

ウラ四条烏丸のニーズは広く そして、衝撃を帯びたシメ飯

「土鍋燗炊き込みご飯」

880円

具材は鶏・白ネギ・エノキ・生薬と、そして「鶏とのコントラストが好相性！」な目一杯の牛蒡と一合以上の生薬とが炊き込まれる。待ち時間は10分～20分は掛かるが、想像以上のボリュームと蒸らした後はお焦げが浮き上がりススムに堪能できる



土鍋でごはんの 4変化・4つのお目当て

近頃、土鍋でご飯なる流行が「土鍋」の良さを再確認させている。はじめチョロチョロなかパッパ。そんな理想的な炊き加減は鍋底全体を炎が包み込むことで、ジワ～と熱を伝えるから。プラスその保温性は余熱が芯まで通りふっくらと蒸らし、うまく蒸気を逃がしベチャつく心配もない。そんな一粒一粒が立った土鍋ごはんを召し上がれる4種類の趣向をご覧アレ。



「アロス・デ・マリスロス」 1200円

ブレンドされた長粒米を少し早めに火から離すことで、土鍋の保温力がじっくりと煮り替へムール貝等魚介の出汁を染みこませ、味に奥行きをつける。その他、日本で言うちゃんこ鍋「カタアラーナ」2000円は後で提供も可能で、具材は豚肉のアサリと野菜など



■京都市東山区糺手通四条上ル
紅屋ビル1F
☎075-525-2958
●18.00～翌3.00/月休
<http://www.figuera-tapas.com/>

吟醸酒・創作料理 奇天屋 KITENYA



「建て売り住宅を買うより、古い家を買って自分で手をいれる方が性に合っている」と高木オーナー。店内の椅子や2階敷の机などは野村にも登場した木匠・戸田重美さんの作品。食器などは元スタッフの陶芸家によるもの。2Fにはシークレットな個室もあり



ファミリーもリーマンの遅がけの一杯も欲待な奇天屋。「四条烏丸って有名じゃないし、広い層への浸透が大事」と、最後のシメにはインパクトを備える。そんな一興が「土鍋炊き込みごはん」。開店当初からの献立ゆえ「あまり変に凝ってる風には…、ねえ」と近頃

の土鍋ブームを尻目に麺類でない米粒でご晶屑を呼ぶ。しかも供した際の「正直言うて演出が半分」な「3分間待ってからお召し上がり下さい」との蒸らし号令が実はミソ。その間、鼻から吸うお焦げの香ばしさ、待ち遠しさに、蓋を開けばもう「奇天屋」の虜。



■京都市下京区綾小路
高倉西入ル神明町230-9
☎075-365-9108
●12.00～14.00 (月～金のみ)
18.00～24.00/日休

スペイン・ポルトガル料理 FOODS BAR GION TAPAS TAPAS タパタパ



「スペインなら朝牛とかサグラダファミリアとか、暑やかでしょ。でもポルトガルの家庭的な匂いの方がホクにはいい」と、金澤店長。ビルの3階にある、姉妹店スペイン料理「フィグラス」で手解きを受けることが何よりも充実していると、味への追求は尽きることはないみたい

スローなポルトガル料理に 導かれし染みついた味に+α

京都で唯一、南欧ポルトガル料理の「根っこ」を表現するタパタパ。それは和食で言う、味噌汁・漬物・白ご飯などに対して日本人の舌に染みついた味の根幹みたい。金澤店長曰く「伊とは違いシンプルでいて何処か鈍くさい家庭料理だから、土鍋から伝わる『温もり』

は和食を感じさせる」と、看板メニュー「アロス・デ・マリスロス」はご飯と魚介、そしてトマトソースを土鍋で炊く、ポルトガルの「おじや」。「毎日食べても飽きない」味に馴染めば、トマトベースもまた一つお袋の味に。



「足がメチャくむくんでさー」 「足がむくむからと言っても、原因が足にあるとは限りませんからー」というやり取りを重ねて、数ある技術の中から今の施術は「指圧」に決定



「サプリメントの摂りすぎは却ってよくありませんよ」と、白湯の不衛生（？）も指摘され、体のうらやまをしっかりと癒してもらうキヨピエのリラクゼーションは心身の癒し



女性専用サロンなので女性にとってはお目にもお肌にも優しい。もちろんスタッフも全て女性だから、話の内容も気兼ねなく、アロマオイルやエッセンシャルオイルなどの販売もある

Kiyopie's Physical Care

「鍼灸・あんまマッサージ指圧」の国家資格を持つスタッフが揃う、東洋医学の圈に、谷口キヨコが訪れた。カルテをとりながら10分間、あとは症状を細かく聞きながら施術を受ける。「カウンセリング」という言葉を使うからややこしい。単なるリフレクソロジーやマッサージとは違う、ここは立派な「診療」をしてくれる医療サロンだ。

