をプラス、チーズバーグティッシュ300g830円、コロコロステーキ780円

### コレもオススメ!!

「料理とサービスと笑顔でお客様に楽しんで貰おう!」それが落西店のモットーです。お得なランチもどうぞ



店長  
西村健二さん

■京都市西京区大枝倉掛町10-1  
☎075-335-0789  
●11:00～翌2:00  
(L.O.翌1:30) / 無休  
【平均予算】昼700円 夜1000円

## いつものハンバーグが 美味しい訳、アレコレ

食べたい!と思った時いつもの味で迎えてくれるのも、些細なようで大切なこと。ドンキーではニュージーランドとオーストラリアの指定牧場で、衛生・安全管理など現地の基準以上に厳しい、独自の審査をクリアしたビーフを使用。青々とした牧草を食べ、のびのび育った牛の安心メニュー...。あ～あの味、また確かめたくなった!

## びっくりドンキー 洛西店

びっくりどんきーらくさいてん



ナシゴレン700円、ヤムウンセン630円は春雨と海老のピリ辛サラダ、地鶏の唐揚げねぎソース720円

### コレもオススメ!!

インドの「マハラジャ」とタイの「シンハー」というビールが二人からのオススメです。さあどっちがお客様の人気を獲得するでしょう?



オーナー  
藤井奈可さん  
店長  
伊藤浩二さん

■京都市中京区納薬師通  
河原町東入ル備前島町307  
PLEXUSビル6F  
☎075-256-7779  
●17:30～24:00  
金土～翌1:00/無休  
【平均予算】3000円

## アジアへの扉を開いて 世界のビアが続々入場

創作アジアンと妖しげな半個室の並ぶエキゾチックな空間で、その名を知られた「ガルダ」。各所に飾られた仏神たちのパワーに呼び寄せられるように、近頃各地から世界のビールが集結している。甘・辛・酸っぱいアジアンの味付けと好相性のその飲み口で早くも、神々の名を付けたオリジナルカクテルと肩を並べる信仰ぶり。

## GARUDA ガルダ



マイ\*フェイバリット\*スプリング\*グルメ2004

湯葉で巻いた天然鯛と海老のすり身をわさび船へ投じる名物の蒸し物「あびす」や、ちらし寿司、白酒のほか、旬の素材で構成する「おひなさま懐石」4000円は要予約



牛肉のしくれ煮、きんぴら、しば漬をふかふかの自家製生地に詰めて蒸し上げる「古都ほかまんじゅう」大250円・小200円、食事のシメやおみやげ用として人気が高い



春うつららの限定懐石を前に  
お腹も懐も満面のあびす顔

## 京料理服部 あびす楽庵

きょうりょうりはっとり あびすらくあん

建仁寺に寄り添い、商売繁盛の神様・あびす神社を拝するように佇む、しとやかな店構え。一見、花街ブライスが脳裏をかすめるが、その敷居の高さは思ったよりも日常レベル。というのも、約10品が並ぶ月替りの懐石が4000円也!という優しさなのだ。しかも味を味して訪れる常連客を「がっかりさせたくないから」と、メイン以外はこまめに変えていく気配りまで。3月の「おひなさま懐石」も、毎日一味違った五人囃子を奏でしてくれる。

### コレもオススメ!!

「古都ほかまんじゅう」は清水寺参道、大和大路四条角、錦市場でも販売しています。食べ歩きもしてみたい



■京都市東山区大和大路四条下ル  
3丁目博多町69-1  
☎075-541-0122  
●12:00~15:00 (3~5月の土日祝のみ)  
17:00~22:00 (L.O.21:00) / 無休  
【平均予算】5000円  
<http://www.marketplain.com/ebisu>



あびす楽庵庵主 服部昌幸さん

# マイ\*フェイバリット 2004 スプリング\*グルメ

『経験が造り出す京都人的スペイン料理』

## La masa

京都人は異文化を吸収して、新文化を創り出すのが上手い。それは「La masa」のスペイン料理も然り。トラフグと香味野菜からスープを取り、移ろう四季の素材で彩られた、京都人のDNAと経験が培ったパエリアが物語る。

ラマーサ

京都市中京区寺町二条下ル西側 若林ビル1F TEL.075-255-6033  
12:00~15:00 (L.O.14:00) 17:30~翌1:00 (L.O.24:00) / 不定休\*水曜のランチ定休  
【平均予算】昼2500円 夜5000円



3,500円コース  
前菜、スープ、パエリア、デザート、ドリンクの4種詰合せ  
トラフグ、コビー、クラッシュ、アヒールともに魚介中心のふんわりと魚豊に盛り揃え  
しております