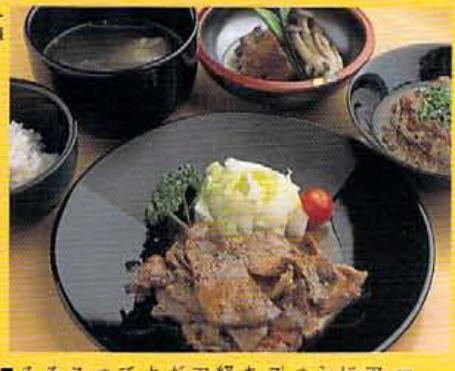


中京区

牛タンの店 ユニークなメニュー充実で、牛タンの美味しさ新発見。



人気の牛タン定食¥1,200はテルスープ、自家製はくさいの浅漬け、麦メシがセットの豪華版。



只今料金が10%オフになります。ナードを販売中。近場なら出前もしてくれるアイカツモード。



1F
TEL 022-241-0789 FAX 022-251-0291
■京都市中京区四条木屋町上北山木屋町

ハンドワーク的な楽しさを感じられる作風
もこのブランドのディレクター

■京都市中京区三条小路三番上北山AKARAビル3F
TEL 075-203-5737

ストラッパーとして人気のあったたブーケが、牛タンの専門店としてリニューアル。タンしゃぶやマーボ豆腐風にアレンジしたタバコ豆腐、スープ、シチュー、角煮など、他ではちょっと味わえないユニークな料理がスラリ、勢揃い。ちょっととくせの人に参加を始めたばかりのケイタ・マルヤマ。すでにドリ・カムの衣装を手掛けたことも有名だが、この夏の東コレでもその一際個性的な作風でアレンジ。もちろん素材もできるだけ安くして上質なものを販売している。これまで「牛タン」はちょっと」と徹底気味だった諸氏も、ここならその美味しさを見つけるかも。まずは、一度賞味してみるべし。

■京都市中京区四条木屋町上北山木屋町
TEL 022-241-0789 FAX 022-251-0291
■京都市中京区三条小路三番上北山AKARAビル3F
TEL 075-203-5737

中京区

早くも京都展開。改めて楽しめるモード。気負いのない日本人のかわいらしさを

中京区

デ・リード館の総合スペース。キーワードは「住まい」、

一ケンダンツの隣に「住まい」を

キーワードとしたスペース、デ・リード館がオープンしている。入

ってすぐの「デ・リード・ショップ」は有機栽培の綿を使った子供服やタオルなどを扱うナチュラルな生活をテーマとする雑貨屋。奥は大手デパートの情報が集

まるマンション。ギャラリーになつてお

り、コンビニタによる検索で売買の迅速な情

報を得ることが出来る。また2Fはカルチャースクールも開校

またフェアなどに



- 簡易包装、有機栽培の綿素材などエコな発想をベースとする「デ・リード・ショップ」は、ボディ・ショップのオーナー宮サンのショップ。
- 右から¥5,000のギフトセット、フォトスタンド¥2,800、アトピー肌に優しいセッケン一つ¥2,500。

伏見区

味は一流、値段はカジュアル。穴場の中華料理店。



エビのチリソース¥850、豚の角煮¥800、野菜春巻¥680。この味わいでこの値段は泣かせる。



中京区

一ケンダンツの隣に「住まい」を

キーワードとしたスペース、デ・リード館がオープンしている。入

ってすぐの「デ・リード・ショップ」は有

機栽培の綿を使った子供服やタオルなどを

扱うナチュラルな生活をテーマとする雑

貨屋。奥は大手デパートの情報が集

まるマンション。ギャラリーになつてお

り、コンビニタによる検索で売買の迅速な情

報を得ることが出来る。また2Fはカルチャースクールも開校

またフェアなどに

使えるイベント、スペ

ースもあり。

■京都市中京区河原町通朝栄
TEL 075-221-8681
休日 11:30~19:30/水休

**Look!!
Look!!
Face on it!**

二街ユースな

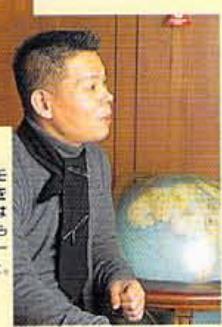
FASHION
GOODS
GOURMET
SPACE
SHOP
NIGHT SPOT



うな店の部屋をイメージさせるような店内アレンジが効いたもの。セーターは、もちろん、見慣れた日本人の身体のラインを知り尽くした人が作っている。という感じの絶妙のアレンジ。



これまで海外ブランドをメインに扱ってきたモントン氏だが、「あえて日本人のデザイナーに目を向けてみたい。今はそんな気がしてる。というのはギャルソンやY'S以降になかった、日本人でもこんな服作れる、と思わせてくれるデザイナーがやっと出てきた感じがするから。」とのこと。



京都ホテルで6年間のキャリアを持つオーナー、シエラが腕をふるむ中華の店。料理はスタンダードな広東料理を基本とするが、ぜひともおすすめしたいのが、定食以外のお任せ料理（要・予約）。その日仕入れた食材や旬の素材を使い、好みに応じて料理。まさに、ここでしか食べられないという味わいが楽しめる。また、料理にはすべて植物性オイルを使用しているので、独特のクドさがなく、あっさりした後味。さらに、味は本格的ながらリーズナブルな料金設定も嬉しい限り。わざわざ足を運んででも、の価値大いにアリの穴場的スポットだ。

ワッティなムードの店内もくつろげるごとうけあい。安らぎのランチメニューも多彩に用意。



■京都市伏見区羽束西町1-1
TEL 075-931-3134
休日 11:30~15:30/17:00~21:00
駐車場有り



中京区

パブロロ
バディ本店は、
スペースともども見所満載。

Look!!
Look!!
Face on it!

