

# まんざら亭本店 GOURMET

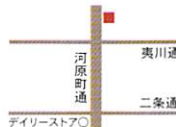
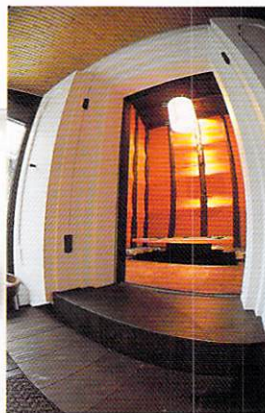
河原町二条

西賀茂の本店はカフェにリニューアル。新たな本店を河原町二条に構えたまんざら亭。昔から歯科や内科の個人医院が密集するエリアとあってか、新本店の京町家も元眼科医院兼住居という風変わった来歴をもつ。玄関左手の厨房を見て「ここに受付があったんやで」なんて言われることも。数あるまんざら亭の中でもキャパは最大、稀に見る容量たっぷりの蔵は12名までの個室に、2階には6畳と8畳の客間と厨房をあつらえる。とにかく広い。だから他の客とのインターバルも気にならない。落ちつき世代のまんざらファンにお勧めだ。

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

# NEWS

な 街ネタ



■京都市中京区河原町夷川上ル東側  
 ☎075-253-1558  
 ①17:00~24:00 (L.O.23:30) / 無休  
 平均予算4500円



「清司」であつらえた桶に豆乳を張ったまんざら特製湯豆腐800円やパンの林葉味噌焼き1200円は真冬だけのお楽しみ。まんざら亭初登場の京野菜とフレッシュトマトのバस्ता800円など洋食にも乞う期待



## まんざら本店がお引越し 今度は豪邸付き元眼科医院

## Stroke ストローク

オートシャンプーはこちでも好評。水洗いより頭皮の油っぽさが解消、髪同士を摩擦を防いで痛めないとか。未体験者はぜひトライ



カット5500円~  
 パーマ9500円~  
 カラー5000円~

■京都市右京区西院東津和院町2-1  
 いのしい堂ビル2F ☎075-314-3050  
 ①12:00~21:00 (カット~20:00受付、  
 パーマ~19:30受付)  
 土日祝10:00~19:00 (カット~18:00、  
 パーマ~17:30受付)  
 月、第1・3火休

## 美人を創るファクトリーへ あなたも素材として、どうぞ



メニューと各別したセット台は以前より3席増えて全10席に。因みにこの美容椅子はIDEEのデスクワーク椅子Aのカスタム型

「何より顧客とのパートナーシップが大切」と言いきる真摯な姿勢にファンが多いヘアサロン。ストロークが阪急西院駅前に移転して交通の便も良好、広さも以前の1.5倍に。NYのエレベーターなどで目にする重厚なホールディングゲート、ステンレスやガラスを所々に貼りつけた白い空間はファクトリーがイメージとか。美人の製造所、お探しの方はぜひ。

## 味わう楽しみがココにある スローフードな串焼き登場

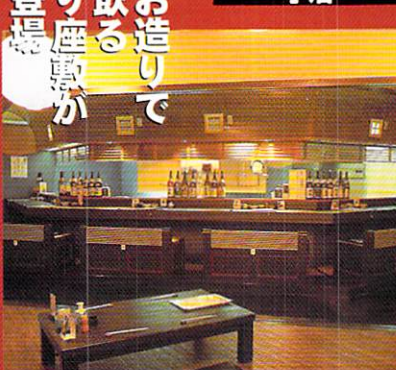
スピード至上主義の現代は気づけばファーストフード天国。そんなのおかしい。食事くらいゆっくり食べようよとイタリアで始まったスローフード運動。それに共鳴した店主の初田さんたちが、自然が残る小野で始めた創作串焼き店。プロイラーではなく大仙地鶏、野菜はオーガニック、原始的な炭焼きを選んだのもその理由。「忙しい」が口癖の方はぜひ。



湯鮮魚・造り盛合せ(7種) 1500円、西京焼鰻好み・薩摩豚の角巻 600円、岩倉貝好み、京風豆腐サラダ450円

土佐黒潮・幕末維新料理と銘打って、遊び心いっぱい味と時間を提案する「蔵幸」が伏見店に続いて宇治に登場。土佐・淡路・北海道から毎朝届く鮮魚のほか、日本酒好きの店長が常に1~2本は用意しているという地酒の裏メニューも楽しみだ。この季節、宴会にも重宝しそう。

