

ヴェルツブルク

琵琶湖の湖岸で楽しめる
唯一のお店は気合い十分

琵琶湖を吹き抜ける心地よい風を肌で感じハーブの香りに包まれながら、陽射しを終日気持ちよく浴びることができ、素敵なスポットの登場。自然を満喫するために、美しいフォルムが自慢の建物と美味しい料理がいただける本格ドイツ料理店が雰囲気さらに盛り立ててくれる。琵琶マス、琵琶バス、近江牛など地元の食材を活かし、ドイツから直輸入される食材がつけられる本場ドイツ料理が1品400円から楽しめる。ヴェルツブルクのフランケンワイン450円～やドイツビール600円～がこくのある料理にピッタリだね。



ドイツソーゼンや煮込み料理などドイツならではの味を日本初導入のドイツビールで



建築資材はもちろん、カーテン、テーブル、ランプシェード、暖炉にいたるまで全てドイツ製



大津市が姉妹都市ヴェルツブルクに日本庭園を造った家礼として建てられた南ドイツの民家

大津市由美浜5番地
☎077・526・3500
11:00～23:00/無休
平均予算4000円

上野街道玄以

やっほー、元気だった？
座ればたちまち旧友気分



斬立貝柱のにんにくヨネーズ焼き680円、女子のバルミジャーナ風630円、前菜580円～

ニュースな街ネタ

- GOURMET
- NIGHT SHOP
- FASHION
- BEAUTY
- SPACE
- ANOTHER

The New from New shop

ランチ850円、ケーキセット1700円、ディナー2500～5000円、思ったほど高くはないですよ



ちゃむ's

ノックノックノック！「ちょっと近くまで来たから寄ってみたよ」って雰囲気がいい。ホサノホのかかる、ちゃむさんの部屋は誰でもくつろげる家庭的洋風居酒屋。居酒屋というにはもったいない空間で、好きなもんを肴に安くて旨いお酒に酔うスタイルがグッド。フード約30品480～1000円でワインボトル2200円～を空けながらみんなでワイワイ楽しもう。



京都市北区紫野栗栖町1
朝倉ビル1F
☎075・495・1919
17:00～24:00 (LO)
/不定休
平均予算2500円



雑本の中から飛び出したような色合いの小さなお店、ちょっと知っていたら嬉しいよね

アンティーク家具もあしらわれ、雰囲気はかなりお洒落な誰かさんのお部屋。いいねえ



デザートは別荘だよ。ケーキ、パフェ、ゼリーのデザートはポリュウム、味ともおすすめ



カフェ・ゆめや
宝がふれる池で見た夢が
醒めないうちにホッと一息

浴槽はじめたアイスと一緒に食べる甘くないコーヒーゼリーが美味！チョコレートパフェ750円



京都市左京区上高野上荒町10-2
☎075・721・5800
10:30～22:00/火休 平均予算1500円

11:30～14:00までのランチ各850円は8種類からチョイス。一番人気はハンバーグランチ

散歩がてら出掛けたい、ゆったり和めるお家バー 伊万里



以前は祇園にあった「伊万里」に似つかない色調の大人な空間

閑静な下鴨の住宅街にステキなバーを発見。オーナー宅を改装した店内は場所柄や雰囲気少々緊張!?が、入口の玄関やオーナーの好みで集められたお酒のセレクトなど随所に感じるお家的要素に自然とリラックス。独特の和みムードが街の賑わいに疲れた諸氏におすすだ。

京都市左京区下鴨一本松東ル一筋目下ル
☎075・781・6357
18:00～翌1:00/不定休
平均予算3000円



カレーは伊万里で。カレー800円、和風のちらしきょう700円ほか。ワイングラス800円、ボトル(H)2500円



ご飯屋として大活躍だった「キッチンゆめや」がリニューアルオープン。定食屋には小洒落すぎた白木の店内を最大限に生かし、カフェとしてフード&デザートの実充化をはかった。前店の腕前を活かした手ごねハンバーグ950円がうまい！食後のコーヒーも手抜きをせず一杯ずつ入れるドリップ方式。かかっているのは時間だけでなく店長の愛情だね。