二街ユースな

FASHION
GOODS
GOURMET
SPACE
SHOP
NIGHT SPOT



資財集めに7ヵ月。内装に2年の歳月をかけて完成。ちなみにパンツ中心の地下は独房をイメージしたもの。

手懸けたアメリカ人デザイナーブンが設計した店舗は、地下から3Fまでの巨大スペース。各階、それ自身独立したイメージをもたせ、販売せずとも、店内を見ているだけでも楽しむくらい。かんじんのアイテムは、屋根裏をイメージした3Fがユースド。アメリカのアーティストが勢揃い。また、店内には、DJブースも設置される予定とのこと。楽しそう。

他のスペースはアメリカンスタイルで、アッショーンに欠かせないツボなアイテムが勢揃い。また、店内には、DJブースも設置され予定のこと。楽しそう。

詩

小路にあるパディー・ブン。売場面積、なんと50坪。映画「フィッシュ・キン」の舞台美術もなんと50坪。



やはりびっくりドンキーならではのメニューといえばバーグディッシュ。ふんわりとジューシーなハンバーグにとろりとしたチーズがかかった人気のチーズバーグディッシュは150g、300gと選べて￥610。



評判の木製の椅子が並ぶ。木製の椅子が並ぶ。木製の椅子が並ぶ。



道路から見えるフレンドリーな笑顔の太陽は、セルジオ・ブッタマンテ作。

丸太町通 河原町通



古着ではコートが狙い目。
フェイクファーや革モノなどが手頃な価格で充実。
写真は￥14,800。



新宿駅前
新宿通り
新宿駅

075-212-0200
11:00~18:00
19:00~22:00
第三水休

上京区

街中で食べられる、ふんわり ユースなハンバーグ。

そ

の日に作ったハンバーグがその日のテーブルに並ぶ独自のチャード配達により、ファミレス界でも屈指の旨さを誇る「びっくりドンキー」。今まで食べようと思ったら郊外へ車を飛ばすしかなかつたこの店がついに街中にお見えである。ふんわりとジューシーな美味しい牛丼のコクと豚肉の旨味がしっかりと溶け合ったての新鮮な旨挽き肉だけを使ったこの店ならでは。個室はくつ切られたままのまん、街中ということでタイプライターなどのアンティークやアメリカの缶詰ラベルなどが飾られる落ち着ける店づくりも嬉しい。

■京都府京都市中京区河原町大通1丁目5番地

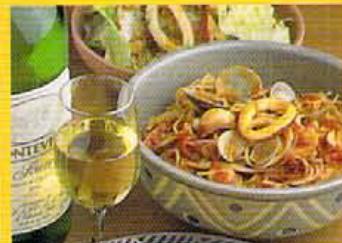
075-203-1900
11:00~22:00
18:00~21:00
無休

Rosso Pellicano河原町店
気負わず楽しめる、
質実のあるダイニング。

中京区



入ってすぐは街並が描かれた壁に添ったテーブル席。奥は家のなかをイメージした温かみのある内装。小人数にも大人數にも対応できるキャバシティは80名とか。



食欲をしっかり駆り立ってくれるいい匂いのゴルゴンゾーラの特製うす皮ピザ￥1,480。新鮮な海の幸たっぷりの魚介入りスパゲッティ￥1,480とイカとたことツナのサラダ￥980を合わせれば2~3人でもけっこな量である。

■京都府京都市中京区河原町大通1丁目5番地
075-252-2708
11:00~18:00
19:00~22:00
無休

上京区

カラオケボックスの常識を覆す、近未来型スポット。



フロントで好きな部屋を選択。各部屋ごとにスピーカーも変更。音質は抜群。また延長は5分単位です。

中立堀通
智選堂

075-411-1101
16:00~21:00
料金￥1,500~(ナイト料金￥1,000)
11:00~18:00
料金￥1,300~(ナイト料金￥800)
19:00~22:00
料金￥1,500~(ナイト料金￥1,000)

力

カラオケボックスというものが常識となつた今。また新たな新しいスポットが登場した。その名もビートシャワーワーク。多彩な部屋が用意されていることはもちろん、カラオケも8メーターを採用し、京都の曲数を完備。またメニューのオーダーや延長希望はすべてリモコンで操作。さらに各部屋にファミコンを設置し、見知らぬ相手とゲームでが楽しめてしまう。まさに近未来カラオケボックスと呼ぶにふさわしい

■京都府京都市中京区中立堀通8号

075-821-1338
(金土祝前日) 4:00
11:00~22:00
料金￥1,500~



中立堀通 河原町通

大

四 イタ飯料理屋に行列が出来たが、始めたのは80年代の真っ只中だつた。好景気便乗型の即席グルメが競つて足を運び、その腹を満たしたものだが、コストパフォーマンスの高さでいうとどちらかといえば実に今の時代的な店づくりと言えるかもしない。

1Fが書店の雑居ビル5Fにオーブンしたロツソ・ベリカーノもそんな本屋イタリアから仕入れたものを使い、わりと舌になじみのある料理がメインのメニューはすべて2~3人前でスバゲッティが￥1,280~。大勢で行けて安じめ。気負いなしに楽しめる。

■京都府京都市中京区河原町大通1丁目5番地
075-252-2708
11:00~18:00
19:00~22:00
無休