

SPACE
油小路丸太町

小宿&かふえ 布屋
おやど&かふえ めのや

朝食作りは奥さんの担当。お味噌汁の香りが目覚め、それを思うだけ十分幸せ



一日の宿泊客は9名まで。1組6名以上なら貸切に



町家の息づかいを感じながら
スローに過ごす片泊まりの宿

生家である築120年の町家の改築を機に、元ホテルマンのご主人が奥さんと二人で始めた1日2組限定の小さなお宿。以前から趣味で集めていたという染付けの骨董の器や、アンティークの筆筒で整えられた空間は、昼時にはカフェにも転身。宿泊客には「普段はゆっくり味わう時間がないでしょう」と、土鍋で炊かれた白いご飯の朝食がここでは大切なもてなしの一つ。外から聞こえてくる町の生活音や、通り庭を歩いて行く風呂までの距離といった、ホテルにはない不都合も町家暮らしの魅力に感じられる、貴重な楽しみの一つ。

■京都市上京区油小路丸太町上ル米屋町281
☎075-211-8109
●チェックイン16:00 チェックアウト10:00 門限23:00
カフェ12:00~18:00/月休(祝日の場合は翌日休)
一泊朝食付き 一人6500円(税別) 全館禁煙



珈琲(オーガニックブレンド)400円と手作りケーキ300円はセットなら650円



NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

NIGHTSPOT
木屋町六角

カシスパー

木屋町恋慕の大人に捧ぐ
万年若造でいられる酔場

もっぱら常客として「木屋町育ち」だったカッシーこと榎原サンが「まだまだ木屋町ではしゃぎたい、でももう30代…」という内なる葛藤の末染いたのがコチラ。抵園も先斗町もちょっと違う、やっぱり木屋町が恋しい。そんな万年木屋町族の夜を救済するバーナンデス。

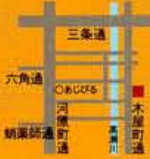


ガルフストリーム800円、梅の漬・アンフィルトード700円、チーズ盛り合わせ500円、クリームチーズの酒蒸和え500円など



シンプル＆モダンな内装は、伏見を拠点に活動するデザイン事務所「LDQ」のキクさしによるもの

■京都市中京区木屋町通
三条下ル材木町188-3
☎075-213-5023
●19:00~翌7:00/無休
【平均予算】2000円



GOURMET
一乗寺
炭長

すみちょう

地元っ子が斬り込み隊長
「肉は塩で」の肉食べ新流派



焼肉・ホルモン焼きの過密地帯、白川育ちのオーナーが「焼肉のタレはしつこくて苦手やっせん」と、塩で食べる炭焼店をオープン。オーナーの愛を晴らした塩タレに北海道直送の豚肉を漬け、七輪で炙ってそのまま食べるのみ。至ってシンプルな所作ながら、目玉素材・豚のさかり(ハラミ)の肉汁に濡れるウマ味は断じて単純ではない



■京都市左京区一乗寺
里ノ前町76-2
☎075-712-0113
●18:00~23:00(L.O.)/月休
【平均予算】2000円



ユッケ500円、キムチ200円、牛タン500円。その他、自宅のガレージ上で育てた一乗寺産の野菜やその漬物もあり



GOURMET
一乗寺

フランス食堂 Alsace
アルザス

酸酵させた塩漬キャベツ・豚肉・ソーセージ・ジャガイモを煮込んだアルザスの伝統料理シュークルート1600円。ドライフルーツのパウンドケーキ400円。アルザスの地ビール「フィッシュ」600円はカウンターで飲めば500円に



ビストロよりも気兼ねなく
アルザス発の酒食の社交場

「この一皿を出すために独立した」とまで道坂シェフに言わしめる「シュークルート」とは、フランス北東部・アルザス地方の肉じゃが的ネイティブ食。塩漬キャベツの酸味とポークの滋味が絡み合うテンコ盛りの幸せを「あの町の雰囲気ごと食べてもらいたい」と、カウンター越しにシェフとおしゃべりできるアルザス風居酒屋を再現。実に温かいフランスの人情酒場、発見。



