

ゴボウや西瓜の漬物、柚子豆腐のトッピングにアツアツだし汁を注いで、フーフーして口に運べば、もはや二日酔いは撃退!? 京野菜のお茶漬け800円。お茶漬けは全22種類



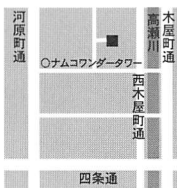
サラッと演出するシメの庶民派和食

京都のINGを  
CHECK IT OUT!!

# ロコミ情報カタログ

THIS MONTH  
TOP NEWS

●お茶漬けバー 英楽  
えいらく  
京都市中京区木屋町四条上ル  
錦会館1F奥  
☎075・212・2555  
◎21:00～翌7:00/月休



飲食店やバーの同業者が挙げてプライベートでの利用頻度も高い、癒しなお茶漬けバー。「お茶漬けにはこだわってんで！」と茶目っ気たっぷりキャラのご主人が、備長炭でふっくら炊きあげた銀シャリご飯に、喉ごしをサラサラと仕立てる鰯と昆布で採ったダシとのコラボレーションで生み出した「お茶漬け」は、アルコールが回りきった腹へこ胃袋に救世主な存在！ 酒のアテにもごはんの友にもなる塩辛やチャンジャと一緒に「かき込んでや〜」という卵ごはんやじゃこ御飯もあって、「マイブームやねん！」という芋焼酎やオーガニックワインとあって似合う「お茶漬け」が今宵の宴をシメてくれるから、飲兵衛だって下戸だって一緒に満足できる一店。

小酌な酒宴の後。「小腹が減ったなあ」と呟かせ、我が物顔で到来してくる…、食欲の嵐。シメをハズすなんてできね〜と思えど、既に午前様…。そんな葛藤を掻き消す深夜メシで、トドメをさしてくれる木屋町切っの5店舗、ここに見参!!

木屋町ヘヴィユーザーに捧ぐ! 食い気の窮地を救ら!?

# 深夜ごはんの 定番ローテーション

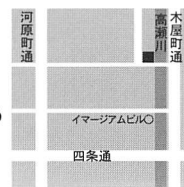


某番組の神田川料理道場からとった店名は「至ってひ弱でしょう!?!」とご主人。が、「ひたすら営業」と掲げられた札からは強固な意志がにじみでる。木屋町近辺なら汁物以外の出前も可能

## スタミナ第一に考えた 鉄板に宿る道場カラー

産地直送近江特選黒和牛サーロインステーキ120gは2500円。ビール500円。8/1~8/30の18:00~21:00の間はドリンク全品半額!

●高瀬川鉄板道場  
たかせがわ てっぱんどうじょう  
京都市中京区四条通木屋町上ル  
二筋目西北角  
☎075・213・3555  
◎18:00~昼12:00/無休



お好み焼き屋では脇役に甘んじるゲンやズリ焼き等の鉄板焼きを、真打ちに仕立て上げたスタイルはご主人がお酒を愛するゆえ。「マニアックな中の、とびきり美味しいモノを！」と「菊姫大吟醸・吟」を始め蔵元から直接入手した地酒が深夜の食欲をさらに増す。飲んだ後はラーメンでシメるとの世の通説を覆すかの如く、「ススる程度では満足しないから」とボリュームあるラインナップ。「胃にもたれないのは、霜降りが少ない近江牛」というステーキはアッサリと深夜の食欲にジャストの柔らかさ。「魚のニオイが肉や野菜についたら旨味がすむやん」と魚は鉄板では調理しない道場主の頑固さが、昼までに数え切れない食材に息を吹き込む…

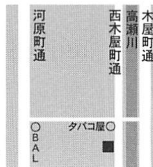


昆布と山椒が隠し味のイワシ煮付け350円、はげつう自慢のなっば煮300円、今月のおすすめナスとベーコンの Pasta・モッツァレラチーズ入り800円、カールズバーグ生450円、本日の日本酒400円～

