

NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

GOURMET 御幸町御池

焼きもの 御幸町純心軒

やきもの ごこまちじゅんしんけん



手前から焼物盛り合わせが1,800円、千寿煮のフォンデュソース800円、甘エビラックオニオンのタルタル800円



煙が立ち老酒などの香りも充滿する鉄板焼メニューは傍で観戦すべし。飲食店では京都初のユニクロ野菜も導入。オゾン（キュウリの肉詰め）550円、フォアグラ1000円、和のサラダ800円、トマトチュウハイ700円



昭和ロマンチカな館に灯る 探し集めた宝を炙る火

うしのほねグループの第5弾。イメージは「昭和40年代のヨソイキ外食」で、30'sレトロばやりのマーケティングの間隙を突くような展開だ。料理にしても、イマドキ焼き物が素朴さの魅力だけじゃもう物足りないのも重々承知。東京の葱専門市場から選りに選られる千寿葱など、食材はどれもこれも、スタッフ全員がまるでRPGのように全国探して一つずつ集めたものたちだ。素材の出自を語らせれば滝のように言葉が溢れ出すのがその証拠。生産者の顔が見える素材…とはよく聞かぬが、それを本気で探して惚れた人のその手で、炎に焼かれ供される臨場感といったら、もう。



■京都市中京区 御幸町通御池下ル東側
☎075-212-7535
17:00~24:00/無休
http://www.ushinohone.com/
【平均予算】4500円



FASHION 姉小路烏丸

relâcher trois rounds

ルラシェ トア フォン



胸針編みボートネックフレンチのトップス7900円、パンツ8900円、オリジナルのファブリックハンチング5900円

セミオーダーはジャン15000円〜。小物ならバッグ5900円〜、ハット7900円〜。普通の無地布でもオーダーOK

オリジナルとアンティーク・アイテム、海外のヴィンテージファブリックを選べるセミオーダーでの3構成に、前身であるブラブラプラカのアクセ・小物を加えれば、都会で像かしフェミニンを貫く向きにはきっとキユンとくる、こんなシステム、待つてたんでしょ？



現在・過去・未来の姿を服で表せばこうなります



■京都市中京区烏丸通 姉小路下ル 新風館1F
☎075-257-8025
11:00~20:00
(金土祝前日~21:00) /不定休



ハード面のハコに合わせたら モテナシ柔らかくなりました

カウンターでパティシエの店長がホイップを立て、タルトにフルーツを敷く、その姿はさながらケーキ割烹。「こんなつもりでは…(笑)」とカワイク出来上がった内装に引っぱられるように、厨房のメニューもお造りの想定がカルパッチョに変更するなど創作系へ軟化。腰を一本仕入れるような硬派な気質と、甘い皿の二面性がモテ店へのヒントかも。

■京都市中京区木屋町通御池下ル上大阪町516
ジャンクションビル3F
☎075-213-0028
15:00~翌3:00
金・土・祝前日~翌5:00/無休
【平均予算】2500円



手作りケーキはポーションも愛情もたっぷりといったところ。ワザの森のロールケーキ500円(手前)など



Lapin ラパン



GOURMET 木屋町御池

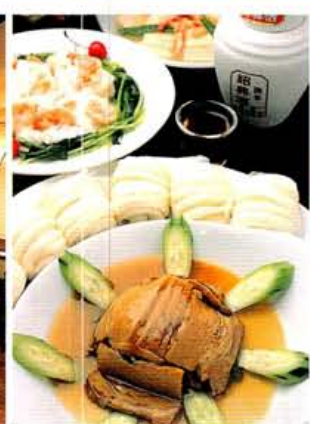
パイ生地のシーフードピッツァ850円、牛肉のカルパッチョ800円、ラパン特製中華風オムレツ780円



薬膳 らくらく



店内の隅々まで全体的に下流いし、奥には肉の部屋も



かに肉と豆腐の煮付1200円、エビと玉子身あえ1600円、トロりと柔らかい豚肉で高菜と里芋を包んだ、豚肉の角煮巻物1500円は蒸しパンに挟んで頂く

京の日常で予期せぬ出会い 近所に本場モンがやって来た

下町の生活感漂う家並びに、違和感なく在る広東料理中心の中華料理店。「じゃ、餃子定食でも」と思うところだが、どうも様相が違う…。厨房で鍋を操るリンさん、実はハイアットなど九龍のホテルレストランから、旧知のオーナーに請われ運々入浴したお人。「料理を作るのに場所は関係ないヨ」と、得意の海鮮料理に惜しみなく腕前を注ぐ、その懐深い味に快哉!