■京都市左京区一乗寺西
開川原町29-9
☎075-723-2703
●15:00~24:00(L.O.)/月休
【平均予算】1500円



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

GOURMET
京阪三条

眺庵 かがやき

ながめあん かがやき

ガラスの扉を隔てて、
手前がスタンダード、
奥がVIPルームに



■京都市東山区大和太路通
三条下ル東側大黒町137
KYOUEN西棟 2F
☎075-532-0181
●LUNCH11:00~15:00 (L.O.14:00)
DINNER17:00~24:00 (L.O.23:00)
BAR TIME金土祝前日24:00~翌4:00
無休
【平均予算】昼1800円 夜5000円



厨房をあずかるのは、懐石料理出身の手練ばかり。箱懐石「雷」6000円より、お造り2種と小鉢3皿を収めた箱組、焼き八寸、土鍋でふっくら炊いた釜飯



今宵の眺めは東か、西か 京の突端をゆくビジュアル系

千の愛の言葉より、美しい眺めの方が心を捉えるときがある…。そんなセオリーをまるで具現化したような、視覚にピンピン訴えるダイニングが登場。トコロは京阪三条、ウワサに高いあの「KYOUEN」。東に今様枯山水のZEN庭園を望み、西に鴨のせせらぎを眺めうる絶好のロケーション。大小の個室には、檜風呂付の特別ルームあり、1台100万円也のカッシーナのソファルームありと、エグゼクティブ垂涎の仕掛けが満載。自慢の箱懐石は、白木の箱に色鮮やかな一品を品良く収めた玉手箱。食すその瞬間まで、眺める贅沢でんご盛り！



GOURMET
押小路寺町

A table!

テーブル!

気分は、「フランスの片田舎の食堂」。坪庭は日本家屋の名残とか



毎朝農家の畑に出向き、自ら野菜を収穫。「採れたてのキュウリって、トゲが透明なんですよ」。こんなコメントが添えられたフレンチが、マズかるうはずがない。前身は新京極で14年間愛され続けたレストラン。「なんやこの辺、おもしろい店多いよね」と、御所みなみの胎動を嗅ぎつけてエントリー。敷居をグイッと下げたビストロにこ近所もハマリ気味。

食材は安全でナチュラルなもの。化学調味料など不自然なものは一切使いたくないという。写真は、和牛テールの赤ワイン煮込み2200円、日替りの前菜4種盛り合わせ1600円

アップカミング・御所南！ 新京極からビストロ参上



■京都市中京区寺町通押小路西入ル
北側3軒目
☎075-223-6066
●LUNCH11:30~14:00
(土日祝12:00~15:00L)
DINNER18:00~21:00
(土18:00~、日祝~20:00)
水・第3木休 (木曜は夜のみ営業)
【平均予算】昼1500円 夜4000円



GOURMET
御前池

焼肉 大仙

焼肉はここが本場



大看板のデカさ!! 自信たっぷり モダンなハコで直球焼肉

二条駅から御池通りを西へとひた走る。と、目に飛び込むのは真っ赤な大看板。その迫力についてられて足を踏み入れれば、韓国モダンな空間で、「韓国料理ね」と納得…するのはまだ早い。青磁の壺がずらり並び、韓系メニューの高レベルに降参しようとも、ここはあくまで焼肉店。さっと炙った極上黒毛和牛の、甘みとうま味が効かぬ証拠。



刺身OKの黒毛和牛タンは数量限定の希少モノ「黒タンの厚切」1200円。ローズ・カルビ・ハラミの「和牛タレ焼き盛り合わせ (200g)」1800円、「チャプチェ」700円、「養マッコリ」1000円



■京都市中京区御前通御池東入ル北側
☎075-802-4345
●17:00~24:00/火休
【平均予算】4000円



青磁と鏡と木を組み合わせた「韓国と京都をミックスした空間」のデザインは、森田恭通氏率いる「GLAMOROUS CO. LTD」によるもの

NIGHTSPOT
寺町御小路

Kitchen Kitchen

キッチン キッチン

「家カフェしよう」が合言葉のキッチンキッチンが京都初登場。カフェマガやガラスの器の基本アイテムから、マガジラックやラグのリビンググッズまで、茶の間をカフェに変身させる好デザイン商品の全てが粉れもなく1コイン。金銭感覚が痺るがされますので要・覚悟。



商品は全て100円か500円の2プライス。写真のディスプレイフレーム。陶器の壺・胡椒入れ、プチグラス、メモスタンドは全て100円。家カフェだけでなく実際のカフェオーナーが商品を買って帰って行くこともあるとか



