



内装は和風が極められた和風モダン。わざわざ散歩でもはやく揚げたてを食したい人はカウンターがおすすめ



「今日はどんな食べさせようか」とそんな心配で悩むのをくりかえすお店

錦高倉 桃屋

■京都市中京区錦小路高倉西入ル GSビル1F
 ☎075-212-5725 ●11:00~14:00
 17:30~23:00/無休
 平均予算/4000円



カリッと揚げもんを食して5月病もフツ飛ばそう!

創作イタリア居酒屋ダニエルズの真下にオープンした桃屋。ここで頂けるのは串揚げや一品料理。一品は普通にオーダーするが、串揚げはストップをかけるシステムになっている。次々と揚げてくれるのは目と鼻の先の錦市場で仕入れた鮮魚や旬の野菜たち。思わず約20種類ぜんぶを制覇したくなること間違いなし。一方、お屋は豚かつ定食がスタート。種類は10種でごはん、みそ汁、キャベツはお替わり自由。会社が近い人は元気回復に、ぜひ!

中取りは1本100~300円程度。写真の一品は日替わりからホテルイカの香味増え700円、流りタイ900円

お昼の豚かつ定食はおろしポン酢など10種で890円~1300円。その日に落としたり豚肉を使っているので、とってもやわらか



京東 CHIME

チャイム
 ■品質標準太郎
 業東町2-5-4
 グレイッシュデュオ1F-3
 ☎077-552-7748
 ●12:00~20:00
 /火不定休



自らキャンプなどで使用して本当にその良さを知らぬ東出さんだからこそ、自信あるブランドセレクト。京東だけでほもっていない、そんな店



GO WESTのHEMPのT6809
 990円、BRU NA BOINNEの
 810円、グレイッシュデュオの
 GRAMICCIのインターフェイス
 クワイミングパンツ12800円、
 フルカウント 10105/22800円

さすが、アウトドアの本場 本気のアクティブウェア

車を10分も走らせれば自然豊富なアウトドアの本場、滋賀は東原に本格的アクティブウェアのショップがオープン。グレゴリーといったお馴染みのブランドはもちろん、CHUMSやGRAMICCIに至っては正規取り扱ひなので「今度テントヘントレッキングに行くんやけど…」でな具合の相談にも対応可能。単にハヤリだから、とは一線を画す本気の一軒だ。



昨今、ブームのアウトドアが、悲しいかな、その多くはファッション優先。単なるタウンユース仕様に終わらせないところは京都や大阪といった街中ではあてない。今だ自然が残るこの土地だからこそ、か



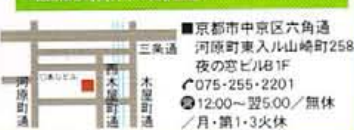
待ち合わせにも使える プールバーが木屋町に登場。

本格的にテクニシャンになりたい人は、ひたすら腕を磨いてミネソタ・ワップみたいなクワイパルの出現を待つべし。

キャノンショット 六角河原町

プールバーのブームがおよそ10年以上の時を経て復活の兆し! 木屋町に昨年末にオープンしたプールバー、キャノンショットがその火付け役的存在。手頃な値段でビリヤードが楽しめるし、ドリンクやフードもあり。地下だけドケタイも通じるので、玉突きをしながら友達と待ち合わせするのでもいいかも。

フリー料金はビジャナー1時間700円、500円で入会すれば1時間400円、1時間以上の1200円、2時間は2時間料金で飲み放題!



The new from New shop

仕事帰りの一杯。たまには日本酒をクイツと飲みながら旨い刺身を…といきたい。堺町に登場のこの店は、カウンター8席にテーブル4つと狭いながらもおいしい天然モノの魚が食べられると評判。今ならやっぱり鯛がオススメ。しかも天然ながら、たとえごちそうになっても気兼ねの必要がないお手軽価格でデイリーユースも十分可能、な一軒。昼も使える。

