

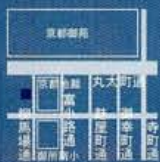
## ツキトカゲ

つきとかげ



長居必至のユルユル空気  
個室誕生で助長の予感

御所南のゆったりとした空気に、町家カフェ調とも言える新スタイルの炭火料理ですっかりとけ込んできた同店。今月には2階を個室にリニューアル。鍋を囲み日本酒グビッ! もよし、地鶏料理に舌鼓もよし、って長居は当然かも。



■京都市中京区柳馬場通丸太町下ル  
4丁目182(京都地方裁判所西角)  
☎075・212・3550  
●11:30~15:00  
17:30~23:00 (L.O.22:00)  
水休

CF!スタッフ  
おすすめ  
妙に気になるこのお店



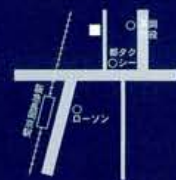
## 居酒屋わん。

裏メニューも焼き鳥も  
薩摩地鶏を心ゆくまで



居酒屋ながらラーメンの注文が続出したり、まかない料理が裏メニューとして好評を博したり。そんな個性的な同店の大将のイチオシは「瀧澤 純米吟醸酒(冷酒)」。本業の居酒屋メニュー薩摩地鶏の焼き鳥を肴に試してみたいもの。

■京都府長岡京市圃田1-3-7  
第一ロイヤルハイイツ1F  
☎075-957-6868  
●18:00~翌3:00/日休



## 見て驚き、飲んでも謎の飲物

### コーヒーなのかお茶なのか? 中国大陸からのイリュージョン

P.19で紹介している「天藻屋町」の取材を終えたライターは首を傾げながら語りだした…未知なる飲物との遭遇を。その名は「雲南コーヒー茶」。って一体、コーヒーとお茶どっちやねん!? 百聞は一見に如かず、こうなりゃ店長に協力頂き作業工程から徹底解剖だ! まず取りだした豆は明らかにコーヒー豆。急須にお湯をいれたり、豆を蒸したりで、カップに注がれた黄金色に輝くその液体は…香りはコーヒー! そして味はまさしくお茶! ん〜、謎は深まるばかり。コーヒー豆からお茶が出来るとは、まるでイリュージョン。さすが中国ウン千年の歴史、国民の血中カテキン度が高そうなお茶大国で育てると、コーヒー豆はお茶豆になってしまうのか?



1. まず、急須とカップを約80度~90度のお湯で温める。100度になると酸味がなくなるのでこれが最適



2. 次に、急須のお湯を捨てた後、コーヒー豆を40グラム入れ、豆についた油を落とす為、お湯を注いでお湯を切る

4. そんなこんなで、コーヒーの香りとお茶の味という世にも不可思議な「雲南コーヒー茶」の出来上がり



3. そして、再びお湯を入れ蓋をして約5分間は蒸す。最低でも5分以上蒸さないと味は出ません

●天藻屋町  
■京都市上京区竹屋町通大宮西入高屋町535-40  
☎075-822-8880  
●11:00~22:00 (L.O.21:30) / 無休



### 吾輩は甘党の猫である 因みに名前はまだない

「あっ!」と目を釘付けにさせたのは、ガラスに手をつき店内を覗く猫。彼の視線の先にはマタタビでも魚でもなくケーキがズラリ。さてはお猫様は甘党派。虎視眈々と狙いを定める品は売れ筋の「抹茶ケーキ」か「いちごの片想い」か? いずれにせよ開店以来14年、ずっと彼はケーキへ片想い…。そんな彼の哀愁漂う後ろ姿に観光客は記念撮影…そして店内へ。どうやら彼に自覚はなくとも立派な招き猫ぶり。さて、苦節14年、ご褒美のケーキはいつの日か?



体長約50cmトラ猫の彼は店長の知人の版画家が生みの親。実は発泡スチロール製なのだ。が14年の歳月を感じない程毛並みは鮮やか

●洋菓子&喫茶 ベル・ビエール  
■京都市左京区浄土寺石橋町33  
☎075-771-3737  
●10:00~19:30 (L.O.18:00) / 火休



銀閣寺の近くという場所柄。観光客による記念撮影は日常茶飯事。彼の人気ぶりは台湾の旅行ガイドに無断掲載されてしまった程

組われたケーキ屋