

京都のINGを  
CHECK IT OUT!!

# ロコモ 情報 カタログ

## THIS MONTH TOP NEWS

日替わりのランチは1000円。子持ちカレーの煮付けなど3種のメインから1種をチョイス、アイスコーヒー・麦茶はセルフで飲み放題。夏の暑い日には嬉しいサービスだ

### ●マエダの フラミンゴカフェ

■京都市中京区木屋町三条上ル  
二筋目西南角  
CEO KYIAMACHビル1F  
☎075-211-0345  
●11:00~15:00  
19:00~翌5:00  
無休(夏のみ水休)



# 避暑地へ行きましょう

京都の夏。盆地であるがゆえの独特の蒸し暑さ。毎年恒例のように「この暑さが無くなってしまえばいいのに」だとか「一年中春だったら…」「早く秋が来て欲しい」が日常会話になってしまいませんか? ホントに欲しい夏の涼、探しに行きましょう。

**街の真ん中を潜れば地底の楽園に流れる涼**  
屋号からして涼しげな雰囲気ではお馴染みの一軒、**pool's**。轟屋町六角、セントラルスクエアの地下に潜る素園にはプールが設置されている。ところが、「泳こう!」なんてのは当然。御法度(笑)。「今は金魚だけですけどね、夏際からブルーを解禁するだけでも嬉しいでしょ?」とスタッフの小森氏。视觉だけではなく、8月からは料理のほうも一段と涼しげなメニューが登場。そのメニューの数々を生み出すシェフだが、朝は野菜を農業の自家農園で採り、そのまま店へ直行。その後は中央市場へ魚を仕入れに自

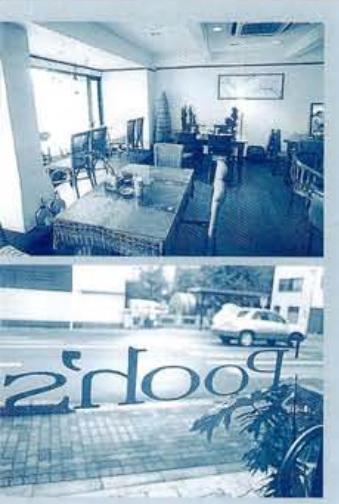
**白川のせせらぎと創作ワッフルの涼**  
祇園の白川と聞けば、少々遠慮する気も分からぬことはないが、ここ「pool's」に入らずに決め付けるのは時期尚早といったところ。「2年くらい店の前をずっと通ってはった人が、いざ店に入ってきた時は『うわあ、中こんななってたんや!』って驚いてくれたり(笑)」と話すオーナーの寺田氏。自らを「自由人です」と称する店がお堅いわけがない。バティシエとフレンチシェフを経てきた寺田氏が構えるこの店に、昔のは焼きたてのワッフルとしたワッフルの香り。そして目の前には白川のせせらぎ。この甘いロケーションは夏の避暑地だけじゃ勿体ない。季節と共に移る風景とスイーツをじっくり味わいたい。

### 迷わずネクタイを緩める 特設水庭リゾートの涼

壁一面にゆるやかな滝のようにならざら流れる水と、足下のウッドデッキの下をすりぬける水。これが[Sala Suit Cafe Rucola](#)自慢の屋外のテラス席。様々な媒体に紹介され有名になったテラス席だが、そのプライオリティはカッブルでも団体でも4組のみ。7人まで座れるのシートでも相席なしという点。この特等席を狙つて女性ばかりでなくスリットでビシッと固めた姿も、夏間からネクタイを緩めにゅっくる。「一戻、南国リゾート的なノリを演出してるんですけど(笑)」と語るマネージャーの大久保氏は、「テラス席もいいけど、やっぱり一番涼しいのはクーラーの効いた店内(笑)。窓際の席だとテラス席と同じ風景が見えますしね」とも。