鯛の美味いこの季節、やっぱり食べたい天然モノ



お造りの盛り合わせ(2人前) 時価(1300円まで)、黒潮鯛の海鮮あんがら800円、白身魚の東洋揚げ900円、ちり汁 花巻500円



■京都市中京区堺町通姉小路下ル
 ☎075-212-3335
 ●11:30~14:00、17:30~23:00/日休
 平均予算/5000円



昼の定食は800円〜、日替わり、とんかつ、寿司、お造りの3種がある



一乗寺 Refugio

レフヒオ

■京都市左京区一乗寺
 出町38-3 フレール館1-B
 ☎075-781-9164
 18:00~24:00/不定休
 平均予算2000円



隠れ家という名の隠れ家で 今宵も一杯、笑いと共に

「エルラティーノ3号店」の看板店主だったタクさんが独立。その場所に自分の店を新たにオープン。「お客さんとしゃべりたい」とカウンターの上にされた店内からは、絶えずタクさんと客の笑い声が。もちろんあの激旨フードもパワーアップ&無国籍となって健在。

タコライス780円、生ハムとモツツレラ530円。フードは高くて1000円までの左京区価格。18時~20時までのHappy Hourは生ビールが半額に!

花街のお茶屋でゆったり... 僕らも遊べる今どきの祇園

オシャレ系居酒屋の先駆者「まんざら亭」がついに老舗の料亭やお茶屋さんが並ぶ花街に登場。格子戸に麻暖簾という風情漂う入口を入るとイメージは一新、店内は和モダンなテーブルフロアに。おなじみ食ベースの創作料理に加え、ここでは新たに串カツのコースをオンメニュー。憧れの祇園でカジュアルに宴が楽しめるとあって満足度もひとしお!



串カツコース (15本) 2400円、カルビのレタス巻850円、生の水菜のシャキシャキ感が小気味よいミニ担担麺600円、グラスワイン500円

祇園

ぎをん まんざら

■京都市東山区祇園町南側
 ☎075-532-3619
 17:00~24:00/無休平均予算4500円



もとお茶屋という山積正しい佇まい、やや背筋が伸びる緊張感が祇園ムードを盛り上げる

カジュアルながらも随所に昔懐かしい雰囲気が残る店内。2階には純和風なお座敷も用意

街のド真ん中で魅惑のガラス世界を体験

色や形、模様など製作次第によって様々に変化する魅力的なガラスの世界。祇園にオープンしたこのガラスのギャラリーショップは「見て」「買う」だけでなく、店内の工房で自分で「作る」という体験が可能。自分の手で体験することでガラスの世界がグッと身近に。吹きガラスの体験は4500円、バーナーワーク3500円(共に材料費込み)。

glass hunds

グラスハンズ 祇園

■京都市東山区
 大和路四條下ル4丁目
 小松町557-4
 パレ祇園102
 ☎075-541-0520
 11:00~19:00/木休

ミルクビッチャー2500円、オイルランプ2300円、グラス4500円、香水瓶7000円、トンボ玉のアクセサリ8000円、指輪5700円



「見て」「買う」だけでなく、店内の工房で自分で「作る」という体験が可能。自分の手で体験することでガラスの世界がグッと身近に。吹きガラスの体験は4500円、バーナーワーク3500円(共に材料費込み)。

店内には全国のガラス作家によるそれぞれの個性溢れる作品を販売

ニュースな 街ネタ

The view from New shop

三つ星+αの味が楽しめるプチニースは昼1000円



夜の定食なるディナーは2800円〜。ワインは赤白ボトル1500円〜で、予約すれば約100種のストックから好みのものを用意してくれる

オフィスビルの谷間から、ぼこっと見える小さな青空みたいなプチ食堂が誕生。現地の三つ星レストランで学んだフレンチをベースに、ユーゴスラビアやギリシャなどのエッセンスをプラスした独創性あふれる料理が味わえる。中でも爽やかフルーティな自家製柚子や紫の斑点模様がブキミでかわいい仏産新種野菜など、遊び心を感じる素材使いがナイス。その日の素材でおまかせ料理をふるまってくれる夜は見逃さないぞ。

