

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

テイクアウトorイートイン… かなり迷わず魅力のカフェ

boogalooが四条河原町に登場して一年足らず。「京都のカフェ」のレベルゲージを、ナゴミ系からカッコイイ系にくぐっと引き寄せた阿久津氏が、またまたやってくれマシタ。待望の2店めもおなじみグラフィが内装を担当。「前の店よりちょっと中庸の感じで、どんなお客さんにも対応したいから」と目玉であるデリカテッセンも和洋中の家庭的なお惣菜が中心。中庸とはいえ、自慢のエスプレッソとカプチーノにただよう芳醇な香りとキレ、キメ細かな泡の口当たりは不変の美味さ。夜ともなればヒッソリ静まる寺町通の救世主となるか?乞うご期待。

ベーグルサンド(チキン・梅ソース) 700円、カプチーノ600円は、キメ細かいスチームミルクだからこそ可能なデザイン描き。ほんのり甘さが旨に残るマニアでなくともこのカッコよさははうとり



テイクアウトはサンドイッチやお惣菜と総で850円。ここでスタッフとインテリヤはNOテイクアウト。ね、ちよ、あかんのかし、知つてたのに



■京都市中京区寺町通四条上ル
寺町時小路ビル3F
☎075-213-1066
●11:00~23:00/無休
【平均予算】1500円



GOURMET 寺町時小路
boogaloo cafe + deli
ベーグルカフェプラスデリ

GOURMET 祇園 懐きん かにかくに



夏の産物をフレンチに仕立てた特設料理。料金は3000円のランチコース。後は3000円からのコースがおすすすめ。10000円で豪華料理の特別定食パックも

歴史に残るお茶屋がステージ 今日ワタシは舞妓さん

お茶屋は「舞妓さんの部屋」「舞妓さんの部屋」の二部。京舞舞上流の華子。大正〜昭和初期の花かんざしなどをあしらう



しとやかに流れくだる白川を目の前に。舞殿は「一見さんお断り」がアタリ前。中でもここは、あの吉井真典が「かにかくに 祇園はこひし〜」と詠んだとされる。歴史ある茶屋。まさかこの場所が、京風フレンチに舌を打ったり、舞妓姿でお茶を飲むなんて夢のまた夢が現実になっちゃったから、さあタイヘン。これで祇園! ちよヒトキを堪能しておくれやす。



京都市東山区 花見小路東町西条入ル 北側 舞殿1F
☎075-561-5879
●12:00~19:00 (L.O.)
18:00~22:00 (L.O.)
【平均予算】
昼5000円 夜6000円



キレイになりに行くんだから ストレスなんて もっての外

ソファでくつろいでおしゃべりして、持ち合わせの化粧品も使ってクダサイ



仲間の手作り塗壁が結集して合宿1週間で作成させた内装は、暖色・道具がほちゃカラ。流れる作業やイカニモな雰囲気は取り除いて、カラー予定をパーマに定製。やっぱり今日はやめとこなんて、要・応相談を基本姿勢にストレスのかからないサロンがお目見え。

BEAUTY 御幸町三条 epique エピク



京都市中京区御幸町三条上ル5分 丸の内ビル3F
☎075-211-3807
●11:00~20:30 (受付) 日10:00~18:30 (受付) / 月、要1休
【メニュー】カット5000円 / パー18000円 / カラー6000円

気軽にもてなしたい日なら 上品な焼き鳥がベンリです



内装デザインはおなじみ西嶋晋氏

漆黒の壁は七年間やってきた炭への自信。朝びきの京赤地鶏を土佐備長炭でじーわじわ〜と聞くだけでもうニマリだけど、手羽先や焼き茄子など一品ごとに使う醤油や塩を変えるというから、ますますヨグレも溜まるってもの。ちょっとおしゃれな内装ながら、焼き鳥だから醸しだすこの安心感。たまには両親同伴で孝行こはしたべ、なんてどうです?