てつとり早く欲しい涼 本音とは贅沢なもの

例えは京野菜には「旬」があり、料理人はそれをどう調理すれば素材の旨味を損なわずに食べられるのかを考える。それと同じくして、夏という季節もまたひとつの「旬」であり、この与えられた旬をいかに活かすか、楽しむかを考えるあたりが京都という街の気質ではないだろうか。その嗜好を持ち得た街だからこそ、川床のような京都独自の文化を育んできたのだろう。公園や寺社仏閣の木陰のベンチに腰そべって、蝉の鳴き声が耳に届かないほど、文庫本を読み耽るのもいいだろう。市民プールもあれば、クーラーの効いた図書館もいたるところ。そして当然、先月から本誌初となる2ヶ月連続で特集した川床も暑い中で涼を感じ。風情があつていい。でも本音で涼沢と言えば、風情もそこそこあつて、クーラーの涼がある届かないほど、文庫本を読み耽るのもいいだろう。市民プールもあれば、でも本音で涼沢と言えば、風情もそこそこあつて、クーラーの涼がある。翠華街からほど近くいつでも駆け込めて、尚かつ料理があるというこど。これが「街中の避暑地」と思えはしないだろうか?



### ●Sala Suit Cafe Rucola

■京都市下京区室町通四条下ル 池坊短期大学B1F  
☎075-353-9954  
●11:00~24:00  
(ランチL.O.14:30、ディナーL.O.22:00)  
日祝~23:00(ディナーL.O.22:00)/無休

# KBS京都 × 麻雀CF メディアMIX コラボレート企画

大奇夜  
Tajudi's Nite

KBS京都 每週土曜日  
夜11時30分 絶賛放映中

谷口夫ヨコ

谷口ヨココで～す！ 翌休み真っ只中、毎日暑いですね！ でもそんな日こそ「谷口の夜」を見て和んでね～！ 谷口はこの夏ガングン肌を磨出して行きます！ 宣言します！ そんなわけで谷口の衣装もお楽しみに。それから谷口のケータイに番組への要望、感想をどんどんメールで送ってね！ 敷し切り屋の金太郎師匠にも勇のメールをヨロシク！



谷口の師匠の金太郎です。最近俺の賈さが画面から滲み出てしまってるようで困ってます。俺がビシビシみんなを指導してるので面白い情報が盛りだくさんの番組になってます。まあ、今後ともヨロシク。

京都的フレゼンバラエティー  
こんな放送してます!

100円玉で15コしゃけ

西陣駅四条にある「ひゃく天満天」は食べ物、飲み物も何とオール100円の居酒屋。メニューも100種類と豊富。100円だからあれこれ頼んで色々な料理をちょっとずつ楽しむこともできる。100円ショップならぬ100円居酒屋。あともう小枝を持って行ってみよう！



腰かし言を継続的

三条東山にある鈴木道具店はちょっと変わった古道具屋。中に入って驚くのは数々のおもちゃ。中でも目を惹くのは昭和20年代~30年代のレトロな玩具。今ドキ流りの復刻版ではなく、本当に古い貴重な物。ここでは予算に合わせて懐かしのおもちゃを試験的にして販売してくれます。