■京都市中京区錦小路 猪熊通東入ル錦猪熊町553
☎075-802-3754
11:30~14:30
17:00~23:00/無休
【平均予算】昼850円 夜3500円





生ハムのサラダ780円、蟹と甘海老の生春巻き880円、骨付き仔羊のロースト1200円



店ネタ探しも似合わないし 縦巻きカール系娘にココ

北山通に面したこの店。壁際にぐるりと並べられたワインボトルのグリーンと、ピンクやブルーのバステルカラーのシート。ガラスに囲まれた半円状の店内はキレイ色を揃えたネイルサロンのようであり、そんなビューティースポットに足繁く通うお姉さま方がこれまた似合う。シェフの料理も「店のムードに負けないように華やかだね」と、こりゃ結婚式の2次会なんかにも使えそうだと目算すれば、近々同じビルの地下にライブハウスをオープンさせるとか、どうやら全て計算ずく。土地柄、土地色はしっかりリサーチ済み



NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



ランチコースB1800円から若鶏のパロンティース、香平目のアプレゼ（内容は日により異なる）。スープ・デザート・パン・ドリンクが付かない1000円のコースもあり



■京都市北区上加茂桜井町104
エデン北山2F
☎075-706-6900
🕒11:30~23:00/水休
【平均予算】昼1500円 夜3500円



実は浜峰商店が荒井氏を知ったのは弊誌別冊の対談だという話。合掌...



一夜干しおまかせ五種1950円、焼野菜おまかせ五種850円、小鉢だしまき450円、銀シャリは三重の「みいと米」900円か山形の「夢ごこち」900円



魚は美味しいし、まあいいか 眞頂のカフェは消えたけど

京都カフェ界の顔・masohoが超リニューアル、なんとカフェでずらなくなった（直営元のアライ企画は何考えてんだ?）。お目見えしたのは焼酎の進む炭火焼。某TVの特選素材としても名高い、熊野は浜峰商店の一夜干しが主役だ。本来なら飲食店への直接の卸はお断りの品だが、前からその設計ポリシーに共感していた荒井氏ならと例外提供。僥倖、ご相伴を。

■京都市中京区三条通
東洞院東入ル菱屋町32-1
☎075-211-3949
🕒17:30~24:00/無休
【平均予算】3500円



■京都市下京区不明門通
花屋町ル高槻町345
☎075-365-2100
🕒11:00~20:30/火休
【平均予算】1200円

観光スポットを正面に構えているとは信じ難いほど、忙しなさや隔たれた店内。そこには料理食材と同じように、旬を意識して産地から直輸入される紅茶葉の香りと、それを楽しめるゆとりが漂う。インドから静岡産のものまで「淹れるのは水道水で十分」と専門店の難しさも抜きに、「簡単で肝心のコツ」で、ポットの最後の一滴まで一口目同様に味わえる。



あのシェフも愛用の食器で 我が家の食事に星が付く?



ギリシャ・ガラススタジオ社のエスプレッソカップ8000円、ペースプレート11000円、ディナープレート8000円など全て2組セット

温かいメインもデザートもガラスウェアで統一する、パリやNYのレストランの流行り。確か京都でも...と思いつかんだ「フィリップ・オブロン」が自店で愛用するガラス食器の専門店をオープン。味は到底及ばないが、せめて食器が同じなら我が家でも美食の片鱗を演出できるだろう。



場所はフィリップ・オブロンを西へ、内装にもガラススタジオの建材ガラスを使用

■京都市東山区四條通
大和大路東入ル
祇園町南側581
☎075-532-0632
🕒11:00~22:00/木休



実家の畑で採れた野菜を使った、ビーフシチュー1200円（パン・サラダ・デザート付き）



しっとりサクサクを求めた自慢のスコーンや、好みのケーキ2個など、AFTERNOON TEA SETは二人で、一人1500円

そこに座っているあいだ中
感じる、新鮮な最初の香り



外からも水槽が覗けるよう
に作り、ブルー色の店内
はそれぞれ水の中

見るのか、見られるのか？
魚に囲まれた海中リゾート

「木屋町の水族館」BLUE FISHが、「海のような開放感を」と路面へ移転。くっと広がった水の中では、あちらにクラゲこちらにはサメ、ぐるり囲んだ壁にもローテーブルにもサカナ、さかな…。倍増した水槽と魚の群れとともに営業時間も拡大し、明るい屋にはサンドを持って気分は日だまり水族館。ご希望とあれば魚の餌付けショーも随時開演！