## 歓楽の内に潜んでいた 実直で気取らない人情

「やりたいことして、楽しく過ごそうよ」がモットーの「はげつう」。気になる店名の由来は？ 「店を始めた相棒と僕が高校の時にウスって言われてて、その2人の店ってコトで…」とカッコつけない命名ってワケ。オープンから変わらない「どっかに自分色の『遊び』を入れよう」との気持ちを込めたもてなしは、心地よく人情味が溢れてる。その優しさは料理にもお酒にも反映されて、「ゆっくりした時間を深夜に求めて、ホックリして欲しいなあ～」と願いながらあつらえた、お惣菜中心の料理メニューに、一人一人の客の顔を浮かべながら地方で買付ける「本日の日本酒」なんかのお酒メニューが重なれば、この上ない贅沢な夏の夜長を運んでくれるって、絶対！

●はげつう  
京都市中京区西木屋町六角下ル  
第1観光ビル2F  
☎075-255-2525  
●18:00～翌5:00  
日～24:00 (L.O.23:30) / 月休  
月曜は「Monday's Bar R's」として閉店  
18:00～翌2:00 (食事なし)  
<http://homepage2.nifty.com/hagetsu/>



同級生同士でオープンして早7年。相棒は別世界へ転身し、主は一人に。24時までは元常連の浅井ちゃんがヘルプ。でも「はげ行こっか」や「今はげにいるねん」と飛び出す会話はに親しみや愛情すら感じて、今はお客が第2の相棒!?



「当店はめしやですので、ドリンクのみの注文はご遠慮下さい」なる注意書きはバ―や居酒屋の粹とは異なった「ごはんや」を主張する証。ご飯に似合う庶民的なおかずを勧めるご主人自身、飲兵衛は苦手…。でも「酒」に対しての執着心も「食」と同様、本物。奈良に自ら創ったルートでオリジナル地酒「錦」の入手まで実現させた。昨今のファーストフード、冷凍食品志向に屈しないお惣菜中心で「体に優しく、人間の食べるモノ」と豪語するだけあって、深夜の胃袋には当然ソフトで、栄養分は実家の食事に匹敵し、食欲が潤う。「たまにでもええし、気軽にのぞいてなあ～」とお袋の愛情に似た心意気には、変わらず若者達に受け継がれてきたからこそこのゆとりを感じる。



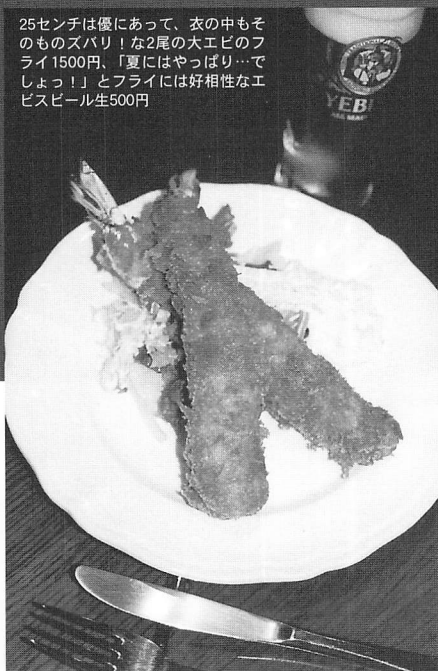
## 「ごはん」への情熱が 客との積年のユトリを生む



おばんざい料理の定番中の定番、なっば煮350円、かぼちゃ煮350円、キンピラごぼう350円。奈良の地酒「錦」オリジナルは500円



●めしや錦  
めしやにしき  
京都市中京区高瀬川筋四条上ル  
紙屋町365  
☎075-213-3619  
●19:00～翌7:00 (L.O.翌6:00) / 日休



