

産ればまず出てくるのが「汁三菜」1500円。芥子濃根の唐揚げにさんまのつみれの揚げ物など、この後は職員合によってアラカルトを

GOURMET
西木屋町松原

枝魯枝魯ひとしな
ぎろぎろひとしな



もう整理券は要らない！
地元密着型ニュー枝魯枝魯

遅寝まんじゅう880円、日本酒「辰屋」420円



没米した百城百氏の、最後の藍き土産となった店内デザイン



NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

考えてみればわずか2年半前の開業ながら、今や全国にその名を知らぬ者ナシの枝魯枝魯。コース3500円のぐずし割烹を武器に、東京や木屋町でのプロデュースを成し遂げた後は、待ちに待った直系二号店、開幕である。「日本一予約の取れない店」の称号は得ても「京都の常連さんが入れへんのは悲しい」と枝魯氏の原点の夢がやっと実現。新店は席数を増やし、開店一巡り以降は予約も取らず。アラカルトに重心を置き人気料理も復刻。とこれまでの鬱屈を一気に解消するような展開に、箸と酒杯は留まる所を知らず。

■京都市下京区西木屋町通
松原下ル舞波町420-7
☎075-343-7070
●18:00~24:00 (L.O.23:00)
水休
【平均予算】4000円



SPACE/NIGHT SPOT
衣笠

花門
カモン



重厚な合掌造の
中に響く
ピアノの調べと
グラスの音



ショートグラスは「貴紳人」
ロングは「恋人たちの予感」
どちらもオリジナルカクテル
1300円。おしゃべりたがり
クックトースト1200円

建物を買切り感覚で賃貸で
きるウエディングも可能。平
野神社も近くあり、格好の
ブライダルスポット。週末利
用には事前確認がベター

あの「くろちく」の手でゲスト
ハウスとして生まれ変わった合掌
造の邸宅。単なる町家の城を越
えた迫力の音請は、その空間に
もっとも気楽に触れられる1Fのピ
アノバーで演奏。「映画じかたの
カクテル」は、60~90'の映画話を冠した一杯をオーダー
すれば、その主題歌の生演奏が流れ出すというイキナ計ら
い。主役気分にあふれる。



■京都市北区小松原北町121-9
☎075-467-9888
●19:00~翌1:00 (L.O.0:30)
月休
【平均予算】2000~2500円

奥行き50mは堅い元お茶屋の大バコ
に「豆屋」の暖簾を掲げたのは、大豆
にまつわる強固なパイプを持つ老舗味噌
店出身のご主人。コースの一部始終に
味噌・湯葉・豆腐を必ず出演させ、外
見の華やかさより質実な味を込めて送り
出す。そんな職人の気風が漂う料理の
脇を固めるのは、町家をシェアしながら
独立するバーやカフェ。奥へ奥へと歩を
進めたくなる夢幻自在な豆屋敷。



FASHION
寺町四條



LEVI'S® STORE KYOTO
リーバイスストアキョウト

「履きたびに楽しくなる」
買いの一本いただけます

ギャラリーを思わせる1Fの
メインはレディース。ハリウッ
トの映画セット?な半世紀の
B1Fにはメンズが並ぶ。リーバ
イスRED-GOLDはもちろん、
異例のブラック空間には稀有
なディンテージラインもシッカリ
存在。空間同様、気合の入
った品揃えはさすがの一言。



■京都市中京区新京極通通順通下ル
東御坊229-1
☎075-212-8760
●11:30~21:00 / 日休
http://www.levi.com

川瀬に移ろう豆模様
みそ・ゆば・とうふの微かな装い



GOURMET
木屋町御池
豆屋蓬蔵
まめやげんぞう



かつては「近江初」
の屋号で、商家の
山下清氏や作家の
大佛次郎氏らに親
しまれた茶屋跡。東
に鴨川を臨み、5
~9月は床を設ける

■京都市中京区木屋町御池上ル
☎075-253-1155 ●17:00~23:00 / 不定休
【平均予算】5000円

ひと月ごとに変わる惣菜仕立てのコースは4000円・6000
円・10000円の3種。秋のメニューより、茶碗と汁・銀あん
の4丁、湯葉と大根海老の田舎味噌、牛蒡の味噌煮
込み、丹波の栗餅が、各自5000円ほどで和洋折衷も多様