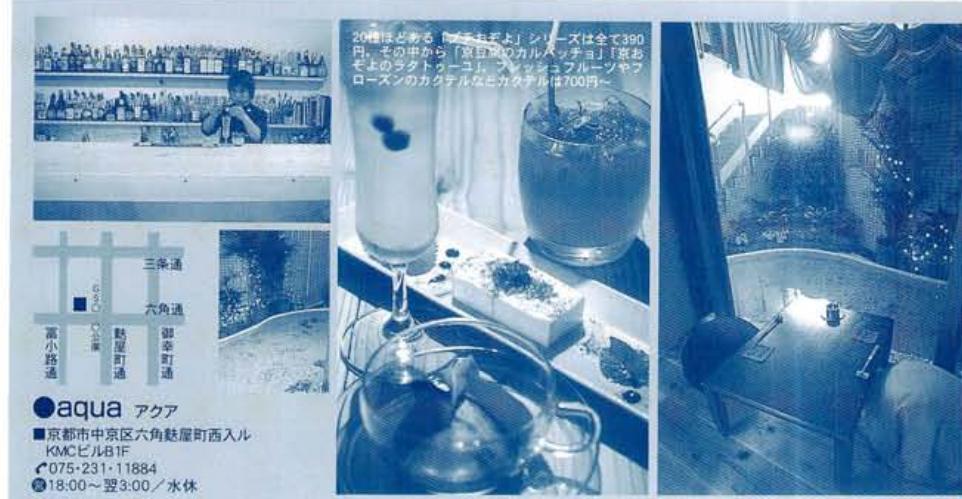


齊力レタスバー

河原町通り六角にあるちょっと変わったバー、その名も「秘密結社ショッカー」。名前の通りショッカーの基地をイメージした造りになっている。オススメのカクテルは怪人の毎々しが乗る「死神博士」。そして運が良ければコスプレショッカーの接客を受けられる。



番組では谷口キヨコの専用携帯を開設!  
ご意見、ご感想、応援メッセージなど、  
どんどんメールしてください!  
メールアドは・・・tani-yoru@docomo.ne



# さあ、街中の

街遊びのひとつとして街中の避暑地を探る





## 「4」曜日を見逃すべからず ナポリのピツツエリアと化す

「皿をみんなで分け合つてワイワイ過ごして」と、イタリアのマンマの「とき素朴な優しさに包まれたトラットリア。料理のほとんどはオーナーシェフの中川さんが現地で学んだ馴染み深いローマ料理なれど、ピツツだけは「ナポリで食べたピツツの味が忘れられない」と、もつちり分厚いクラストのナボリ風。生地の伸びし方や焼き加減に工夫を凝らして、オーブン焼きとは思えない見事な食感が再現されている。ピツツの名監修、トマトソースももちろん自家製。近所の農家で仕入れるもぎたてトマトを使った後味さっぱり系ゆえに、2枚、3枚のおかわりは日常茶飯事。その名物のピツツ全11種類が『4』の付く日は半額!」なるとは、ほんと中川さんではよいお方。



窓辺から見える景色は太陽ヶ丘の緑一色。時折、近くのおじさんから野生のイノシシを貢がれることもあるのだとか。日替りアラカルトに注目

### ●Quattro Amici クアトロアミーチ

■京都府宇治市折居台1丁目4-4  
☎0774-23-2330  
●11:00~15:00 (L.O.14:30)  
17:30~22:00 (L.O.21:30)  
火、第2水休



## ひと皿にギコツと詰められた 店主の飽くなき味への探求心



ホテルでフレンチを15年間。この下地を持つ

店主は、そもそも「創作料理」という言葉がチ

ヤホヤされるずっと前から「こうしたほうが

絶対に美味しいって!」と独自のアレンジを施し、

その出来には当時の料理長も驚いた程。

そして、運営も驚いた程。

それを追求する彼の

熱意が宿る。お魚とな

った模様供すればフレンチ+和食という新境地

で、ほとばしる創作アイデアを宿した品々。

それには料理のセオリーに囚われず「美味しいも

ん」を追求する彼の

熱意が宿る。お魚とな

った模様供すればフレンチ+和食という新境地



「蒲あげと海老すり身挟み焼き～特製スィートチリソース～」680円、「おぼろ豆富のろる明太子」630円、「IKOBAN屋サラダ」850円



「真鶴 白麹」「山ねこ」「焼火萬歳」など豊富な銘柄があり、焼酎自体の味や料理との相性も店主によって吟味されたモノばかり

### ●KOBAN屋 こばんや

■京都市下京区四条新町通下ル小路東入北側1F  
☎075-353-8764  
●18:00~23:00/火休