炭火焼鳥 とりと とりと



なんこつも買けて食感アップの特別つくおは440円。地産鶏の鶏身をまよすと箸先の美味しさが完成する。手羽先300円にはんにくのかたタレで、ベーコンと水菜のサラダ400円

丸太町通
○ファミリーマート
川端通
■京都市左京区丸太町通川端東入ル北側
☎075-752-4144
●17:00~翌2:00 (L.O.翌1:00) / 日休
【平均予算】3000円

GOURMET
祇園

白椀竹筒燗

ほいわんじゅうくわいろう

ふかひれ巻の刺身1800円 あんこう白濁蒸し、あん肝ソースがけ2600円 ふかひれ巻あんかけごはん3000円



繊維とコラーゲンのあいだ 溢れる旨味よ、乾杯!!

胡同マンダリンの姉妹店が祇園町の元・お茶屋にオープン。本場中国にも輸出される気仙沼産のフカヒレをメイン食材に、キラキラ眩い上湯スープや、つくづく6時間以上かけて煮出す白濁スープを絡ませて、夢みの世界へ誘う。「あっ、今のがフカヒレだった?」なんて春雨もどきとは無縁の、粉れも無い姿まんまのフカヒレがコリッちっと口の中で乱舞する。



メインテーブルの2階席からはおくどさんも見下ろせる。あったかい日はテラス席も開放

■京都市東山区祇園町南側570-119
☎075-525-0054
●11:30~14:00 17:00~21:30/無休
【平均予算】昼3000円 夜7000円



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

GOURMET 町家高級空間 divo-diva

その姿はイタリア田舎の一軒家 有名レストランの变身後

大丸の北側で15年間愛された、大御所レストランがお引越しし、今度の舞台はアーチ窓が愛らしい豆色の洋館だ。「どうしても欲しかった」という地下のセラーには、イタリアのほぼ全土、全種類を制覇した2500本のワインが眠る。中には1940年代モノ、なんてお宝も。



街もの手書き看板を飾り置かせた壁。ほのかなライティングが心地よい

地中海の食文化にも精通する西沢シェフのイタリアンは、「胃袋から笑えるような美味しさ」がテーマ。春が旬のアサリとウニのスパゲティ2300円。本日の前菜の盛り合わせ2000円



■京都市中京区錦業詰通 高倉東入ル羅金町361
☎075-256-1326
●11:30~14:00 (L.O.)
18:00~21:30 (L.O.) / 日祝
17:30~21:00 (L.O.) / 水休
【平均予算】夜8000円



GOODS

file
ファイル

住人のキャラが窺える 銀行跡のマイルーム展

イームズチェアが鎮座する個室は元・金庫室。オリジナルのインテリアに加え、efivのバックやマスターのファニチャーなども



ドラマ撮影にも使われたキッチンなど、懐れを呼ぶインテリアが広いフロアに並ぶ

グリーンゲイブルスが10年目の移転&拡張&リニューアル。壁には金庫の扉も残る銀行が前身の広々とした店内では、様々な個性の住民が隣り合わせるマンションのドアを次々と開けていくように、イメージの全く異なる空間をブースごとに展開。配し方によっては別のモノになってしまう家具や雑貨の、トータルでコーディネートされた姿を見せる。



■京都市左京区下鴨西本町30
☎075-712-0041
●10:00~19:00/水休

BEAUTY

OX-CREATION

オックスクリエーション

笑顔でお客さんの気持ちを引き出すスタッフ陣は、全員が店長の精神の込めこもった源氏名を所有



■京都市下京区四條寺町下丸小路角
☎075-354-9700
●10:00~20:00/月休
【メニュー】
カット4000円~
パーマ4000円~
カラー5000円~

本物スマイル陣が作り出す fineスタイルにニコッ

「M Donaldにも負けぬスマイル」をいつもくれるオックス。エントランスからカット面まで店の中央を広いランウェイが通る店内は、女性がゆっくりとリラックスできる空間をと、あったかイェロートーンで統一。毛穴のクレンジングやヘッドマッサージなど頭皮からのしっかりケアで、ホントに想ってスタイルにまでちゃんと届けられる。