必須メニューは釜で炊かれるご飯類。鍋ごはん750円。付きたしにあたる一汁一菜は、鯛一尾菊花造り、揚げ粟麩の枝豆乳仕立てと一文ごはん。早秋の季節感ほ時価



中々560円など、異木本高の設計は異木氏自らのセレクト

デザインチエアに腰掛けて
いただく京懐石とお薄のもてなし

町家でカフェやイタリアン…。和のハコに異ジャンルを詰め込むやり方も、今ではすっかり馴染みのもの。じゃあ、その逆は？と言うことで、オープンしたのがこちら。チエアはDÉEで統一、フラワーアーティストによるグリーンの枝葉が壁を飾るモダン空間で、さて、いただくのは京風懐石。折敷に載せられた一汁一菜で客人を迎え、干菓子と薄茶で締めくくる。無論、締めに向かうまでの料理は、程よくカジュアルダウンされた和の品々をお好みでと、店内同様、肩肘張らせない心地はうれしい限り。憧れでも煙たくもあつた懐石に、ここからちょっと近づけるかも。

■京都市中京区
三條上ル東比寿町
534-15 JAPビル1F
☎075-253-1735
●17:00～翌2:00
(ディナーL.O.23:00、
BAR&カフェL.O.翌1:30)
日～翌1:00
(ディナーL.O.23:00
BAR&カフェL.O.24:30)
無休【平均予算】3500円

NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

FOURMILE 北白川 PELAN PELAN

のんびりゆっくりがルール
慌てず焦らずますたコライス



「600円にこだわりのかつてんけど周りに止められた」。タコライスの値段は期間の思いで600円。しかしそれでも安すぎるぞとの声にカッチャンいまだお悩み中

ルッカのカッチャンこと佐々木氏が一乗寺にて独立。インドネシア語で「ゆっくりゆっくり」の店名に準じ、営業形態からフードのラインまで「まあオイオイ決めてこか」のユルいスタート。とりあえずは沖縄仕込みのタコライスで、先制のジャブをくらってごこう。



実は場所は人気カフェ「町家」の跡地。真っ白シンプルへ大变身

■京都市左京区橋ノ口町19-7
☎075-722-6569
●12:00～24:00/水休
【平均予算】1000円

FOURMILE 烏丸五條 辻本家支那虎烏丸五條店



ゆるやかに縮れたコシのある麺、何でも揃い上げたいくなるスープ、存在感のあるチャーシュー。すべてに胸を張ることを許すのは、原料のすべてが体想いの厳選素材であるため。保存料無使用、天然水や無農薬野菜、安全な飼料で育てた豚肉や鶏卵を使用する鉄壁のディフェンスに加え、深～い味わいで食中樞を刺激する技も心得た支那虎らめん、京都の岩が登壇。

安心して「うまい」と言える
健やかなる
麺食いを目指せ



■京都市下京区烏丸五條
五條下ル大坂町384
☎075-353-8055
●11:00～24:00
(L.O.23:45) / 無休
【平均予算】800円

■京都市下京区四條通寺町東入
2丁目御旅町46
☎075-211-0192
●11:00～20:00/無休
http://www.benetton.co.jp

FASHION 四條寺町 ベネトンメガストア京都



1Fにはメンズと「ザ・ヒップサイト」のレディース、奥には約20社とコラボした雑貨類が並び、ミラナーゼ気分になれる「シスレー」は2F。新生児～マタニティまでを展開する子にはキッズの遊び場もあり



あのベネトンがついに京の地にも上陸。西日本最大級のコチラでは1～3Fのフロアに、レディース、メンズのほか、子供服、新生児、マタニティ、雑貨までがフルに揃う。セクシーラインの「シスレー」や、西日本初の取り扱いとなる、遊び心を効かせたジュニアの「ザ・ヒップサイト」もラインナップ。イタリアンメイドをまさに肌で感じてみては？

