

京都のINGを  
CHECK IT OUT!!

# ロコミ 情報 カタログ

こんなありません

## 裏メニュー

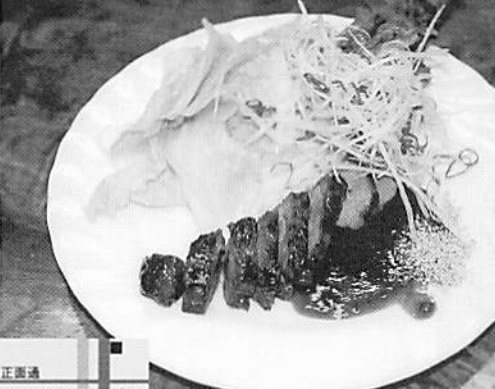
ご来店。それは一つの店に足踏く通り、  
信頼の如くお膳付を手にとりた者、  
そして扱ただけが許された食物…  
そう、それが「裏メニュー」。  
あの時断のせりふ「マスター、  
いつものね」以上に世人の想像を  
掻きまわす隠性の食物。

ママにナビゲートされるうちに、苦  
手だった生肉や内臓のトリコになっ  
たお客も数知れず。その一方、看板  
料理の定番品・石焼ビビンバや韓  
国冷麺、ユッケなどは好みを選びぬ  
超美味を誇る

## 心も体も委ねます ママのあったか心意気

客という客がメニューにな  
いものを食べてみるという噂  
の韓麺館38。全てを取り仕切  
るママに真相を問えば、それ  
はお客の顔次第で変わる。裏  
メニューならぬ変動相場制料  
理であるとのこと。今日は  
元気ないな、「生モン苦手な  
ん？」などお客を思いやるマ  
マからのオファーがあつて初  
めて成り立つ、心意気そのも  
の味。よって何十日も生骨  
が登場したかと思えば、新鮮  
ぶりのレバ刺しが惜しげ  
もなくステーキへと変換し、  
その値段はママの気分次第で無料  
にすることもザラだとか。愛  
の深さに感涙の臨んで「参っ  
ちやうよな」と原価の高さに  
苦笑する「主人」こそ、誰よ  
りそんなママのファンだとい  
うことも、常連さんには周知  
の事実。

## 主がダメな人のためのレバステーキ 時価



●韓麺館38  
かんめんかんさんじゅうはち  
京都市東山区川端通正面5上ル  
☎075-561-3739  
●18:00～翌1:00/月休



30歳目前。もう手段は選ばない。恋愛成就を  
求めて奔走する、覆面ライターの顛末は…

現実逃避アクセル全開の私に向って、「ホンマ  
に彼氏つくる気あるん？」と一喝した編集O。ま  
さかとは思ったが、私が書いた「理想のタイプ  
20か条」を手にもげずり周り、マジで連れてき  
ちゃった、運命の人を！

## 赤糸はつながった？ 編



待ち合わせは京都駅。仕事終わりに大阪から駆けつけ  
てくれた山崎さんは身長183cm、しかも超スリムッ！  
受け答えにソツがなく、遊び慣れもしてそのなやみ  
を運わせつつも、う～ん、マジ好み。「は、初めまし  
てえ～」。いつになく照れる。マトモに目が合わせられん。



でかしたぞ、編集O！ 内心喝采を送りつつ、とりあ  
えずお食事。お互いの仕事の話や恋愛観、愛嬌の話から  
カレー用達の古い師(?)の話まで、会話の内容は多味  
に及ぶ。そして話せば話すほど、彼は向上心をもつ野心  
家で、実はアツい男だったのがヒシヒシ伝わった。



でもなあ、なんて言うかなあ…。あまりにソツがなさ過  
ぎて、極楽トンボの私が窮乏さを受えたのも確か。しか  
し、こんなゼータク言い出せば、編集Oに八つ裂きにさ  
れるに決まってる。店を出た後、気をとり直して京都タ  
ワーを見に行った。幸い周りには誰もいない。



「いっそこのまま押し倒して…」と良からぬ考えも浮かんだ  
が、所詮小心中。んなコトでいい。いろいろお話しただが  
最後まで会話がうまく噛み合うことなく、ジ・エンド。「イ  
イ男ほど、裏と一緒にいて疲れるものなのだ」と体得した夜  
だった。てなワケで編集Oさま、これからも四露死苦。

## I am a みやげマニア!!

100年後にも残したい  
京都おみやげファイル



茶席に合うお菓子を  
多種揃える和菓子司。  
「涼一滴」の発売期間  
は、5月のGW明けか  
ら9月のお彼岸まで

## 涼と甘味の 後ろに控える 白ゴマ風味の いじらしさ

直径約7cm、高さ約5cmの器に入った「涼一  
滴」1個350円。ごま風味と共に発売した水  
ようかんは滑らかでほどよい甘さ



白い器に納まった淡い、いくた  
色が、妙に安らぐその和菓子。色  
の正体は数粒浮かぶ白ゴマにあり。  
今から17年前、開店間もない紫野  
源水の店主が、ゴマを使った夏  
菓子を作ろうと思いついたのがそ  
の始まり。大量に出回らない丹波  
の白小豆、濃厚な風味を持つ白ゴ  
マ、厳選した和三盆糖や寒天を合  
体させ、半年の試作を重ねてつい  
に完成。暑い夏に一滴の清涼感  
をもたらしてくれそうですよ。この  
願いを込めて「涼一滴」と命名さ  
れた。優しい甘味があんの舌ざわ  
りと一緒に訪れて、喉もとにたど  
り着く前にゴマの風味にそっとパ  
トンタッチ。冷たさも協力して、  
甘さが長引かない滑き逸品。シン  
ブルデザインの数で、この夏  
吸収した涼は何滴か一目瞭然！

●紫野源水 むらさきのげんすい 京都市北区北大路新町下ル  
☎075-451-8857 9:00～19:00/日祝

## 涼一滴ごま風味



## 風とりどり@Kyoto

## つくね〜ねりきり菓子



## ボツった「ね」

ドライバーの悩みの種「ネズミ取り」。明らか  
に指定速度で走る方が危ないやろ！ちゅう  
ような坂の下なかで、包囲網を張って待ち  
かねの警察様。が、縄張りでもあるのかや  
る場所は大概決まってるから学習次第で回避  
できます。その分駐禁は用心すべし。ちなみ  
に違反の罰金は使途不明金になりがちで噂  
は本当なのだろうか？

京都は観光古都だから、古の雅を錦の  
御旗にした一日体験モノには事欠かない。舞妓ちゃんになってお香を  
匂って料理を習って土こねて布染めてお茶点で、そりゃもう一日が  
千秋の長さとかさすが千年都の技は枚挙に暇もなく、和菓子を作  
ってみまショー体験も当然ある。作る和菓子は概ね、重労働な工程は  
割愛し生地細工を楽しむだけの「ねりきり」。色分けした生地を手  
とヘラで型作る、ある意味お菓子作りというよりフィギュア制作。  
京都の和菓子は江戸モノと区別して上菓子とも言われ、そのココロ  
は御献上の上。茄子もツクサと呼ぶようなやんごとなき方々に差し  
上げるお菓子だから、絵面も名前も相当に風流（一説にキザ）だ。ド  
ラ焼きとか大福とかのどすこいなネーミングは無粋で、花鳥風月の風  
雅がないとあきません…のだけど、こっそり自分で作る分にはガンダ  
ムとかに挑戦するのもあり。ついでにそんな和菓子屋さんがあっても  
イイと思うんですけど。