

●問い合わせ先 リトルダム 京都市南区東寺東門東入ル100M ❸9:00~19:30/每月7·17·27日休

「だいたい単価は5万円くらいやね」。 しれっと語るこ 中古でそれだけ高いということは、 お宝がざくざ しかしそんな考えはこの店に限ってあり得ない キックボ 外国人にしか売れなそうな代物である。 で改造済み)は3万円! 定価の2倍とは高すぎる…。 るのかっ?と思う私を尻目にご主人は余裕綽々。人づてに聞き、入って れは恐い物見たさで一見の価値ありですな。





1 ・ポワン

◆10:00~20:00/火体

GOURMET

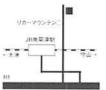
これは私の近所に1年前にオープンしたご夫婦二人だけのケーキ屋 XIJ ハリの効いた色彩感覚といい

デコレーションとい

奥さんがシェアして作りますが、「子供達の喜ぶ顔が見たい」という思いは共通で、 X種類をこえるケーキは、伝統のフランス菓子のレシビを守るご主人と創作系スイーツが得意な この界隈のお店にない洗練されたケーキに初め驚きました。聞けば、ご主人は大阪の 名店「ア・キャトル」出身、奥さんも京都でパティシエとして修行されたそう。常時 口をかたどったオリジナルのデコレ わりもず ジャムやフルーツを キは着色料を使 そんなこだ 生クリー

は口溶けの良い福岡オー

ム乳業のもの



鈴木恵美子/ロレ

食には一家言ある大学教授、 心機一転

類から選べるケーキセットに至っては500円!で提供してくれる。その上 味を日替りランチ800円、 ンクなレストランになっていた! んのいち」は、衣笠で下は○歳児から上は9歳のおばあちゃんまで通う超フラ 国人。北山で限られた人々だけが集うハイソなダイニングバーだった「ななぶ 味に奔走する奥様方、 オリエンタル調のスタイリッシュなこの空間。今度は彼女も連れてこよっと 一番!」と悟りを開き、イタリアンも和食も網羅したフレンチ出身のシェフの 幼稚園にお迎えにきて、 そのまま子連れてやってくるお母さん、 夜なら一皿500円~600円なんてざら、7 一お客さんの笑顔が見られるのが 安くて旨 い店にウルサイ外 ランチの吟



## ななぶんのいち

22:00 (L.O.) (祝日の場合翌日休)

だん着でもクチュールでもイケるところがミソですね のグラニテまでも全てに気合を込めたメニューを披露してくれるのです 00円から、ディナーでも3000円のコースからメインの付合せや箸休め タッフのほとんどがあの都ホテルの正統派フレンチ出身であっても、リー 水が店内を飾るフレンチレストラン。ならばケリーを片手に愛車のBMWで り付けそうなマダムばかりが集うのか?といえばそうではないのです 窓辺を縁どるレー シィなカーテンと三方から飛沫を上けるコージャスな噴 メニューは栄養士の資格をもつス



● ReaBon リーボン 京都市左京区北白川西瀬ノ内町7 €075-781-3129 ●11:00~14:30 14:30~17:00

1:00~21:00/水体 (祝日常



北山

ัด







宮川綾也子/ローカフェにもなる!