25センチは優にあって、衣の中もそのものズバリ！な2尾の大エビのフライ1500円、「夏にはやっぱり…でしょっ！」とフライには好相性なエビスビール生500円



木屋町通から見える「お茶漬のある洋食屋さん」の文字に目を引く店名は胡瓜の当て字？と思いきや、読んで字の如く「喜び遊べる、気持ち落ち着く場所」にしたのだとか。

木屋町通の東側に根を下ろした頃は「もろに洋食屋」な料理をメインに展開していたビストロ喜遊里。16年目を迎える現在は和食やお茶漬けなど「様々な料理をリーズナブルに」提供する「次なるビストロ」のカタチに。とはいえ、ビーフシチューにタンシチュー、ビーフストロガノフなどの洋食屋として欠かせない料理では「デミグラスソースのようなベースは昔のまま」と、オリジナルを守る洋食屋スピリットも未だ健在。人気は「日本人の舌は米には敏感やから」とふっくら炊きあげた石川産のコシヒカリと、サイズはジャンボ、味は濃厚なエビフライ。それにキリッと冷えたビールが喉を通過すれば、深夜の魅力もボリュームたっぷり。



## 「ビストロ」の中で息づく 過去と現在の洋食屋ゴコロ

●ビストロ喜遊里  
びすとりきゆうり  
京都市中京区木屋町四条上ル高瀬川畔  
大西ビル1F  
☎075-256-4576  
●18:00～翌9:00 (日～翌4:00) / 無休





日替りのおばんざいには、牛タンをやわらか煮1000円、ずいきとササミのごま和え580円、サトイモの唐揚げ梅肉ソース500円など

**ワガママ放題が基本のお店**  
**お品書きはほんの一例**

そろそろワガママの言える店の一つくらい欲しいな。けどワフツは一通りに詰めてこそ実る常連のみのステイタス。千里の道も一歩からなのね。と思いきや、初日からワガママ放題ができる店を見つけた。カウンターにはおばんざい6種が並び、季節の野菜がてんこもり。これが何を物語っているかという、「今日はこんな野菜がっまいから、食べたい味に作っただけ」とのご主人のアプリル。その他、日替りのお品書きから素材のみピックアップして、「〇〇作って〜」とおねだりする風景は日常茶飯事。好き嫌いは初めに聞いてくれるから、あっさり仕立てや、こってり系などニュアンスを伝えて後はおまかせなんてのもOK。スバリ食べたい物はココにある！



おまかせは6、7品で3500円。2人で頼んでも同じ料理は出さないといい徹底ぶり。予算に応じてのおまかせも可能



**ろっこん**

京都市下京区四条木屋町どんぐり橋下ル50m  
 ☎075-351-4433  
 ①17:00~24:00 (L.O.) / 不定休

**ワガママ放題が基本のお店**

**お品書きはほんの一例**



全国の地酒 焼酎アロコも 山下美智子/会社員



福井県生醤油を用いた和風ダシに自家製ルーをブレンドしたカレー煮込680円。韓国産一味とカレーパウダーを加える辛口は700円



讃岐で麵屋業したご主人が21年前に閉店。良心価格のお店のセットは満腹必至のボリューム感

**錦英多朗**

にしきえいたろう  
 京都市中京区錦烏丸東入ル  
 烏丸錦ビル1F  
 ☎075-211-2239  
 ①11:00~22:00/日休

鶏、甘辛ネのトッピング。一見ワフツの煮込みうどんの様相で、箸でまざれば確かに自家製手打ちうどんが登場。ん？鉢の中央に壁にすりしきものを確認。この壁の先に現れたのは、ナントお米！玉子と絡ませれば、立派なカレー雑炊というわけ。モチリ麺&サラリ雑炊が合体したこの幸せメニュー、実は常連さんの執望により出世した元まかないもんだとか。煮込みゆえ、スパイシーゆえの発汗作用は、エアコン冷えの体にもつつや効く。