## 蔵幸 宇治店 GOURMET



ゆったり座敷が30席。畳椅子のカウンター席も居心地良好

■宇治市宇治下居39-2  
 エスビオビル2F  
 ☎0774-21-7658  
 ①17:00~翌2:00 / 無休  
 平均予算3500円

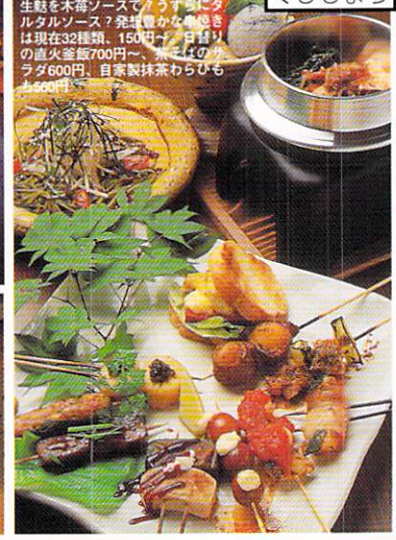


京都市街から車でひと走り。郊外で人が呼べてこそ本物、と歌えてここに



■京都市山科区小野西浦68-20  
 ☎075-572-0088  
 ①17:00~24:00 / 無休  
 平均予算3000円

## GOURMET 串招 くししょう



生鮓を木箱ソースで炙るすまじにタルタルソース?発酵豊かな串焼きは現在32種類。150円+1日1回の直火釜飯700円~。大1日1ラダ600円、自家製抹茶わらひも500円



# NEWS

な街ネタ

BEAUTY  
新京極三条

## POODLE SPRINGS

ブードルスプリングス

アメリカ生まれの雑貨も要チェック。サイケなパターンのバックがカワイイ。ネイルは豊富なサンプルを参考にできる。流行りのゴールドやブラウンもいけどクリスマスシーズンにはノエルカラーで遊んでみるのも面白いかも



### 待ち合わせ前にも立ち寄れるお気軽ネイルサロンに注目

京極ウタコにあるネイルサロン。とってもオープンな雰囲気&わかりやすいプライス設定が安心感も満点。おすすめはネイルケアとカラーリング、そしてちょっとしたアート1本がセットになったブードルスベシャル3800円。街中に出てきたついでに気軽に覗いてみて。



■京都市中京区  
新京極三条下ル  
詩の小路新京極3F  
☎075・257・1772  
◎11:00~21:00 (L.O.20:00)  
詩の小路ビルの日休日に準ずる  
※予約優先



### GOURMET 木屋町団栗

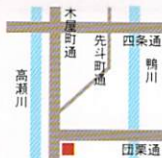
## 華茂川 はな美

かもがわ はなび



冬でもまるで川床気分。2階座敷からスカッと見える鴨川の風景

■京都市下京区木屋町通  
四条下ル団栗橋角  
☎075・352・7300  
◎17:00~24:00 (L.O.23:30) / 無休  
平均予算5000円



団栗橋を照らす  
花火は  
美味しい魚介の  
アメリカを示す



鳥羽産カキの朴葉味噌焼き1200円、京のあんかけ豆腐800円など冬に恋しい和食の一品ほか、牛ほろ肉の寒込み1200円など本格的な洋食も自慢。調味のキメ手は奥能登の揚げ漬



悲しいかな(?)日本料理は、素材の力量をごまかせない。カルパッチョやフェのような軽い加工も一切ナシ。そのまんまをよしとする刺身が象徴するように素材の持ち味、鮮度が和食の優劣を決定する。木屋町の南で割烹居酒屋としてオープンしたこちらでも、魚介を中心に食材選びを徹底する。水見漁港から旬の天然モノを週3日、北海道からは鮭、カニ、ホタテ、敦賀からはヒラアジ、アオリイカと各地の漁港から毎日届く海鮮は三島店長が足繁く現地に通って選抜したもの。旨い和食に迷ったら、団栗橋に来るといい。

### FASHION 御幸町娯楽師

## Deco Doll デコドール



お待ちかね、ガーリー発のユースドショップ。シャネル、ランバン、ブッチ、ディオールなど高級メゾンのヴィンテージスカーフ、コサージュの高級編として'70~'80年代製ブローチ他、ガーリー流のゴージャスでマダムライクなヨーロッパの小物がメイン。究極のお洒落はシンプルだ!なんて言われても、光モノとごちゃごちゃしたデザインに女のコは勝てマセン。