串春 近江八幡駅前店

アメリカンフードを共に
串の王様、近江八幡へ行く



トピコとゴマのダブルのブチナがクセになる
カリフォルニアロール串春スタイル520円。パンに
レモンを絞った旨味な試み。アメリカンク
ロワッサン寿司420円。串春10本セット600円。
寛さと笑顔をもたらす一皿たち

ほぼ毎日即シアワセが舞い降りる。揚げ
たて衣にまとったソース。サクッ、ウマッ
と食べ始めたら止まらない。ヤミツキまちがい
なしの串揚げでお馴染みの「串春」が近江
八幡駅前のサンロードに進出。カリフォルニ

アロールやク
ロワッサン寿司
など、アメリカ西
海岸あたりのヤ
ッピーたちが喜
びそうなサイド
メニューも新た
に登場。湖東エ
リアの皆さん、
ココで早速串
春の宴はどうい
です？

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



■近江八幡市廣町455-1
☎0748・31・3433
●17:00～翌1:00
(L.O.24:00)
日祝16:00～24:00
(L.O.23:00) / 無休
【平均予算】2000円

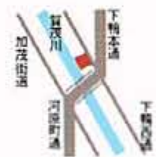


桜の季節はここで待とう
加茂街道の白いカフェ

真っ白の壁を大胆に彩るポップアートは仏画家のコンパスの筆。イ
タリアもののハイセンスなインテリアにも囲まれて、ムム、財布にも
気合が入る…なんて真面目なアナタ、ご安心を。大時計の文字盤の
ように潇洒に並んだ10種の前菜、パスタにスープにデザート・ドリン
クで、ええっ嘘への1500円。しかもこれ、鳥羽から直送のゴカ魚
介がてんこ盛り。まるで狐につままれたよう？しかしまあ、ふかふか
ソファに体沈めて落ち着いて、お店の優しさシカと受け止めましょ。
デートもパーティも、任せて安
心ってなもんですから。



■京都市上京区河原町今出川上ル
英橋西詰青龍町193-1
プチホテルリバージュ1F
☎075-212-1445
●11:30～24:00
(ランチL.O.15:00、ディナーL.O.22:00)
無休
【平均予算】昼1000円 夜1500円



大きなテーブルもパーティションも、実は全
てが可動する。ゆえに、パーティションなら
立食も楽々も、ライブだって思いのまま



Cafe Chocolat
カフェショコラ



全てのドリンクから選べるケーキセットは800円。
ビュッフェランチは税込1000円



GOURMET 祇園
炭火市場
すみひいちば

老いも若きも酔いしれる、ここは祇園の大アミュー
ズメント・炭火系酒場。天井まで推定5m、オープン
キッチンを取り巻くカウンター23席、人数に合わせ
て自在に仕切れる座敷席12テーブル、さらに個室が9
部屋で総キャバ120席!! 床に敷かれた丸石、フロア
から座敷へ上る大階段、個室の障子には人影が揺れ
る、熱い血の流れる古の遊戯場が出現。



入口から口開けっ放しで25歩
巨大フロアに目がぐるぐる

今月中は「CF持参で
食事代が10%OFF!!」
のサービスで、暑は
さらにヒートアップ

■京都市東山区祇園町
北側323 祇園会館4F
☎075-533-3344
●17:00～23:00
(L.O.22:20)
金土祝前日～24:00
(L.O.23:00) / 無休
【平均予算】3000円



NIGHT 修学院
Lacqua
ラックワ

潤いたっぷりアクア空間で
ゆら～り、熱帯魚キブン



清涼感たっぷりの店内はカフェ
も楽しめるように、女性客一人でも
ゆっくりとくつろげる

ブクブクふわ～り、水中浮遊をイメージさせる一
面ブルーの店内。乙姫親子がつくるカクテルは、カ
フェメニューと見紛いそうなキレイ色。実家の中華
料理店「吉林」特製のプリプリの餃子もスープの
中を泳いで、お客さまをお出迎え。



