京都のINGを
CHECK IT OUT!!

口コミ情報カタログ

GOODS

モダンアイデアいっぱい ネット上、京職人の店

アレンジ次第で和洋どちらにも使える陶器類。ピンクやブルーといったキレイ色もあり

もはや止めようにも止められない、毎夜のネットサーフの産物としてこんなショッピングサイトを大発見。陶器やお箸、蝋燭、御香立て…といった商品の全てが職人さんによる手作りの和雑貨。その生まれのせいか、商品はどれも楚々とした佇まいだけど、私がハマッたのはそれだけじゃナイ。電球をぜいちくの束の中に沈めたようなスタンドランプや、中央部を取り外すとトレーになって、食事後のお皿をそのまま運んでいける一人用ちゃぶ台なんかの、モダン＆実用性をプラスしたカジュアルアレンジ。陶器のページにはコーディネート法のアドバイスも有りと、すぐに生活にはまってくれそうなグッズとアイデアが奥から奥から現れる。雑貨好きなら即アクセスしてみて。

VIVA KYOTO
CULTURE & SHOPPING SITE
京
都
ENTER

代金はすべて商品引き換えだから、カードナンバーの入力も不要で安心して買い物できる

食器大好き!!
杉岡希美／学生

●問い合わせ先
西濱マテリアル株式会社　びば京都事業部
☎075·646·2626 **http://www.vivakyoto.co.jp**

INFORMATION

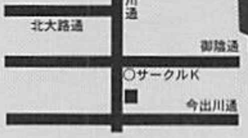
話せる朗らかスタッフが機種・プランを好セレクト

数あるauショップの中でも、指折りの店内面積を誇るわが北白川店。5名様は余裕綽々な待合いシートがあったり、話題のtotoマシーンが陣取ってもへっちゃら。そんな快適空間を気に入ってもらえたのかしら。学生はもちろんのこと、ご近所さまにも認知されてご来店者はうなぎ登り。とにかくケータイ機種の発展は日進月歩、料金プランも十人十色の選択肢。「一体私はどの機種にすれば使いこなせ、どの料金プランがお得なワケ？」等の質問にはすぐにスタッフが明瞭回答。あなたのニーズに合ったケータイ選びを強力サポート。まずは遊びに来て来て。

6月からは「家族DE割引」がリニューアル。組合せ次第で最大60%OFFはでかい！

お待ちしております
西浦優美子／店長

●auショップ北白川店
エーユーショップきたしらかわてん
京都市左京区北白川上別当町3-7　MBCビル1F
☎075·707·8800
営10:00〜19:30／年中無休



GOODS

ウラ哲学の道が引き寄せる器との運命的出会い！

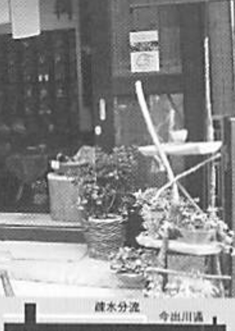
そぞろ歩きの途中に何気なく入ったお店で衝動買い！なんて経験ありません？　私の勧める器のお店「GARAN」では、器を手に取るや否やフォーリンラブ状態に陥る人多数。まず皆さん、ウラ哲学の道と呼ばれる静かな地での突然の出会いに弱いみたい。待ち受ける器たちの出生地は、滋賀県高島郡に構えられた春萌窯という工房。陶芸家兼オーナーが、わが子のような器をどんな人が買ってくれるのか見届けたい！という親心で誕生させたアンテナショップ。土の不純物をそのまま生かしてできた穴や模様が、素朴で飾らない姿を作り、ますます人々の心を虜に。劇的な出会いと「あばたもえくぼ」効果で人と器が結ばれゆく…私は愛の目撃者！

コーヒー、お茶どちらにでも使えるようにと、あえて持ち手をつけないフリーカップは、2000円〜。手の馴染みが抜群

店の前は観光地でお馴染みの人力車兄ちゃんの間で、ウラ哲学の道と呼ばれる穴場系ストリート

長〜く愛せます
佐藤恭子／スタッフ

●GARAN　がらん
京都市左京区浄土寺南田町49-1
☎075·771·7076
営10:00〜17:00／月火休



GOURMET

メニューの多いそのワケは？ ゆっく〜り悩んでね

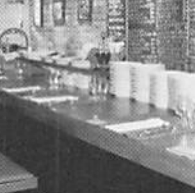
敷居の高いお店の味がお手頃価格で戴けたり、未踏の店への様子伺いにと、何かとお得に使えるランチメニュー。さらに、ウチのランチにはこんなおもてなしもあり。A・B・おすすめの3タイプのランチに付く、本日のパスタだけでも5種類のラインナップ。トマトやクリーム、オイル…と、ソースを全種変えて、麺は好みで手打にバージョンチェンジも可能。リゾットなんかも登場させたりと、オーダーを決めるだけでランチタイムが終了しそうな、たっぷりのメニューを用意。「どれにしようかなぁ〜」っていう楽しみも味わって欲しいからね。けど、お客さんが迷ってる間にイロイロ準備しようっていう、コックが一人故の「時間稼ぎ作戦」でもあるんだけど…。

海老とルーコラの手打麺1600円。茄子を器にした、ホタテと夏野菜の前菜1600円

夜は前菜の大皿をおばんざい風にも戴ける。ディナーもランチも予約がオススメ

パンは自家製
沖田晋一／シェフ

●Trattoria La Cavallina
トラットリア ラ カヴァリーナ
京都市中京区先斗町通三条下ル材木町188-2F
☎075·211·6530
営11:30〜14:30　17:30〜23:00／水休



ハガキが語る
好き！嫌い！謎？

今回は6月号「パン香る京都」特集に寄せられた質問ハガキをピックアップ。まずひとつめは「カフェのパンは持ち帰れるの？」。テイクアウトOKなのは「コチ（錦小路富小路）」「グァバ・ジェリー（北山）」の2軒。ただし、もちろん売り切れ御免だからお店で聞いてもらうのがベスト。続いては「パン教室情報も教えて」。下鴨にある「ミシェル・コンティ（075・706・8228）」は「グランディール」の製パンのコツをしっかり教えてくれる教室。体験予約もあるから電話で問い合わせてみて。