

白飯至上主義者に捧ぐ 剛速球のストレート献立

時間も金銭感覚も少々喧騒の街なかとは趣を異にする宮川町にて、ニッポン人の不動の主食、白飯が何杯でもすすむ料理がテーマ。それはごくシンプルなだし巻きであり、天麩羅であり、味噌汁である。変化球ではないしろ、それぞれに充分上質で上級な味の上、塩ひとつにまで貫く情熱にハア〜と頭を垂れるのみ。まっ、料理長はそんなことガナる様子はないけれど。

徹めに炊いたオリジナルのブレンド米には、しっとりとした柔らかい自家製のちりめん山椒400円が最高。京都の地王子を使っただし巻きは500円。山葵や茗荷の千切り、ブロッコリーの芽などを添えたお造り盛りは45種類で1400円



い

ろ

アップグレードは常に最新版が、良質サロンの条件。



意志強い、シャープな毛色…様々なスタイルのモチーフには20年代から常に「ロックな女性」がブレンディングのクリエーター・ハンドをフィーチャリング。渡辺代表も「強く信念を定めた女性ですからね」と感銘を留らす

「エクステンション=子供っぽい」と思っていた上質を知る京オナナの皆様、お待たせしました。超音波で接着する最新商品が待望のスタート。その他「Save the Children」を通じて紛争地域への寄付を開始…とサロンワークの「更新を怠れない」が良いサロンでしょう。



特上コース焼肉880円は、ペロロと一枚ごっつ肉を炭火で炙って後からカット。9種類の日替り鮮魚が物盛りで登場する造り合せは2000円。抹茶トースト390円は、ギャルのオーダー率トップに君臨するデザート界の王様

300種類もメニューがあれば隣の留学生だって大丈夫

もはや目の錯覚ではなからうか。メニューを開けば、サラダが17種類、デザートが50種類って、なんだこの異常繁殖は!? と、あっと驚く「ももじろう」が龍大前に初見参。2階にはキャバ100人以上の大座敷もあり、サークルの打ち上げにぴったりっすよ、学生諸君。

は

に

肉に値段に悔し涙に敬服 もらい泣きにご注意を

「焼肉屋」たるもの肉は「焼く」のが筋。だが生レバーやユッケはもとより、新鮮な近江牛は焼き肉用も生食できそう。店長はその焼き用を惜しみつつ涙を流して焼いている(!!)上に「他のお肉屋さんや友達に心配されるほど」の安さ。食する方は、喜びに落涙せぬように。



時置和牛コース880円は泣く泣く焼いて、牛にぎり850円、和牛カルパッチョ850円は胸張って生で召し上がり。また、ドリンク一杯つきで、時置和牛コースやタンを含む3000円コースもある

い 風氣楼 じんさろう



■京都市東山区宮川筋6-361
☎075-541-0706
●11:30~15:00 (L.O.14:30)
●17:30~24:00 (L.O.23:30) / 木休
【平均予算】昼900円 夜3000円



ろ CAMILLE ALBANE 炭焼/三條
カミーユアル/三條とじんじょう



■京都市中京区三条寺町西入ル SOUND STAGE 1F
☎075-257-1725
●10:00~20:00 (カット受付~19:00、カラ受付~18:30、バーマ受付~18:00) / 月休
【メニュー】カット5000円 パーマ11000円~ カラ5000円~



は ももじろう 師匠街道龍大前店



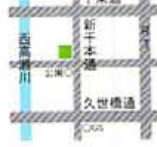
■京都市伏見区師匠街道龍大前交差点西南角
☎075-642-8000
●17:00~翌2:00 (L.O.翌1:00)
●金土~翌4:00 (L.O.翌3:00) / 月休
【平均予算】3000円



に 炭火焼肉 和牛屋



■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





京水産のヤム・ワン・セン
1000円、自家丹波の地鶏と
丸ねぎのカシューナッツ炒
め1200円、丹波松茸とレモン
リーフのホイル焼きは時価
(要予約)、輸入モノの松茸
なら2000円で常時用意