季節のフルーツを気分に合わせ
て選ぶ、いちごのフロゼンカ
クテル1000円 泡たっぷりのカ
ルーミルク800円

■京都市左京区北山通
白川下ル 喜田ビル2F
☎075-722-3331
●19:00～翌1:00 / 無休



韓彩市場
こくざいいちば

ラインナップ&プライスが
まんまコリアン、これホント

GOURMET
小宮

アクセントとして持ちたい鮮やかな色味の鮮魚や、子供のためのチマチヨコリ。本国でも稀少な朝鮮人参入り焼酎など韓国グッズは2階で



焼肉ばかりか韓国料理でも名を馳せる海雲亭が、独自ルートをフル活用して展開するのがコリアンスーパー・韓彩市場。隣接の海雲亭でも人気・素材自慢の牛肉はもちろん、旨味がにじむ自家製キムチや丁寧に煮込まれた豚足、直輸入モンの食材や調味料が、ドトウのごとく押し寄せる。しかも現地プライスとはほとんど同じ、とくれば利用頻度も急上昇のよう。



NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



GOURMET
荒神口

pepper co.

ペッパー・コー

フレンチ、イタリアン、ヌーベルシノワと国際食豊かな荒神口に、新しい現れた韓国系のカラいもん料理。ありそでなかったサンガタンラーメンや、さっぱり蒸し豚を使った豚キムチなど、「腹ほう、やるね」とアゴの一つでもなでたくなる献立が、ざっと60種類ほど。ちなみにキッチンに居並ぶのは、皆さんうら若き女性。こちらの方もかわいい。



「この春からカフェもするんですよ」というワクワクのポップな内装。スタルクのTOYチェアは一目ボレで購入

GOURMET
河原町二条

IBEX Coffee

アイベックスコーヒー

「カフェ」を謳わない 骨太コーヒーショップ登場

太めの射かけ、足のつかえないテーブル。無理のない家具と内装はやっぱりグラフ、一方「ゆったり感がウチのサマ」ともいえる。切替ながら、店長の珈琲へのこだわりも大したもの。6種の豆を使い分け、ブレンドされた3メニュー。珈琲好きにはたまらぬ

日替りのパスタランチは840円。ブレンド珈琲はさわやか・味わい・深煎りの3種、390円〜



珈琲はおかわり一杯200円！長っ尻こそが店の喜びとばかり、メニューに内装に魂を上げられない仕掛けが満載



■京都市中京区河原町通
二条上ル清水町
麗堂ビルB
☎075-231-3240
●11:00~21:00/月休
【平均予算】800円



細腕から生み出される パンチの効いた辛いメシ



■京都市上京区河原町通
荒神口上ル西側
☎075-212-1217
●18:00~24:00
(L.O.23:30) / 水休
【平均予算】3000円



市場小路 寺町店

いちばこうじでら米ちん



レタス、ゴマの葉、コリアンターなどたっぷりの野菜で巻いて食べるとおいしい揚げ巻600円



圧巻！大御所ダイニングの モデルチェンジ



洗練された白の器から野菜のカットの仕方まで、和利さんのこだわりで真かれた「デザイナーズ・プレート」コース3000円 (2名〜)

今は昔、創作料理がまだ黎明期にあった頃、「市場小路でごはんたべ」はおしゃれな若者のステータスだった。あれからおよそ10年。すっかり大御所に上りつめた市場小路だが、なんとメニューを一新。関西屈指のフードコーディネーター・Kikiさんの手を借りて「日本人の舌に媚びない、本場に近いエスニック」を展開中。一見どころか、二見三見の価値あり。



■京都市中京区寺町細小路上ル WITHYOUビル1F ☎075-252-2008
●11:30~14:00 17:00~23:00 (L.O.22:15) 土日祝11:30~23:00 (L.O.22:15) / 無休
【平均予算】3000円