ひょうたんからコマ！

2000GSR

Here goes!
We lead you the latest information
that you've never expected to get.
It's "Great Shop Respect".

木屋町御池

龍膳

さっぱり仕立ての海鮮中華が面目躍如の冬の陣

い

甘辛味噌を絡めたハモ、ネギとキュウリを挟んでパクッ！ハモの味噌炒めクレープ包み1600円、金木犀のお茶の蒸気で蒸し上げた海老の蒸し物1600円、タラの白子の特製麻婆ソース800円ハモの味噌炒め1600円

名店は路地にあり、とは誰が言ったか知らないが、各界のエグゼクティブにもファン多し。ウワサの海鮮中華でいただく冬のご馳走はアッツアツのせいろ蒸し、ハモをペキンダック風（！）にした意欲作、あっさり系麻婆ソースのニューカマー。詳しくは「龍膳」の卓上で！

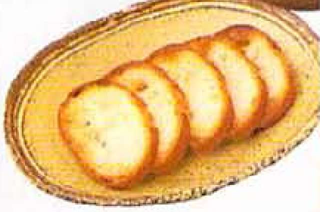
四条高倉

朱酒

居心地のイイ高級感 いつも使える値頃感

ろ

スカンピのグリルペペロンチーノソース1200円、創作ブイヤベース1500円～。じっくり魚貝を鍋で煮込んだスープはカリカリのバゲットで最後まで。フルボトルワインならぐいのみ感覚で好きなグラスを選べる演出もうれしい



ワイン充実と言えど、スノッブさとは無縁。ビールも焼酎もあり、洋風創作料理はお茶漬けまで完備ときた心温まるおもてなしだ。ワインはフルボトル1800円～とコレまた長居は確実の予感。しっぽり空間はカップルも大満足、男性はヒイキにしといてソンはなし！

は

小倉

GojiGoji 小倉駅前店

さぁいよいよ2002年。芋づる式に仲間をよんで大人数で新年会！とくれば「GojiGoji」の出番。受け入れ体制バッチリのキャパ160席の大バコは、和食、アジアン、イタリアン、食後のデザートまで面倒見ちゃう、なんでもござれの200種類。新作メニューも続々登場。宴会なら1980円の「わいわいコース」もオトク。

鰹だしのスープスパ・博多明太子スパゲティ1080円、ヤンニンジャン&インドネシア産岩塩が隠し味・石焼風ナシゴレン680円、季節の鮮魚アラカルト1280円には和歌山産本マグロが登場

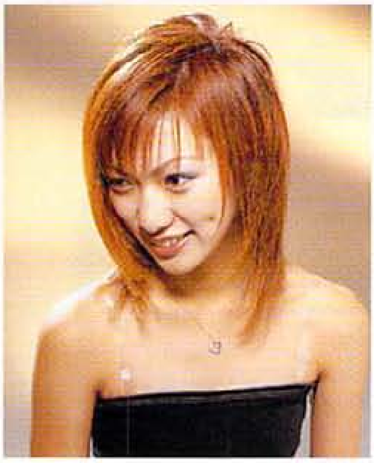
近鉄小倉駅前で発見！ ウマ年のウマいモン

に

河原町六角

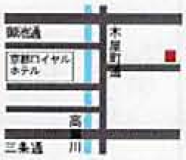
Savon Vaincs

我ながらウットリの 冬のアレンジ誘発ヘア


パールアッシュのベースに個性に合わせたカラーで暖かみをプラス。お客さんの魅力を引き出すには、スタイリストが魅力的な人間じゃなきゃと、感性の豊かさがS・Vスタッフの共通点

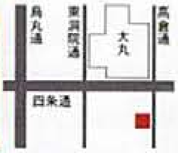
タートルネックやストール、襟元の変化に合わせてヘアも遊びたい。今冬はアレンジし易い長めのレイヤーボブに、裾をハラリと軽くして、そんなお洒落ゴコロを応援。フォワードシェイプにリバースブロー、アイロンでふわっと外ハネ…自画自賛のセルフアレンジ出来上がり!!

い 龍膳 ロンシン



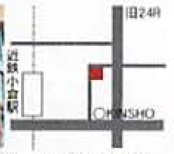
■京都市中京区木屋町通御池下ル一筋目東入ル
☎075・253・1250
営17:30～22:00（L.O.）／日休（12／31～1／5は休み）
【平均予算】5000円

ろ 朱酒 しゅしゅ



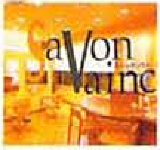
■京都市下京区高倉通四条下ル高材木町218
LEX TUBAKIビル1F　☎075・352・2450
営17:00～0:00（L.O.23:30）／不定休
【平均予算】3500円

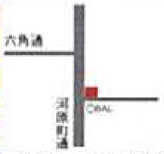
は GojiGoji 小倉駅前店 ゴジゴジおぐらえきまえてん



■宇治市小倉町神楽田25　レインボー小倉2F
☎0774・28・2225
営17:00～翌2:00（L.O.翌1:00）／無休
【平均予算】2400円

に Savon Vaincs シャボン ヴァーンクス





■京都市中京区河原町通六角下ル　すいけんビル2F
☎075・213・4422　営10:30～20:00
（カラー受付～18:00　カット受付～19:00）／月休
【料金】カット5300円　カラー6000円　パーマ9500円～