La salute Oriental Medical Salon

オリエンタル メディカルサロン



オリエンタル メディカル サロン
■京都市中京区東洞院三条下ル
鳥丸アネックス2F
☎075-211-0810
●10:00~20:00 (受付~19:30)
土10:00~17:00 / 日祝休
<http://park.zero.ad.jp/bora>

caras with KURO カラス・ウィズ・クロ



都ホテル大阪・A1バーカリーを経て来た料理長進戸正樹さん。「元々フランスをベースにしていたけど、食の共通項の一つは出汁ですね」と仏料理の技も取り入れつつ、和食の土鍋を好んで使う

特別な日にこそ、
しっかりとした
自然な器・土鍋で、
オシャレ空間で

「蟹と菜の花の炊き込みごはん」 980円

出汁・みりん・塩・醤油は、25:1:1:1の割合で炊き込む。その他、「蟹ご飯」「鶏ご飯」「山菜ご飯」などの「炊き込みご飯」ラインナップは旬をねらって登場する。付け合わせに打って付けなのは「角煮のネギト口焼」780円。甘辛い角煮に山菜とネギをかけたオープンで焼いたこちらが絶妙



「特別な日に『結婚式・誕生日・送別会』だからこそ至福の一時を」と、open当初からの「オシャレ空間で京懐石を…」なる指針は踏襲しつつ、今まで隠していた得意分野を敢えて全面露出したカラス。中でも一際、庶民派なアラカルトながら「土鍋炊き込みごはん」が光る。何故ワザワザ土鍋？と聞けば「シンプルに美味しく作れるが、土鍋の効果に甘んじたら…」と和食の技がある上で土の偉大さを知る回答が返って来た。このハコにして自然の産物とのギャップが一つの演出だとは、ニクイ…。

■京都市中京区三条上ル恵比寿町534・15
JAPビル1F
☎075-253-1735
●平日17:00~24:00 (L.O.23:00)
土日祝12:00~15:00 (L.O.14:00)
17:00~24:00 (L.O.23:00) / 月休



型破りと単純に思うなかれ 奥深い、お鍋・カレーコンビ

「土鍋カレーライス」 1000円

5つの鍋と3つのフライパンで、生畜にニンニク、リンゴ・マンゴー・パルメザンチーズ・シソ・モリタツメグ・ガラムマサラを、炊き煮して煮込み。炒めと無数の工程を経てその後、白胡麻のペーストを加えて1カ月寝かす。お集げは青ばしく、牛ロース肉とその上に掛かる黒胡麻ペーストがアクセント



喫茶店 自遊人 JIYOUJIN



厳選した鹿児島産の黒胡麻を丸一日かけてすり潰した「黒胡麻のペースト」200g500円・450g1000円と、身体の内側から癒してくれるTAYE OUTメニュー。全国にいるその発注ユーザーの集いが「胡麻仲間」。住所録には万人の支持者の名が。マスター曰く「ペーストに煮ても、食事に入れても程良い甘味が絶妙」だから



■京都市中京区河原町通錦薬師上ル東側 ツルヤビルB1F
☎075-222-1156
●喫茶12:00~21:00 BAR21:00~9:00 / 水休

黒胡麻の珈琲やカレーのカクテルなど次々と、口にするまで初体験な組み合わせを現出する自遊人のマスター。奇抜なメニューへ沸きたつ創作意欲は「決まったコトが何よりも嫌い」という気風の現れだそう。中でもカレーライスを供する器が、「土鍋」。「素人の遊び心」なんて言いつつ、なにげにルーの仕込みには1カ月を要し、直火でお焦げを作るための土鍋も某スッポン料亭で見られる伊賀の黒鍋を採用。もう「喫茶店」の枠組み、とうに超越しているでしょ。

店長自ら改装した店内には昔、バイク漫画で見て憧れたような地版車から現行車まで常時30台程が並ぶ



店長の坂さんは、ホンダ系と「神社仏閣」を愛する仲間が集うツーリングクラブの通称「シンジャブッカーズ」を結成し、年に数回二輪の運動会などを行っている

●モトショップサカイクロン

もとしょぶ さかいクロン
■京都市下京区丹波口通
大宮西入ル丹波街道町313
☎075-344-4833
●10:00~20:00/不定休
http://www.005.ups.sonet.net.jp/sakaicron/



初めに、ブルックスとハイネケンのWネームの「スタンプカード」を買って、後はスタンプを押してもらって、越後のICカード「イコカ」並のスピード会計



昨年は、15リットルのビールが平日で1樽、週末なら2樽が空いたそう。客からの褒れも増え、フラフラに酔う毎日となるため、「今年もやっ」との声が上がった時、「ためらいました」と苦笑するオーナー