エビと貝柱のサラダベール800円、キウイのプレーンヨーグルト600円、粒タイプゴのヨーグルト700円、ブレンドコーヒー450円



■京都市中京区河原町三條上ル
恵比寿野534番地28 松木ビル1F
☎075-231-4439
●12:00~19:00 19:00~翌3:00
(チャージ200円) / 無休
【平均予算】昼1000円 夜2000円



GOURMET
柳馬場三条

長者庵孫助いちえ

ちょうじゃあんまごすげいちえ

親世代の食をリカバリー
普通出来ない普通のこと

超自然派のおばんざいと言えは長者庵孫助。それがこの度セントラルスクエア内に、本店の約8倍の広さになる町家店舗を発足。先住者が取り付けた新建材を剥がして本来の姿に戻すのにみっちり3ヵ月かかったという入念の建た。そんな「ごく普通の姿」が今の世の中難しいのは味も同じ。「化学調味料もレトルトも無かった親の世代」には当たり前だった味を再現するのは、当世では結構な骨が折れることなのだ。なにせ調味料の一つに至るまで全てが無添加国産品を厳守した徹底ぶり。渾身の「普段さ」ととくとご賞味あれ。

店舗になるのを
とてもしがって
いたという大
家さん。今や
すっかり大賞
び。それほど
「町家のある
べき姿」を取り
戻した施工だ



■京都市中京区柳馬場三條下ル
橋屋町87番地
☎075-255-7899
●17:00~22:00 (土日祝11:30~14:00
17:00~22:00) / 水休
【平均予算】4500円



もちろんにがりだて天然物。自家製豆腐、里手の梅菜、長ひじき、旬の野菜は山科の自営畑から。他の食材も特別なルートで鹿児島などから入手

GOURMET
木屋町三条

Rookie

ルーキー



味ハコ時間にグッド・コスバ
久々に出了スキのない奴

国産スペアリブのグリ
ル1500円、カリフォル
ニアロール1000円
など。ポーションは2
~3人分。例えば高価
な和牛の代わりに
U.S.A.でも良質な自然
農法牛を使うなど、誠
意のあるコスト工
夫。もちろんコーヒ
ーなどカフェメニュー
もあり、パスタメイン
のランチは900円のみ

ゆったりソファ席のテーブルが低すぎ
て苦しいよ〜ってな経験ありませんか。
モットモだ！と、設計に降臨はアイエ
企画。かくして特注の「ごはんを食べや
すい高さの卓」に載る、インターナシ
ョナルキューズ。なるほどシェフ達の
出身はあのリバーオリエンタルなの
だった。なのに木屋町系低価格も遵
守って、各種えとこ取り新店できま
したねえ。



■京都市中京区木屋町通
三條下ル一筋目東入ル石屋町121
先斗町松嶋屋ビル2F
☎075-212-5573
●12:00~翌5:00 / 無休
【平均予算】昼900円 夜3500円

FASHION
三條東洞院

nijina

ニジナ



ニジナ家のクロージング
拜見訪問、おじゃまします

TOOMのジャケット25800円、パンツ
16800円は素材・色違いなどもあり。よく
見ると左右でデザインが異なるsueのジャ
ケットシャツ17800円、友禅の絵師による
トラ柄Tシャツ8800円

コンビニとパーキングの隙間をずんずん進
んでもう一丁、白い扉の先のウチ。昭和な
キッチンに向こうに並ぶのは、京都ブランド
のTOOMとそのレディースラインsueなど。
ドレス未満のキレイ系。今後はバックなど
オリジナルブランドもワードローブを増強予定。



■京都市中京区三條通
東洞院東入ル
慶屋町39-15
☎075-211-2090
●12:00~20:00 / 水休