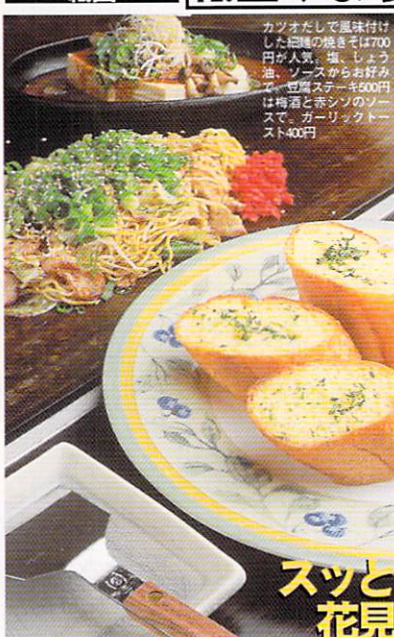
ミハエル・ネグリンのジュエリーは変わらず人気

### コサージュの一つ上をゆく 対上級者用ブローチあり



■京都市中京区御幸町  
娯楽師下ル船屋町381-1girlie2F  
☎075・231・5192  
◎12:00~20:00 / 無休  
幸運を運ぶツバメの絵や貴婦人の肖像が全て手描きのブローチは各6800円。70年代製のゴッフルみたいなサングラスは12800円。いずれもコンディションは仕入れ時に細かくチェック

### GOURMET 祇園 祇園りょう



カツオだてで風味付けした田舎の焼きそば(700円)が人気。塩もよう油、ソースからお好みで。豆腐ステーキ500円は梅酒と赤辛のソースで、ガーリックステーキ400円



カウンターはハコに合うようにヴィンテージ感を散らして出す



### スツとこの暖簾がくぐれたら 花見小路もイキツケでしょ

開けようと伸ばしたその手に迷いが生じる洪色の暖簾と小さな戸口。最良筋だけを相手にする身持ちの固い料亭、もしくは小料理屋か。一見そんな風情でもその実、庶民感覚の鉄板焼き。お約束のお好み焼、ネギ焼に、フレンチ出身の若いスタッフのアイデアでガーリックトーストや海老のマヨネーズ風ソテーまで。財布が多少軽くても大きなカオして入っこ。



■京都市東山区花見小路  
富永町東入ル4軒目南側  
☎075・532・4411  
◎19:00~翌5:00 / 日祝休  
平均予算 / 2500円



**なべ吉**  
なべきち

**GOURMET**  
太秦

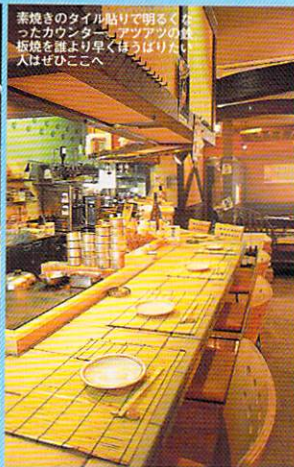
# ナベでいく？テッパンか？ 苦しい選択はここで解消

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

# NEWS



サイドメニューも楽しめるように、ちゃんこ鍋はしょう油であっさり仕上げてある。一人鍋は800円、ニンニクとニラ入りの地鍋の味が美味



素焼きのタイル貼りで明るくなったカウンター。アツアツの鍋板焼を誰より早くほうばりたい人はぜひこへ

## な 街ネタ

真冬の三大レジャーと  
言えば、スノボに温泉、そして鍋。鍋の中でも店の個性でくっきり差が出るちゃんこ鍋で人気を博した太秦のなべ吉が、独自開発のカップケーキ風お好み焼他、セセリの塩焼き、とん平など多種多様な鉄板メニューを携えてリニューアル。ここは「生で」もいいたけれど、店主が個人的嗜好で吟味したフランスの赤とドイツの白のワインも捨てがたい。

