

'03 SPECIAL VERSION

街っ子なら必要不可欠、決して欠かせない、
とっておきnewest情報in京都。本誌看板コー
ナーの'03スペシャル・ヴァージョン。Phase2.

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

東映太秦映画村

どうえいうすまざえいがむら

SPACE
太秦

お子様だけのものじゃない コレ現実、いや世の流れ

昨今、戦隊シリーズがお子ちゃまだけのものじゃない事
や、時代劇人気はもはや世の流れ。子供が大人になった
のか、大人が子供に戻るのか。さらに夏のマスト・アイテ
ムお化け屋敷Ver.'03も揃った。そう、京都には太秦映画
村というアミューズメントの粋があるのだ。



8/13(水)~8/16(土)ま
では、夜9時まで「映画村ナイ
ターまつり」を開催

「最恐のお化け屋敷『魔界
転生〜再誕〜』」「通電戦
隊アバレンジャー対影の
軍団」などなど、戦隊シ
リーズと時代劇の香り漂
う2003年の夏休み

Té Concepción

テ コンセプション

GOURMET
烏丸花屋町

見よ、このランチの姿を 男性諸氏もWelcome



ティーアドバイザーが入れられるブ
ロフェッショナルな紅茶のみなら
ず、ハウスメイドのキノコ入りレ
シャメルソースのハンバーグなど
のランチも色々。「男性にもっと
来て欲しいんです」って、オー
ナーに言われる前にホラ、部下
を引き連れてでも男性諸氏よ、
急ぎなさい。



フレンチシェフ直伝の本日のランチは定番+シーズンメニュー
の計4種のメインから一品をチョイス。サラダ・パン・紅茶・デ
ザートがついて1400円~



自家製デザートセットからフワフワした食感
のクリームダンジュ。紅茶はディンブラやニ
ルギリなど専門店ならではの6種の葉から選
べて1150円



■京都市下京区不明門通花屋町下ル高槻町345
☎075-365-2100
●9:00~21:00 (L.O.20:30)
ランチ11:30~14:00 (L.O.13:45)
デザートセット1400円~
【平均予算】1200円

■京都市山科区西野様子見町1-41
☎& ☎075-593-2313
●11:00~20:00/木休
【平均予算】800円



→五条トンネル →大津

蕎麦の店 つるや 山科店

そばのみせ つるや やましなてん

GOURMET
山科

「にしんそば おやおや あん
たも通すね」と20年来の常
連。山科区が移から一年経った
今、静かなブームの「にしん
そば」850円。地方発送も可

ポスト名代も頷ける 溺愛必至のにしんそば

「ココのにしんそばはホンマもんやで！」
と食通タクシードライバーやご近所衆が太鼓
判を押す蕎麦処。北海道の特大にしんを
長時間かけて甘辛く煮込み、自家製麺と鰹
ダシの効いたつゆに合体させた究極の逸品。
ハッキリ言って今までのにしんそば観、覆り
マス。



祇園にんにくや

ぎおんにんにくや

GOURMET
祇園

ニンニク+母の愛で 更なるスタミナ策を打て

新メニュー'03夏編は、元々のスタミナ系に更なる栄養・効果を積んだ「夏バテせんように、これ食べよし」ってな家庭料理の数々。「CF見た!」で平日フード全品半額&同じく金土祝前日25%OFF。平均予算も下記以下に。こんな母の愛に甘えるのも夏の醍醐味!?



ばいなっふるナシゴレン 760円、ゴヤちゃんぶる 860円、辛ピアータ850円、ニンニク+「甘っ」「にがっ」「辛っ」の更なるスタミナ源をミックス



定番のはちみつトースト 680円を1人で食べきる「夏の女王」多装



■京都市東山区祇園町北側323
祇園会館4F
☎075-533-4192/0120-5-20298
●17:00~23:00 (L.O.22:20)
金土祝前日~24:00/無休
http://www.ninniku-ya.jp
【平均予算】2800円

背骨や肩甲骨、四肢のゆがみを治療前に触診一発、結果「え?そんなに!?!」と驚くレベルでズレている場合が多い



バテる季節だからこそ お骨様をあるべき場所に

いわゆる病院の診断では何も問題ないのに全身がダルい、疲れやすいし抜けにくい…。この治療院で目からウロコな人に多いのはそんなタイプ。クーラー病やら夏バテやら、体が不調を訴えがちな季節、お骨様には然るべき場所にお寄り頂いて、正常な身体を取り戻しましょう。

ANOTHER
松ヶ崎

無痛バランス療法 村田治療院

むらたちゆいん



店名の前にうたうように、痛み皆無で各部のゆがみを穏やかに正していく。初診6000円、二診以降4000円



■京都市左京区松ヶ崎町1-6
☎075-703-0365
●9:00~12:00 15:00~21:00/日休
※予約優先制

楽しみに残して置いた 最後の甘いデザート



庵 河原町店
あんかわらまちてん
GOURMET
河原町四条

オープン周年を記念した、3か月連続のマンスリーフェア。シメとなる8月は、やはりコース同様にデザートで、週ごとにテーマと素材を変えて、誕生する「添え物ではなくメイン料理としてのデザート」。その詳細は店を訪れる、最後まで取って置きのお楽しみ



唯一公開を許されたのが、クリームにほんのリエスプレッソを効かせた「抹茶のティラミス 利休仕立て」600円。その他のデザート写真はあくまでイメージ...

振り炬燵式など席のスタイルは様々。坪庭を眺めるならこの「雪船」の間



■京都市中京区四条河原町
上ル二筋目東入ル
☎075-256-6767
●11:30~15:00 (L.O.14:00)
17:30~24:00 (フード
L.O.22:30) ドリンク
L.O.23:00) 土・祝前日~翌
2:00 (フードL.O.翌1:00
ドリンクL.O.翌1:30) /無休



GOURMET
国道十条



韓国風数板焼き 1200円。最後のシメおじゃやに行くまでに、ごはん2膳は軽い。写真は2人前

KOREAN FOODS BAR
Korai-Tei Dining

こうらいてい ダイニング



キムチの王様700円は1日10食限定。(僕も食べれる(補)) (蕎麦アレルギーの店長致) という珍しい蕎麦粉とキのコーラー冷麺 880円。石焼きチーズピザ 990円

店長の思わず「失言」 それが全てを物語る

真骨頂のニンニク使い、「日本で言うとおばんざい」な甘辛系少々濃いめの味付け…。「代々の家の味」韓国料理夏バージョンは季節柄ビールによくあう品々。肝心のお味の程は? 「美味しそやなあ」「食べたいわあ」と、撮影中に店長自らが思わずぬいちゃってます。



■京都市南区西九条香田町32
☎075-671-4129
●17:00~23:00 (L.O.22:30)
金土祝前日17:00~24:00 (L.O.23:00) /月休
【平均予算】3500円