夏にこそ食べなアカんのは、「とり丼」や手打ちうどんを馳せる英多朗の「カレー煮込」。いたって平凡なネーミングとはバラバラに、驚くべき正体を持つ珍品なのでは。並々と注がれたカレースープに生玉子、九条ネギ、丹波地鶏、甘辛ネのトッピング。一見ワフツの煮込みうどんの様相で、箸でまざれば確かに自家製手打ちうどんが登場。ん？鉢の中央に壁にすりしきものを確認。この壁の先に現れたのは、ナントお米！玉子と絡ませれば、立派なカレー雑炊というわけ。モチリ麺&サラリ雑炊が合体したこの幸せメニュー、実は常連さんの執望により出世した元まかないもんだとか。煮込みゆえ、スパイシーゆえの発汗作用は、エアコン冷えの体にもつつや効く。

**脱・夏バテに効果大**

夜限定的ラーメンもぜひ！  
 小阪百恵子/フリーター

コーディネータのFM802の谷口氏は「作品のセルフプロデュースは大事。色々な人に観てもらって努力が肝心」とアドバイス。私の作品を発展して！と願うあなた！ 未来を切り開くチャンスはFM802のHPチェックにあるかも



発想のヒントは？  
 といった会場からインスピレーションで描くほうが多いけど、気分転換に自転車でも走ることも多いです。「後は本屋さんに行ったり」と丁寧に答えてくれたカンパクニエさん

**デジタルハリウッド京都校**

京都市下京区四条通柳馬場北西角  
 ヤサカ四条ビル (スターバックス上) 6F  
 ☎0120-634-810  
 10:00~22:00/祝祭休 http://www.dhw.co.jp

**In my experience**

**関西からの次なる新星はダレ？**  
**クリエイティブ・トーク@デジハリ京都**

クリエイター育成に日々情熱を注ぐ、デジハリ新人アーティストを「digリ京都校で6月23日「クリエイティブ・トーク」開催する」だけあって、会が行われました。「触れ合いが良いシゲキ」と場はサクセスストーリーを夢見るイの願いから、スペシャルゲストとして京都出身のラストライターやwebデザイナーの現や人気は全国のイラストレーター、カンパクニエさん。FM802のストリートアーの卵たちで満席に。熱いイキオイは質問に形トプロジェクト「digmeout」とのコラボ展開にて、これからもスペシャル企画は続々登場予定。ご参加もぜひ！(期待！)



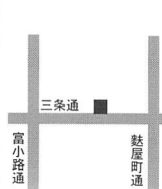
私もクニエファン 森貴美/デジハリスタッフ



5月にオープンしたばかりの町家風の店内は、種類毎のポトトルに均等に並べられ、キュービで遊びやすいディスプレイからお婆ちゃんまで幅広い。今後はビーズ講習も予定



Accessories& Beads shop j4  
 アクセサリー& ビーズショップ ジェイフォー



ハートガラス赤色40円、ブルー蝶々柄50円、銀箔入りハート500円、金箔入りハート400円、ガラス・バラ柄70円、手作りガラスピース400円、全て1個単位。市場価格の半値位で入手可能なのは魅力。スワロフスキーは価格未定

近頃巷でよく見掛ける既製のビーズ・アクセサリー。でもオリジナル・デザインや今持っているモノのリペアなんかにも挑戦したい！なんてワガママやココは一切お断りしてくれ。パール染色の技術がご自慢の工場直営だから、2000種類以上の色や形のパール・ストーンが乙女ココロをくすぐるラインナップ。そんな豊富なビーズの中でも精巧な幾何学カットが施されたクリスタルガラスのスワロフスキーやチェーンが放つ光のプリズムを組み合わせると、ビギナーでも手軽に芸術の域で作業の楽しさを味わえるの。それにリーズナブルな価格帯や「この続き、どうしよう？」なんて相談にもフレンドリーに乗ってくれるんだから、もう至れり尽くせり！ 世界に一つのみ・オリジナル、そりや見逃す手はないでしょ！



**ビーズを通して描く**  
**乙女なセンスが活きる逸品**



駄菓子屋感覚で行ける 谷口愛子/主婦