

# NEWS

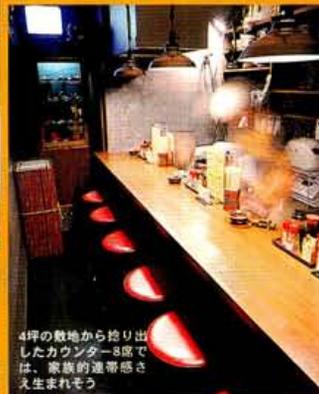
## な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

### GOURMET 河原町三条 日の出食堂 ひのでしょくどう



おおきに、  
マーキーさん！  
おかげで明日も  
頑張れそう



食堂には欠かせない、もちろん自家製「日の出コロッケ」1個100円、「とろさば」500円、鹿児島のおかん直送のタレがベースの「潮騒チャンポン」600円

「仕事をハネた界隈の連中に食べて帰って欲しいねん」と、「蒲屋純心軒」を卒業したマーキーさんはわずか4坪の店で日の出までフル稼働。「体に馴染んだ美味いモン」アレコレは、おふくろさんを彷彿とさせるニクい味。お酒あり、メシありで食堂価格、これぞ夜光虫の救世主やわ。

■京都市中京区河原町  
三条二筋下ル東入ル南側  
☎075-211-0295  
●20:00～翌8:00 / 木休  
http://www.hinodeshyokudo.com/  
【平均予算】1500円



近江黒鶏の山賊焼き780円、カリカリ揚げ鶏サラダ780円

### GOURMET 甲賀郡 隠れ家ダイニング 離

### 隠れ家ダイニング 離 はなれ



静かな里の密かなもてなし  
町人が逃げ込むその場所は…

12種の小鉢にざる豆腐などが付く「隠れ家離」2500円、ざる豆腐はまずは何もつけず、二口目からは海苔・なまら塩・源塩の3種の塩を好みで

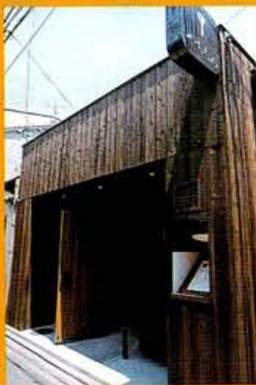
家から少し足を伸ばさせる、郊外型もてなし術の「一休庵」グループ。今度の新店はその名も「離」。白壁に黒腰板、からくり扉のような玄関を甲賀の里に設けたとくれば、「隠れ家」の演出も万全。そして、細やかに速やかな心配りの使命を受ける忍びの者、いやスタッフ達の自慢の道具は、一つ・佐賀県産の有機大豆・フクユタカと赤穂の天然にかりで作る秘伝の「豆腐」。一つ・平飼いされ肉質の締まった黒鶏「近江鶏」。二つをメインに、客の腹をほっと解きほくしていく仕掛けの数々。まさかこれ、幻ではなからうね…。



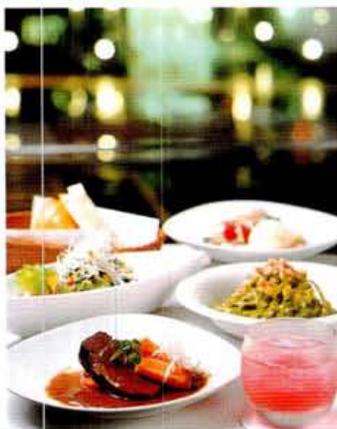
■滋賀県甲賀郡水口町  
名坂1129-3  
☎0748-63-7767  
●11:00～14:00 (L.O.)  
17:00～21:00 (L.O.)  
/ 水休  
【平均予算】昼1500円  
夜3000円

### 島時間ってこんな感じ？ 鉄板料理のニュースタイル

「やちむん」＝「ヤキモノ」と直訳できたら相当な沖縄通。まさしく沖縄と鉄板料理（焼き物）に魅せられた三輪店長が石垣牛、ミミガー、紅イモなどの産直品やお好み焼きを「日常食つぼく」アレンジした新潮流。カフェ並みのくつろぎをくれるハコともども日常使いに大活躍。