四方からじっくり眺めて建物と味でトレビア〜
オリーブ・キッチン



オリーブの本に囲まれた
もみしめるの道りに設備



プラス380円でサラダバー&フリードリンクが付いて、さらにプラス280円で好きなドルチェ3種が食べられるという超お得ランチに行列がスラッ。ランチはバスタ980円〜、ピッツァ1180円。チーズフォンデュやパエリアもある。週末もランチOKっていうのが嬉しいねえ。

ピッツァは780円〜。
バスタは生ハムや手長エビなど豪華な食材も

●守山市金森町635-1
☎077・582・7345
●11:00〜21:30/無休
平均予算1500円

うさぎや

鉄板でジュージューダンス
踊っているのは好みの食材



愛らしいうさぎの看板。秋にはキノコ、冬にはカニも鉄板でジュー

ニュースな街ネタ
GOURMET NIGHT SHOP FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER
The new from New shop

牛のレモンステーキ 950円、茄子の田楽風 650円、ソーセージとトマトのイタリアン 600円

これがウワサのやまかけお好み焼き。生地の中だけでなく、上にも豪華にとろろ平が!



貴方のお好みに合わせて何でも焼きますわっ、というお好み鉄板焼屋さん。普通のお好み焼き600円〜や旬の素材のシンプル焼200円〜だけでなく、その日にある食材ならリクエストに応じて何でも鉄板で料理してくれる。味の秘訣は手作りのタルタルソース、酢味噌、田楽味噌など。「タルタルでよろしく!」という通ならでの指定もあり。

●京都市左京区田中
飛鳥井町104
☎075・701・8802
●18:00〜23:00
/日祝休
平均予算2000円

よしだパパ
和食のようで
実は洋食!?
パパの冒険心溢れる
創作料理



瀬と松茸のホイル焼950円、牛舌のバイ包み850円、さんまのガーリックバター焼750円、ワインはボトル2000円〜



もともとはフレンチ、その後京都のネオ居酒屋「まんざら亭」で修行を積んだオーナーの吉田さん。異色(!)な経歴を持つ氏がこれまでのキャリアを生かして居酒屋メニューを自在にアレンジ! 例えば、一見おばんざいのような一品も実はダシを使わずコンソメで仕上げたオードブル的なものだったり…素材と味の新しいマッチングに食べる楽しみもひとしお。

オフィス街からすぐの好ロケーション。アフターファイブの銘名所としても要チェック



本場で練られた和モダンな店内。2階は盛りこたつ式の座敷でゆったりくつろげる

●京都市中京区烏丸通錦西入ル
占出山町
☎075・255・4678
●17:00〜24:00/日休
平均予算4000円



懐かしの味に思わず涙…!
お母ちゃんが作るおばんざい 松富や壽

室町六角にある居酒屋「長者庵孫助」で人気を博したお母さんのおばんざいがフルに楽しめる、ファン待望の晩ごはん処が登場。ご存知の通りおばんざいを担当しているのはオーナーのお母さん。ここではその昔、彼女がお母さんより教わった炊き合わせや煮っころがしなどが約10種類並び、もちろん料理は一から手作り。ゆえに素材へのこだわりも充分で、野菜は地物、肉は国産、魚は天然…最後のシメのご飯にまで減農薬有機玄米を当日使用分のみを自家精米…とまあ、なんと贅沢な内容。忘れかけてた「おかあちゃんの味」に思わず涙。

胡麻豆腐、里芋の煮っころがし、ニシンと茄子の炊き合わせなど、日替わりのおばんざいは450円〜。おばんざいコース3500円(菓子約)