●Bollocks Paradium

ブルックス パラディウム
■京都市中京区河原町通三条下ル2丁目山崎町258-20
ニュー日高ビル3F
☎075-212-8633
●20:00~翌5:00/無休



ダビデに、ご満悦！
田村有希 販売員



木更町人の気風も男つぶりも 全部ここから学んどこつ！

「何かヨソと違うことしたいねえ」とかく木更町にはこんなことを考える人が多いみたい。木更町のイロハを気さくなスタッフが教えてくれる。「木更町ワールドへの登竜門」とも言うべきバー、ブルックスの鈴木オーナーも同様のよう。ハイネケンの社員さんとトントントン拍子にまとまった今週第2幕のゴラボレーション。3カ月前6千円で20杯飲めるっていう、定期券みたいなもんだけど、通常1杯700円だから、実質1杯300円！こりゃおそろしく二人の飲み席で決まった話で、「やるつたからにはやるつ」ってなったんだろ。まあ享受できる私たちは、ハイネケンからのパレンタイン・プレゼンメントと思って、せくさいに通いましょう。



旧車への情熱が縁結び 憧れの一台との運命的出会い！

旧車って一点モノだし、ルックス&実用性を兼ね備えたマシン探しは至難の技。で、次第に諦めモードだった僕に今の愛車の出会いをくれたのが、サカイクロン。正直、内緒にしておきたかったけど、既に木更町のバイク通の飲食スタッフ陣もこの馴染み顔。だって、「僕が大事にせんで誰が大事にする」と旧車への情熱溢れる兄貴肌の主や気軽にコーヒ一片でバイク談義してノリが最高だから。しかもレトロ好きは勘違い入りで、2輪じゃなか町家もレストア。そこには60s、70sの絶版の国産やベスパといった現役がスラリ。それに「途中がブス」なんて旧車イメージも、完璧なマシンレストアで粉砕！。不動車を甦らせたという悲願も成就しちゃ。今からでも遅くないから、レトロに誇り古都を疾走しようぜ！



愛車ともどもお世話になってます！
沢野有恒/エースカンスタップ



京都のINGを CHECK IT OUT!! ロミ情報 カタログ

京が愛おしむ四角くて白い 京都ブランド認定を受けた京豆腐



グランプリの2品。京豆腐「ふわふわおほる豆腐」「きぬ」共に200円前後。口に入れば、大豆の芳しい香りと味が伝わる。有名百貨店・スーパーにて販売中。詳細はお問い合わせを

全国的に見ても、京豆腐ってワイヤーチャールでてるのはや周り。所謂京都ブランドの文字が背負った宿命みたいなモノだろ。そんな豆腐のメカが豆腐油揚げ組合が進める「京都味百撰・京とうふ」でこの度、京都ブランド認定商品にウチの「京豆腐」の2品が選ばれた。国内産大豆等の材料吟味から、水質・調理場や従業員の衛生チェックという組合の審査が設けられ、さらに最終選定は消費者に委ねられた厳しいモノ。そのシビアな舌で「大豆の本来の旨味が出ていて」と好評を得たのは、滋賀産大豆「大鶴」・地元の城陽水主の地下水・天然にがり。職人の経験が巧みに調和したゆえかしら。手前味噌だけど声をあげて主張したい。京豆腐のなかの本物の京豆腐を食べなきゃそんなもん！



近代化した現在でも1代目が夫婦で豆腐屋を営んでいるような大豆本来の味を守るため、にがりを打つ作業などは初職職人の手作業



衛生管理も毎日パッチリ！
照田由美/商品検査室スタッフ

●とうふ工房 京豆腐 ぎょうずえん 伊賀屋食品工業株式会社

■城陽市水主塚の木316
☎0774-52-0281
http://www.kyozuen.jp



メンズとレディースは2:1の割合。カットソーやニットは5900円〜。パンツやスカートは10000円〜。アライズも心地よし



今季はミニスカがキター。ただ、この冬はこの色一だとか。いわゆる「トレンディ」と私の関係は、この頃ちよと冷え込み気味。実は本当に私が好きなファッションは、長く着て、着心地のいいカジュアル服じゃないかしら？と思うのデス。それを気付かせてくれたのが、昨秋「セントラルスクエア」のド真ん中に誕生したセレクトショップ「フレール」。アパレル出身の店長・梶谷サンのセレクトは、「ベーシックで心地よい素材」を重視した。ネームバリューより中身で勝負！な服揃い。「一つひとつはシンプルだけど、重ね着すれば自分のカオが作れますよ」とも。ウーム、納得。テキスト通りのスタイルから卒業して、春からはマイルトレンディ作りに動いむのみ！



●Plaire フレール
■京都市中京区堺町通六角北西角
シズビジュ一増町六角1F
☎075-213-5025
●11:30~20:00/不定休



メンズのオリジナル服もエッセンス
西本梨沙/学生

オトナの着倒れセオリーは 着心地重視、重ね着礼賛！