■京都市中京区西ノ京南聖町5  
☎075-821-3603  
●17:30～23:30 (L.O.23:00) / 水休  
【平均予算】2500円



### アトムも生まれたことだし そろそろ火星への旅も、ね



### GOURMET 場所 mars-mars マースマース

■大津市馬場1丁目7-12  
TOKIMEKIビル2F  
☎077-524-1092  
●11:30～24:00 (L.O.23:00) / 無休  
www.marsmars.net  
【平均予算】2000円



そう、今年にはアトムの生誕年。ってワケじゃないけど、スペースなビルに見晴らし系快適空間が出現。「スペースシャトルに食堂車があったらこんな感じ！」とはオーナー・鳥井氏の弁。近未来イメージの「誰もに優しい」ダイニングは、バリアフリーはもちろん、使い勝手のよさも極上。ところで鳥井氏、栗東「TSUKI-TSUKI」のオーナーでもあり。あ！つまりは月の次が火（mars=火星）ってこと…。

ランチ～スイーツ～ディナー～カフェ～バーと使い方は、自由気ままに。その自由スペースを作り上げたのはデザイン集団「PHAMS」





## 祇園 きたざと

### ぎおん きたざと

好きな食べ物は？と聞かれて「北さんの料理全部！」と答える人を続出させた。比較平の伝説の店が「きたざと」と名を変えて祇園へ進出。実は現在、京都の創作系和食で名を轟かせている人の多くが、この店の輩出なのだ。その教えにいわく、「創作そうさく錯綜…にならんようにね！」と、基本遵守。皆を魅了した料理も、料亭育ちの大將だからこそ映えるアレンジだったというわけ。だから今、祇園にあわせて少しグレードを上げた料理に「こんな技、なんで今まで隠してたんよ」と思っても、さもありませんと納得すべし。

海老が舞い踊る、お造り盛り合わせは1人前2500円～(写真は2人前強)。牛ヒレ肉の石坂焼1800円。名物・冷し梅煮し800円。京都では珍しい生ビール・琥珀の時間800円



## な 街 本 丸

GOURMET GOOD NIGHT SPOT  
FASHION BEAUTY SPOT ANOTHER



■京都市東山区祇園町南側570-120  
☎075-561-0150  
🕒17:00～23:00/火休  
【平均予算】4500円

## NIGHT SPOT 祇園



フィリピンの大手プロモーションを口説き落として獲得した、格闘のフィリピーナたちは総勢16名

## CLUB PASYAL

### クラブパシヤル



「大人のためのエンターテインメント空間を」と熱望したオーナーが大人の街に投じた理想郷。そこで舞うのは、美貌と色香を備えたフィリピン発のエンターテイナー。アメリカンポップス・ディスコ・ブロードウェイなどの音と光の中で繰り広げられる歌とダンスによって、日常のイロイロも忘却の彼方へ。こんな煌びやかな一夜の続きが再び叶えられるリーズナブルさも夢を見ているよう。



■京都市東山区新橋通大和路東入ル  
2丁目橋本町415  
ラ・ヴェスタ祇園5F  
☎075-541-5066  
🕒19:00～翌1:00/無休  
【平均予算】8000円

## 花街を泳ぐ大人に捧ぐ 異国の夜、現世の舞踊劇

「大人のためのエンターテインメント空間を」と熱望したオーナーが大人の街に投じた理想郷。そこで舞うのは、美貌と色香を備えたフィリピン発のエンターテイナー。アメリカンポップス・ディスコ・ブロードウェイなどの音と光の中で繰り広げられる歌とダンスによって、日常のイロイロも忘却の彼方へ。こんな煌びやかな一夜の続きが再び叶えられるリーズナブルさも夢を見ているよう。

## ハワイアン全面脚色じゃない そこはかとな、オアフ色カフェ



■京都市北区西賀茂橋ノ木町13  
☎075-492-6648  
🕒11:00～19:00  
(金・土～22:00)  
ランチ11:00～14:00  
Smoking hours金・土・日17:00～/不定休  
<http://page.freett.com/greenish/index1.html>  
【平均予算】1000円



学生時からハワイアンBlueに恋い焦がれる玉井さんと、その無二の親友にしてGreen「観葉植物」系ご最良な岡崎さんとのダブルボスでこしらえたNO SMOKING Cafe。「縁掛かったオアフの海」に注ぎ込む垂れ帯の空気をそのまま、2つのパーソナリティが日溜まり店内でブレンド。直球なハワイが漂ってない、郊外にもう一つクリーンな波が到来。

