

牧場園
モッチャンウォン

GOURMET
西院

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

NEWS

な 街ネタ

なんと日本初進出
釜山から来た
食パラダイス

本家「牧場園」は、韓国は釜山の影島(ヨンド)という島にある食の大アミューズメント施設。そこでは誰もが笑みをたえ、うまい焼き肉に我を忘れる楽園であるらしい。その日本初上陸店が、西院の裏通りにできたこちら。細かく包丁で筋切りした骨付カルビを、しょう油ベースに赤ワインを少々入れた特製タレにつけ込むこと丸2日。ジュッと炭で焼くだけで、噛むほどに肉の奥からジワジワと味がしみだす釜山スタイルには脱帽。ユニバーサルスタジオばかりに浮かれている場合じゃない、知る人ぞ知る、こんな初進出もあり。



韓国人シェフが考案したレシビゆえ、本場テイスト。骨付きカルビ(1人前)1200円。釜山の海鮮鍋(2人前)1580円。韓国家庭料理の牛テールのみそ込み750円



韓国のドブコク、マッコリ500円はチヂミと相性よし。モッチリ生地にカキ、イカ、ハマグリをトッピングした分葱のチヂミ980円



○京都市右京区西院
西三蔵町12
西院ストビル1F
☎075-326-3939
●17:00~翌2:00
(L.O.翌1:00) / 無休
平均予算3500円

GOURMET 京都駅 **Cafe Cento Cento**
カフェ・チェントチェント



テラス席は今秋増える予定。100人以上のパーティーでも対応可



ケーキセット800円。ガーゼに包んだ「フロマージュ」はとろりとろけて美味。ドリンクは23種から選べ、紅茶の「ピーチアブリコッド」はフルティータン

■京都市下京区京都駅ビル
シアター1200内7F
☎075-361-7939
●11:30~23:00 / 無休
平均予算昼1000円・夜2000円

まさに都会の空中庭園
リゾートテラスでめくめくと...



バスタランチやディナーバイキングも好評のカフェ。チェントチェントの新店が京都駅ビルに登場。木屋町店でもおなじみ。お得意のテラス席は、テーブル板の裏に設えた極薄コタツと、足元まであるモコモコのクロスでまさに頭寒足熱のセオリー通り。寒い風吹く季節も御用運なテラスなのだ。

魚がうまい、肴もウマイ
北山エリアの和食の聖地

金沢市民の台所・近江町市場から毎朝届く魚たち。美味くても関西では馴染みのうすいガスエビやノドグロも、石川生まれの大将がひいきにしている業者からイキのいいのが直送される。さすが酒どころ出身！と手を打ちそうな辛口の地酒、ヘシコなど呑み助泣かせの肴も充実。最近北山エリアにご無沙汰だった和食好きの諸君、そろそろ腰をあげてみては？



お昼には日替わりワンプレートランチ820円も。ドリンクがついてこの値段



カウンターやテーブルは、カメルン産のアバ材。ゴツゴツした樹皮が野性的



■京都市北区上賀茂畔野町13-2
☎075-724-8110
●17:30~24:00 (L.O.23:30) / 月休
平均予算4000円



セントラルスクエアのフロンティア、姉小路にとうとう出現の手造り感覚くつき系カフェ。コーヒーの美味い店ながらメシもしっかり、おまけにランチタイムの区切りなしとくればヘビーユース決定。遠くは沖繩で買い付けた、米軍払い下げの家具たちにも恋心必至。

GOURMET 姉小路富小路 **KOSCI**
コチ

パン職人出身のオーナーがバンもケーキも店内で手作り。モッファレムトマトのフォカッチャ650円、ジョーカオーレンジ550円



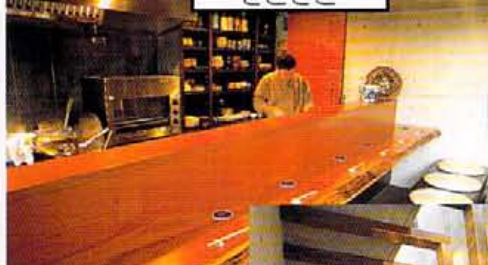
午後の陽射しがミラーボールに反射すると壁に光の玉が。見逃すまじ

■京都市中京区姉小路
富小路車入ル
貴洲ビル2F
☎075-212-7411
●12:00~11:00 / 木休
平均予算1000円

未開の地に吹く
東風のそよぎを
姉小路の空気に
陽だまりで感じて



GOURMET 喜人來人
きときと



「金沢のエイメン」を安く提供したい」と大層 和食の達人から洋のエイメンを学んだ店主が、オリジナルのオリブ風味800円、ササギのユズカルゴ風680円、くもこ鍋1200円



GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

NEWS

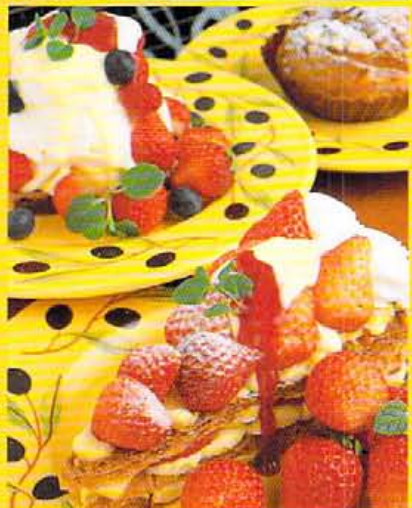
な街ネタ

MONICA 御幸町店
モニカ



■京都市中央区二条通麩屋町
東入ル丁子屋町683
☎075-213-6200
●11:00~18:00/月休

GOURMET
御幸町焼菓師



おちよぼり
大開けて
デカスイーツ
ツ

莓たっぷりサクサクミ
ルケーキ500円、カスター
ド＆生クリーム＆シュー
ー160円はポップシュガー
とハードをシュー皮の巻
触りを楽しんで、ペリー
ペリーケーキ420円

とよのか菓がこんなに満載で500円以下のケーキなど見る機会はめ
ったにない。「ケーキって小さすぎませんか?」とチーフの南さん。20
種類以上の生ケーキはどれも大振りて旬のフルーツを惜しみなくトッ
ピング。朝から1時間かけて焼くシュークリームも狙い所。



■京都市中央区御幸町通
納薬師下ル船屋町388
☎075-231-3306
●11:00~21:00/不定休



丁子屋
ちょうじや
GOODS
二条麩屋町

形態不定、予定は無限
雑貨的ライフの相談所



土間部分が店舗エリア。家の雑貨や家の部屋は作家物
物の陶器品など。インテリアのアクセントとして、ク
リ、茶会などの貸し

カウンターには、作家物
の陶器品など。インテリアのアクセントとして、ク
リ、茶会などの貸し

町家空間「丁子屋」に置かれるのは、和・中・印・欧の雑貨に家具と、そのどれもが
手の温もりを感じさせてくれるものばかり。
故に雑貨店とは呼べるものの、座敷も坪庭
もひっくりめて商品と調和させるコーディネ
ートの実生活反映度はむしろ生活ショールーム。
たとえリーズナブルな品物でも高級に魅
せる演出の妙、じっくり盗みに行こう。

GOURMET **蕪屋 こかぶら**
かぶらやこかぶら

ハンパでない食材への意気込みは、オーナー
が上鳥羽の農家の出身だから。九条ネギ、カブ
ラ、ナスなど野菜の多くはオーナー宅から毎朝
直送。他にも脂身まであっさりうまい平田牧場
の三元豚、三重、福井、富山など各地の鮮魚
もこれまた産直...とキリがない。とはいえ串モ
ノ、おぼんざいなど親しみやすい姿に変わるこれ
らの食材。紙巻といえど垣根は皆無だ。



先にオープンした和食の「蕪屋」の
カジュアルラインが「こかぶら」とか

サラッとしたウスター系のブレ
ンドソースにドボットつけて食
べたい串カツは5本セットで780
円、三元豚の唐揚げサラダ780円、
等引浜の農家のおぼんざい手作り
のシャベット400円



■京都市東山区祇園花見小路下ル
一筋目西入ル南側 ジオンビルF
☎075-551-0900
●17:00~23:30 (L.O.) /無休
平均予算3300円

その日の夜朝に採れたモノを
食すシアワセを

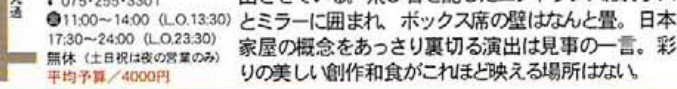
GOURMET **サヨナラノアト**
さよならのあと



盛り付けのスタイリングの美しさは特筆もの。
白味噌のタレでいただく青じそのステ
ィック春巻800円、2種類の旬の鮮魚とキ
ムチソースの春巻850円、割烹スタイルの
本日のにぎり3カン900円。辛口でしっか
り味のオリジナル純米酒は800円

和の概念を越え越え
3Dのたまし絵ワールド

作家の辻仁成氏と建築家の森田恭通氏のコラボで
話題になった「サヨナライツカ」の2号店。今回も森
田氏監修のもと、トリッキーなジャパネスク空間を現
出させている。飛び石を配したエントランスはガラスと
ミラーに囲まれ、ボックス席の壁はなんと畳。日本
家屋の概念をあっさり裏切る演出は見事の一言。彩
りの美しい創作和食がこれまでと映える場所はない



■京都市中央区丸丸
錦小路通西入ル
占出山町307
☎075-255-3301
●11:00~14:00 (L.O.13:30)
17:30~24:00 (L.O.23:30)
無休 (土日祝は夜の営業のみ)
平均予算/4000円