京都らしい奥行きあるエントランスがムードを盛り上げる。暖簾をくぐり抜けて店内へ

●京都市東山区四條川端
東側上ル五軒目
第七小教会館2F
☎075・525・4599
●18:00〜22:30/月休
平均予算3500円

ベースとなるダシも屋敷と製からキッチンと。手間暇かけた料理だけに店内は1日12名限定

四季豊かなジャポンの食材、旨い秋味を食べてイタリア ラ・ボッティ



イタリアンと日本人スタッフとの調音が絶妙な店内、愉ばばはじめて食べるしかない

■京都市中京区三條大橋
四詰下ル 三和ビル1F 三條通 三條大橋
☎075・221・7467
●16:30~22:30
日祝11:30~14:30
17:30~22:00/無休
平均予算2000円

大好きな仲間が集まれば、行きたくなるのがイタリアン。その陽気なムードについつい食が進むよね。四季豊かなメニューが11月1日からスタート。ボルチーニなどのきのこ類、大根やさつまいもなどの季節野菜、カニをはじめキュッと身が引き締まった魚介類など旬の食材がぎっしり。体を芯から温めてくれる煮込み料理も充実予定。行くべし!

左からピッツァ職人のマルコさん、マネージャーのジュリアーノ氏、愛称マツの松島シェフ



カニとアボガドのピッツァ1500円、鶏と野菜のリゾット、ボルチーニ2杯入りの手打ち麺各1200円

ヴァンヴィーノ



密かに間違でブームのビリヤード。1テーブル(ひとり)1時間600円で気分はトム・クルーズ

ピストロ スリージェ



裏通りにあるピストロでカジュアルランチを満喫

牛舌の赤ワイン煮込み1600円、フイヤーベス・マルセイユ風2200円、本日のデザート盛り合わせ1000円、グラスワイン600円

ニュースな街ネタ



■京都市左京区田中関町22-75
ルミエール出町柳1F
☎075・723・5564
●11:30~14:30 17:30~22:00/水休
平均予算4500円

漆喰と茶色を基調にしたクラシックな内装、アンティーク風のインテリア、BGMはなく店内は食器の重なる音やお客同士の話し声でいっぱい。まるでパリの裏通りにある地元の常連客がいつも集うピストロのような懐かしいムードが漂う。メニューは前菜、主菜各4種より一品ずつチョイス、そこにデザートとコーヒーが付くコースが中心。ローストや煮込みなどオーソドックスな田舎料理がそろう、カジュアルにしっかりランチの美味しさを満喫させてくれる。またアラカルトも充実、ワインを当てに立ち寄るのも一興。

ワインはフランス産のみ、2600円〜。特にシェフお気に入りのブルゴーニュ系が充実



■大津市今堅田2-1-5
☎077・574・2888
●19:00~翌3:00
/水休
平均予算3000円



暗闇にぼんやりと浮かび上がるように建つ。遠くてもひっそりと通いたくなるバーだぜ



ポースロマネ8000円、シャトラグランチ15000円など、特別の日におすすめの酒

三條烏丸 松葉がにをガブリんちょ! 秋の旨いもんフェア開催中



三條烏丸ホテル京都 パブ&レストラン 御倉

■京都市中京区三條通 烏丸西入ル御倉町80 三條烏丸ホテル京都1F
☎075・256・3331 (予約受付)
「食欲の秋グルメバイキング」期間/12月5日(金)までの毎週木・金
時間/一部 ●18:00~19:30 二部 ●20:00~21:30
※制限時間90分・要予約

たったの3500円で食べ放題、フルーフバー450円や地ビール(京都1497)飲み放題1000円のオプションもあり。食べ残しは厳禁だよ

食欲の秋にふさわしく、今回のグルメバイキングは「豪快」がテーマ。丸ごとボイルした松葉がにを筆頭に、カナディアンロブスター、ローストビーフ、さらに松茸ごはんなどゴージャスなラインナップの7種以上が食べ放題なのだ。舌でお腹で秋をたっぷり味わおう。



三條烏丸を西へ入ってスクの立地は意外と穴場。そんな落ちついた雰囲気も魅力の一つ。フェアは特に来店客が女性客に大評判