2人でスイーツ&料理、そして観葉植物&雑貨とを分担。手作りエプロン980円、バッグ3000円、多肉植物980円～

## BEAUTY 三条烏丸 WONDERFUL HAIR SOHO



「この仕事ってやっぱり楽しい！」と、SOHO烏丸店がワンダフルヘアの名の下にリニューアル。背後にもゆとりを取ったカット面や、くっと明るくなった照明など、店内も施術のし易さを考え機能性重視へ。働くスタイリストが充実願なら、任せるコチラも安心デス



■京都市中京区三条通 烏丸東入ル南側 烏丸アクセスビル2F  
☎075-212-4949  
🕒11:00～19:00 (バー受付)、～20:00 (カット受付)  
月休  
【メニュー】カット4500円 バー10500円～ カラー5500円～

## GOURMET 西賀茂 Cafe Greenish Blue

### カフェグリーンッシュブルー



ハワイのカフェテリア・定番メニューを再現した「Loco Moco (サラダ付)」850円、ランチ時はドリンク付で900円。ホットアップルパイと冷たいクッキーアイスクリームを混ぜていた「All American」600円。「ラム&グァフのカクテル」600円



# NEWS

## な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

八条の救世主・田中氏の構想、それは「新風館の周りっばく、若者が群がる街づくり」。即ちセントラルスクエアver大宮八条。その先陣「TRIGINTARUM」はハワイ体感CAFE & BAR、そして米都会風BAR「T&Tハウス」…。そこに溝を持ってジャマイカン「鉄板焼き」でエントリー。末恐ろしい「オレの店で世界一周」なエリア画策とラスト魂に乾杯。



田中氏曰く「ジャマイカに夢を寄らせる」。ピンクの外壁を特徴。「騒と笑の距離」でDX感を高めるゆえ、場所は「おっ」だとか



GOURMET 大宮八条  
HIP STRIP  
ヒップストリップ



八条の救世主が放つ三男坊  
ラスト魂が鉄板で舞う

GOODS 魅屋町三条  
一笑 いっしょう



築100年の町家を改装したモダンな店内に並ぶアンティーク着物、リサイクル着物はともに8000円～、シーズン落ちの新品浴衣も10000円台～



大和撫子の定番スタイルも  
自由闊達に取り入れる時代

「可愛げないやん!」の感覚で着物を自分スタイルのワンアイテムに。そんなコンセプトのもとで、昭和初期のアンティーク着物や現代のリサイクル着物、ハイセンスな和雑貨をセレクトしているから、呉服店と呼ぶより「きものブティック」が正解。襟部が取り外し可能な半襟袴を揃えるなど、お気軽に楽チンな着物ライフを実現してくれる強力な味方が現れた。



GOURMET 赤池  
あちえ

たぶんこんな  
感じなんだろうな  
現地直送  
キューバな体温



ランチタイムにはタコスセットなど、ワンプレートメニューを



「絶対に体質が合う!」と宣った知人の言葉通り、かの地にすっかりハマったナミさんが、数回の留学の末キューバから旦那のルイスさんもろとも京都に連れて来た。現地仕込みの家庭料理とビール、夜が更けると現れるダンスに浸る客…キューバって何だかイイかも。



GOURMET 祇園  
京柿 きょうがき

「老舗」ではないけれど  
気品を受け継ぐ祇園の形見

ここ「京柿」の誕生は、今年の若菜の頃。であるはずが、門の前に立つだけで、昨日今日ではない趣が手招きする。やはり、と言おうか。元を辿れば大正時代、日本画家・西山翠峰氏がアトリエ兼居宅として住まい、その後は旅亭の営みを続けてきたそう。気になる現在は、贅沢な設えを留めたまま、昼は手頃な御膳などを、夜は生粋の京料理を祇園情緒もろとも愉しめる料理屋のおもてなし。「仮初めの場では勿体ないから…」と語る平成の主は、秋から料理旅館として新たな歴史を紡ぐ構えだ。



車海老のキャビア添え、炙りクチコ、カマスの小袖寿司などによる「前菜の盛り合わせ」2500円、賀茂茄子、冬瓜などを交えた「冷製野菜のオクラソース」900円



京焼や漆器などの器に向ける情熱も日々々々ぬもの