おやじの悠悠亭

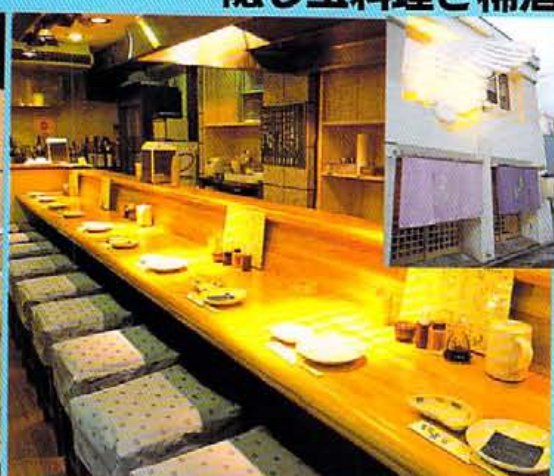
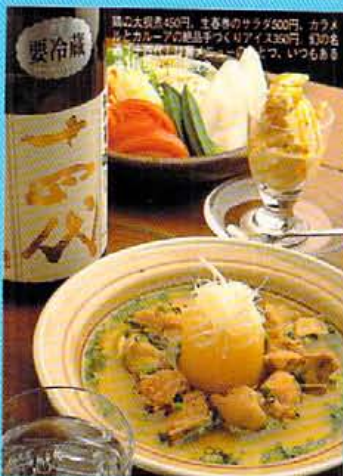
おやじのゆうゆうてい

GOURMET 河原町三条

居酒屋価格に騙されるな
隠し玉料理と稀酒の巣窟

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

NEWS



おなじみ悠悠亭の2階 街ネタ

は、日本酒が美味しい和食ベースのお気軽割烹「おやじの悠悠亭」として展開。調理場を仕切る富岡氏の料亭仕込みの確かな腕は、お決まりメニュー外の臨機応変さでわかる。黒板書きの一品の他にも必ずこっそり隠された「お任せ用・ビックリさせる用」の裏メニューが存在。タイミングを見計らい、お任せで一杯やるのがウレシカシコイ利用法。

■京都市中京区河原町通
三条上ル一筋目東入ル
☎075-223-2111
●17:00~24:00/月休
(祝・祝前日は営業)
平均予算3000円



CFIを見ての来店には大っぴらサービスも用意

新風館 SPACE 烏丸三条

しんぷうかん

ミクスチュア・スペースを吹き抜ける新風のイキオイ

新世紀早々、アンチモールを掲げる「新風館」が出現。大正15年に建てられたレンガ壁を活かした旧館と、ブルーの柱が鮮やかな新館のミクスチュアで、吹き抜ける3層構造に、中央の広場には、発信のシンボルの存在、円形ホール「Re-Cue (リキュー)」。一方ショップに注目すれば、3月にはパワーカーテンと融合しカフェを新展開する「ジョージズ」、北山より進化的移転を果たした「BEAMS」「J.LINDBERG」など、まさにエッジが効いた展開。スノッぽさと京都の融合が成立し、もっとも存在感を持つスポットだ。



■京都市中京区烏丸通
姉小路下ル堀之町586-2
☎075-213-6688 (代表)
●11:00~20:00 (物販店)
11:00~23:00 (飲食店)
第1-3水不定休



GOURMET 柳馬場三条

路地裏厨房 アレモア



デザイン性も突出した町家アレンジの店舗。おやじの姿を眺めながら食事のできる窓際がお薦め

メニューは随時移り変わるけれど、目玉は御当地特産食材を使ったアレモアオリジナル料理。大サービスの居酒屋価格



■京都市中京区柳馬場
三条下ル堀屋町81
☎075-211-9636
●17:00~23:00/無休
平均予算2800円

格子戸のむこうは細いおし、白壁の家屋に熊笹の植え込みと京都スノッぽな造りながら、ウェルカムボードなど随所に見え隠れする洋風のアクセント。小洒落ていてもそこは居酒屋、決して敷居は高くなく、独自のルートから産地直送の素材を揃えた独自メニューは来る人とシチュエーションを選ばず、他府県人への気軽なおもてなしにも重宝しそう。

ハコは伝統、中身は日常
普段使いの京の趣

GOURMET 河原町御池

The Hill of Tara

ザ・ヒル・オブ・タラ



ギネスビールのポスターやモノクロームの写真が飾られ、少々懐かしめの雰囲気

その口当たりはまるでホイップ。「これがビールの泡か？」と疑うほどブルブルの泡、コクのあるテイストの生ギネスや生キルケニーが飲める、といえば京都ホテルの東隣りにオープンしたアイリッシュパブ。聞けば、デザイナーも家具もシェフもみんなfrom アイルランド。「知らない人は明日の友」ってくらい誰彼かまわず仲良くなれるご陽気ノリも本場級!

■京都市中京区御池通
河原町東入ル
ミレニアム御池ビル1F2F
☎075-213-3330
●18:00~24:00 (L.O.23:30)
金土18:00~翌1:00 (L.O.23:30)
水休 平均予算3000円



チーズ、トマトソース&ナスの2つの味が楽しめるラズニア1000円、
コルキャンパン、アイルランド風マッシュポテト)を添えたアアアラムラムチョコ
ア1500円は奢り高い春ワインソース

ごケアイルランドから直輸入
陽気酒場の