■京都市右京区太秦  
桂ヶ原町  
☎075-881-9323  
11:00~13:00  
18:00~24:00  
火休  
平均予算2000円

**龍膳**  
ロンシン

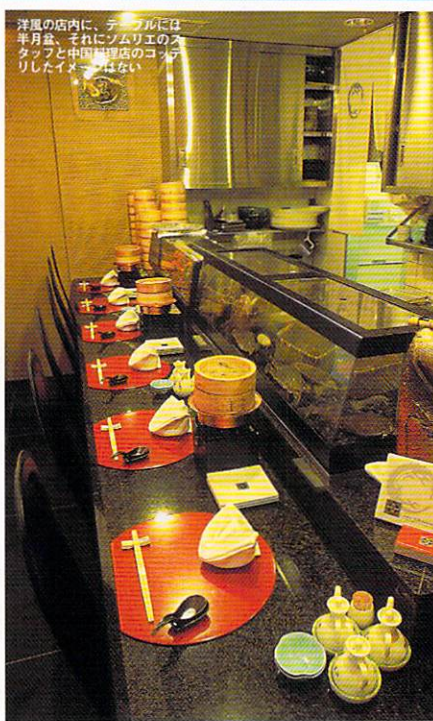
**GOURMET**  
木屋町御池

## VIPの舌が鍛えた海鮮中華 ドラゴン・キュージーヌ

開店当初から芸能界、経済界のVIPが連日カオを出し、早くも大モノぶりがうかがえる中国海鮮料理の「龍膳」。広東語で「ロンシン」と読むこの屋号はオーナーの友人、神田正輝氏が命名したらしい。目指すところは「本格的で、筋の通った中国料理」。現在は日替りで4500円~のコースがメインだが、ゆくゆくは、1階の水槽で銀の腹を見せる鮮魚や、身の詰まった甲殻類を客が指定して「唐揚げで」とか「四川風」といった要望に答えたいという。健啖家たちの舌にかなった近藤料理長の腕、じっくり見せていこう。



■京都市中京区木屋町通  
御池下ル一筋目東入ル  
☎075-253-1250  
17:30~22:30  
(L.O.22:00) / 月休  
平均予算 6000円



洋風の店内に、テーブルには半月皿、それにツムリエのスタップと中国料理店のコンセプトが感じられる



いずれもコースメニューから、活けアワビのXO醤炒め、あっさり美味しいマクロの生春巻仕立て、赤身の鶏肉にコンロでセシイ口煎にする海老のピリカラソース

**GOURMET**  
高倉御池

**Café Matsunosuke**  
カフェ マツノスケ



米・ニューイングランド地方に留学し、アメリカの伝統的な焼き菓子に魅せられた料理研究家の平野さん。「日本では甘いだけと誤解されがちなアメリカのケーキ、ホンモノの味を知らない人が多いのでは？」と始めたN.Y.スタイルのカフェでは、平野さんお手製の本場のケーキを甘い香りのフレーバーコーヒーと共にいただける。夜カフェもOK。



毎月行われる平野さんのケーキ教室。隣りはオープンして来日した彼女のベーキングの師、シャルル・ジーンさん。12月の教室は2日~10日まで。予約制



100%パナラビーズのパナラ・エストラクトなどアメリカでしか入手できない菓子材料もバントリーで販売

■京都市中京区高倉御池下ル  
☎075-253-1058  
9:00~23:00  
(日祝10:00~20:00)  
第4・5休 平均予算1500円

初めてのよう  
アメリカのママのケーキ



**NIGHT**  
祇園

**Dejavu/Soul<sup>2</sup>**  
デジャヴ/ソウルスクエア

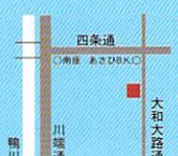


過去の栄光  
復活なるか  
遊びたりない  
40代は必見

「音がデカくて、話づらい」という要望に答えてココでの音はややトーンダウン気味に。全層は20代、土曜は40代仕様の音作りを目指す。(週末のみ1ドリンク付きでチャージ2000円)

「ラブトラ」まで休店し、騒げる場所がまた減った。かつてディスコテックが乱立し、栄華を極めた京都はどこへ...と思いきや、祇園に待望のディスコ出現。現在御年40歳前後、昔「アラビアンナイト」「カルチェラ」なんかで遊んでいた濃ゆ〜いオトナが狙いらしい。念願の夜遊び復帰の日も近い?

■京都市東山区大和  
四条下ル  
アップルビル1F~B1F  
☎075-532-5332  
デジャヴ11:00~翌2:00  
(金土~翌5:00) / 無休  
ソウルスクエア20:00~  
(日18:00~22:00) / 無休



コーヒーが飲めて、居酒屋クラスのフードが揃うカフェバー「デジャヴ」。語り疲れたらここで待機可能