押小路両替町

京都ニース食堂

■京都市中京区押小路通両替町西入ル金次町480
 ☎075-211-3016
 11:30~14:00 17:00~21:00/日休
 平均予算4000円



全10席ほどのこぢんまりしたスペースながら、明るくカラッととしたコースの雰囲気が広がって、居心地もトク。もちろんジーンズ可

ニースらしい色を揃えて決めたという、パイルと白のコントラストが目印。冬物は、未知なる日比谷コラボレーション「フューチャー」8月18日より



枚方 きん太

枚方長尾店

■枚方市長尾谷町2丁目13-1
 ☎0720-56-0222 ☎11:30～翌2:00/無休
 平均予算1500円



夏ですっ! ジュ〜っとグビグビを青空の下で

お好み焼きにビール。確かに旨い組み合わせ。ならばビールのオハコ、ピアガーデンとくっつけちゃえと出来たのが、ピアガーデン・イン・きん太。テラスにて鉄板をご用意…とは参りませんが、もちろんアテは熱々お好み焼き。開始はビールがたまるん旨くなる頃から。青空&星空の下、お好み焼きをバクつくチャンスを見逃してはもったいない心地よさ。

テラスの他にも、1階2階併せてゆりのりの150席。テーブルに座敷にと、広くニーズに応じてくれる

入口のスロープに広いトイレと、車椅子の方にも対応はばっちり。誰もお好み焼きを食べてもらいたい、との気持ちがこんなところにも



たっぷりキムチが入った豚キムチ玉焼は330円。暑い日を楽しめるには、刺激あるメニューが1番



祇園 京麴 みやこうじ

■京都市東山区大和大路四条上ル
 一筋目東入ル富永町140
 ☎075-541-0015
 ☎17:00～23:00/無休
 平均予算3000円



ニュースな街ネタ

GOURMET
 NIGHT SHOP
 FASHION
 BEAUTY
 SPACE
 ANOTHER

The view from New shop

肉じゃがやひよこ、はうれんどのほか、しんじょう、かぼち、蒸餃子、串カツに餃子。と思える割に口に合う!

白色は、ほんなりの色? 赤色は、ほっこりの色?

お正月だけじゃもったいないと、京都ならではの白味噌仕立てのお雑煮が大変身。おこぶの出汁に白味噌仕立て、京野菜に生麴、湯葉に豆腐にお揚げさん、調味料まで京都生まれと京を背負っての登場は、その名もほんなり鍋。年に一度の華やかなお祝がそのままお鍋に。一方、ほっこり鍋は赤味噌仕立てで京都牛をいただくもの。夏でもハフハフ言いながら、白で気分を改めるもよし、赤で美味なる京の味にほっとするもよし。

入ってすぐのスペースには、京都観光のインフォメーションポスターと京小物の販売を。観光のお手伝いにも、地場産物のお手伝いにも



ほんなり鍋は1人前1500円で2人前から。ほっこり鍋は1人前1750円でこれも2人前から。写真は4人前



2階に上がれば、紅色の京椅子の襖の間と彫り窓見物から名産のぞいてと風情たっぷり



街のレストランでありながら貴族にスペースを使った店内。ほか6～16名用の個室も2部屋あり
 ランチコース3000円。冷製魚のテリヤキ、赤ワインゼリー寄せ、地産の詰め物、海老のソース、これにデザートとコーヒーが付く(写真は6月のメニュー)



三楽 三楽屋町 Le grand manoir ル・グランマノワール

街中で別荘地並みの贅沢気分
 ゆったり楽しむ本格フランス料理



入口すぐにはワインセラーが! ワインは仏産のみ、特にアルザスのものが充実。5000円～



■京都市中京区三楽通
 三楽町東入井原石町39 三楽TCビル2F
 ☎075-231-1515
 ☎11:30～14:00
 17:00～21:00/月休
 平均予算(昼) 3000円
 (夜) 6500円

森のゆうえんち

■京都市左京区八瀬野瀬町
 ☎075-781-9151
 ☎10:00～17:00/無休
 (12～1月のみ水休)
 入園料(大人) 600円



自然環境を大切に、体を使って遊ぶ遊具を増設。ピクニックアートに最適



休日、デート、晴天、弁当と揃えば行くしかないよね
 山間を走る叡山電鉄にゴトゴト揺られてたどり着くスポーツバレー京都が、自然を生かした森のゆうえんちに生まれ変わった。芝生の広がる広場で緑と花の香りに包まれて、ゆったりのんびりくつろげるオアシスだ。もちろん人気のモーターアトラクションは健在。



ロマンチックで夢があるって、大人も絶対に乗りたいなってしまいうりーゴランド