古きを尊ぶ町並に秘められた SUSHIとBARの融合空間

所は祇園・白川沿い、清閑な京町家の衣をそととはだければ、顔を出すのは伝統×モダンな空間。「IT'S」「COOL」から波及した、SUSHI&DININGを包括した新たなバー。スタンダードなにぎりや逆輸入のロール鮎、旬を掘り取った創作ディッシュが共存し、微酔へ誘う美酒にもぬかり無し。空間が、食が、新旧の間を縫ってつづぎをもたらす場所。



ドラゴンロール1000円、サーモンタルタルロール1000円、アボカドと5色の野菜のタルタルサラダ800円。ドリンクでは特にワインの品揃えに注目したい

NEWS

な 街ネタ

食事主体の1階のカウンターに対し、2階はバー仕様のデザイン。馴染み深い一面を色濃く残す空間は上下階合わせて2階

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

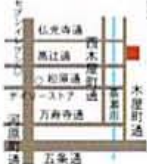
■京都市東山区祇園花見小路
新橋西入ル元吉町57-1
☎075-531-5757
◎17:00~翌3:00 (L.O.翌2:00) / 不定休
【平均予算】5000円



何時間でも籠城覚悟の新鋭コースでお待ちかね



■京都市下京区木屋町通
松原上ル2丁目
和泉屋町162番地
☎075-342-1777
◎11:30~15:00 (L.O.14:00)
18:00~23:00 (フード
L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)
不定休
【平均予算】
昼2000円 夜5000円



地鶏の竹皮焼き1050円は韓国ソースで、一口サイズの装飾。サラダピザ1100円、自家製クレープフルーツのジュレ800円

カメラコースは4600円〜。イントランスコース6000円は魔的スタンダード。コンセプトを全て体現した9品構成



「河原町のだ真ん中にえらいカッコいい庭が出来た!」と、登場早々タウンチルアウトの頭を張った「精進 庵」。その京都2号店は、ちょっとひと気も穏やかな木屋町。ゆ

っくり歩いて13個室の一つを陣取り、コース料理で何時間も居座るってな使いかたをお店自らご推奨。全国に40を数える支店の中でもコナラは特に、京都ならではの食材の特長を存

分にフィーチャリング。最新鋭のスタイリッシュな料理の中に、ご近所「近喜」の豆腐など地元の利点をピンポイントで導入するあたり、ますますシビレさせられる。

京都イメージのだ真ん中で気分もフトコロもほっと脱力

京都人として、ある種の観光気分でも通り過ぎていた石塀小路に、ひょいと敷居をまたげるゴハン処が登場。町家で地酒とおぼんざい…。思い浮かべた光景とココが大分と違うのは、和のあしらいの中に新鮮な色や素材が散りばめられた料理と客室、ロケーション代不要の価格と、お家的なおもてなしのココロ。夜に運べる足が、またぐくと伸びた。

豆ちやのサラダ800円、お通り3種盛り1300円、芋・餅・南瓜550円、ドリンクは地酒、カクテル、ワインなどが揃う

内装デザインはコドモシロフ。換の取っ手が豆形だったり、箸の耳が桃色だったり、見落としそうな所にまで心を凝らす仕掛けが



■京都市東山区八坂神社
南門下ル石塀小路
☎075-532-2788
◎17:00~24:00 / 無休
【平均予算】3500円



炭火である焼肉モードが然やる気のVer.2002

セーブした灯りの下で焼きつ焼かきつ肩を寄せ合えるベアシート。大衆臭さのない洒落たお座敷というかつてないレジャーユエーションを揃え、ついに炭火焼肉のニース全てを掌握した河原町店。約8割を和牛が占め、サイドは地鶏、豚肉、コリアンフードが固める「全部やる気」のラインナップ。

牛落ちカルビ300円、赤せんとん280円、牛タン塩480円、生ハムのシーザーサラダ680円、焼野菜180円〜。ビールも隣で頼む。秋はワインとのコンビネーションも試したい



店内はほぼ中央には炭焼があり、火力を強めたい時に扉を対応

■京都市中京区河原町三条下ル2丁目目入ル
FORUM西木屋町ビル1F
☎075-213-8777
◎17:00~翌3:00 (L.O.翌2:30) / 無休
【平均予算】2800円