楽園に馳せ参じた京野菜が
リゾート満喫気分一味二味

バリ島の有名タイ料理店シェフと、身内が農家を営む
オーナーの連携プレーがフィーチャーしたのは「タイ料理
meets京野菜」。京野菜を前面にプッシュする店が多い中
で「タイ料理に使うなんて聞いたことないレオモロイやろ
(笑)」とブランド志向皆無のフランクさ。このチカラの抜
け具合、まさに楽園に通じる精神じゃ~ないですか。

まばゆい光のファクターは
純白のタイルとスタッフの腕



個性を醸出するスタッフ陣も個性派揃い。
特に成人式や卒業式のパーティスタイル&メイ
イクを得意とするのは、手がけてきた数が確
うから。髪質に合わせて使い分けのシャンプー
&トリートメントにも定評アリ

女ゴコロは秋の空。では、ココ
MISTYは男ゴコロか？ オープン
以来一度も手を加えなかった床
を真っ白タイルにリニューアル敢
行。磨きのかかった店内にスタッ
フも心機一転、それぞれの技術
を磨き、キラリと光る腕が秋
空と共に移ろう女性客のワガママ
も見事にこなす。



楽園 ASIA
かくえんあしあ



■京都市中京区二条通堀川東入ル矢橋町313
☎075-223-5463
●12:00~14:00 (ホ~日のみ)
18:00~翌3:00 (フ~L.O.22:30) /不定休
http://www.rakuen-asia.com 【平均予算】3000円

清水五条坂 ゆば泉

きよみづごじょうざか ゆばせん



■京都市東山区五条橋東6丁目583-113
☎075-541-8000
●10:00~18:00/無休
【平均予算】1000円

料亭より新鮮な滋味
京の伝統技術を体験せよ



くみあげゆば・ひきあげゆば、共に3枚ず
つすくう「生ゆば引き上げ体験」は、大
人1000円で予約が無難。また食事のみ
もOKで、写真はくみあげゆば1700円

鏡の張り具合をみて、
スッとすくい上げるの
は見ただけ以上に難し
い。ゆばが中国産東
という事実はあまり知
られていない



秋の行楽真っ只中、清水の紅葉
見物の後は、「生ゆば引き上げ体
験」なるキッチン・アミューズメ
ントに挑戦つのも一興かと。熟
練の職人のサポート付で、自分
ですくいあげそのまま胃袋到達の幸
せ。出来上がり数秒後の超新鮮な
生ゆばを食す機会、観光客ならず
とも希少な。

ひょうたんから
ニママ!

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

CF



秋のおすすめは、おでんの盛り合
わせ500円。オスのチーズ田舎450
円。オーダーが入ってから焼き上
げる海鮮 茶碗700円。FHAMISデ
ザインの店内にイマドキを感じて
も「平成版大衆居酒屋」とも呼
んでください(笑)とのこと



秋の木屋町酒場ツアー
集合は「どんがま駅」

「若人よ、たらふく食べて夜の街へ飛び出せ!」。飲ん
で食べても3000円あればおツリがチャリン。ハタチから木屋
町族のオーナーは「良いバーがたくさんあるからココから二
軒目に旅立ってください」と夜遊び大推奨。若手木屋町
バーフライの始発駅はここに決定。

ち

CLUB CUT MISTY 四條店

クラブカットミスティしじょうてん



■京都市東山区四條川端下ル日宝リバーサイドビル1F
☎075-525-2637 ●11:00~20:00
(バー・カラ受付~18:00、カット受付~19:30)
第3日・月連休
【メニュー】カット4000円~ バー 8000円~
カラ 5000円~

dongama どんがま



■京都市中京区河原町通三条下ル
大黒町49-3
☎075-211-9522
●17:00~翌3:00 (L.O.翌2:30)
【平均予算】2500円