雑貨店も100均店も、以後
評価基準キビシクなりマス

■京都市中京区寺町四条上ル
東大文字町292番地
寺町御小路ビル2F
☎075-231-3346
●11:00~20:00/不定休



NEWS

な街ネタ

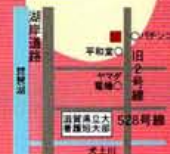
GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

GOURMET
彦根

まんだら

癒しも目新しさも欲しい？
そのワガママも店の道標

「この辺りはまだ創作料理店も少ないからねえ」と、彦根住民の期待を追い風に船出したフードバー、和風座敷からコロナアルリゾート風まで、ブースで分けられた店内は広域アジア圏を網羅。一方料理の方はまずは舌慣らしと言う事で、イタリアンもカリフォルニアもありの、美味いところ取りの多国籍。最大公約数の需要に応えた結果、ココに辿り着いたというワケ。



■滋賀県彦根市長巻町433-2F
☎0749-27-5778
●18:00～翌2:00/無休
【平均予算】2500円



海老のマヨネーズソース680円、まんだらロール780円、タピオカとココナッツミルクの黒胡椒しるこ500円



玉砂利の上に畳を敷いた座敷やテラス風の個室。カウンターの傍、女性専用ルームも設置

BEAUTY
四条高倉

mod's hair京都店

モッズヘア きょうとてん

窓辺には大丸のピーコック…
四条通り一等地にモッズ見参



モッズ・ヘアが京の都に入浴して、なんともう20年。ありあまる変身願望を携えて、初めてパーマをかけたのも、ココだったか。うるうるうる…と、追憶に浸ってる場合じゃありませんよ。大丸の斜向かいにこの度、京都店がお引越。四条通りをがっつり挟んで、烏丸のOLたちの聖地を宣言。ビルのワンフロアをプチ抜いて、ダンスフロアと見まがうばかりの広々空間にリニューアル。営業時間を延長し、平日は夜9時まで。仕事帰りに余裕シャクシャクで、バリ仕込みのモードが手に入る算段。GOサインは点灯中ですよ！



ヒマワリの種やハーブなど、天然素材にこだわったヘアケアラインはサロンでのみの販売



「お客様の種と首に負担をかけたくない」との理由で、6台のバックシャンプー台を導入。背中の凹凸クッションが気持ちいい

■京都市下京区四条高倉東入ル DoCoMoビル2F
☎075-241-3111
●10:00～21:00
(～19:00/パーマ・カラー受付、～20:00/カット受付)
土日祝～19:00
(～17:00/パーマ・カラー受付、～18:00/カット受付)
月休
【料金】
カット4500円～
パーマ6500円～
カラー5000円～



本日鮮魚のアクアパッツァ仕立て1500円。トロットロに炙らばい、豚バラ肉の煮込みカレー風味1500円(共に単品価格)。コースはブリフィクスタイルで2800円～

GOURMET
錦林庫

mania

マニア

GOURMET
錦小路烏丸

味ろっこん

あじろっこん



店内イメージは「白い倉庫」。パラボドキンカルの機能美の内情は「予算の都合(笑)」とのこと

憧れナビが旗印を立てた
ホテルごはんの白倉庫

このろおじに来たからには
すべて委ねて楽しむがよし

木屋町も四条を下がったひっそりエリアで、6周年を迎えた「味ろっこん」の大将。これを節目にもう一つの隠れ家を占拠。今度のアジトは自ら馴染みの「よしだババ」や「おもしろ」が居を構える露地奥。静かなヒネリを求める人々の道に、小割烹スタイルで参入。



オーナー・伴海氏の出身地はブライトンホテル洋食部門。「ゴハンと呼べるものは何だかって出しましょ！」と意気揚々ぶりの影にはその15年の経験ありってワケで、細やかかつ徹底的な仕事の料理はうっとりもん。美形の奥サンと黒い美男犬、建築誌にまんま出て来そうな住居兼のまっしろ内装…って、久々登場のライフスタイルお手本店じゃないかい。



■京都市左京区鹿ヶ谷西寺ノ前町30-4
☎075-752-1299
●11:30～15:00 (L.O.14:30)
18:00～24:00 (L.O.23:00) / 火休
http://www.geocities.jp/mania_cafe
【平均予算】昼1000円 夜3000円



■京都市中京区錦小路通烏丸西入ル30m一筋目下ルどんつき
☎075-211-1369
●12:00～14:00 17:00～24:00/日休(祝日は要予約)
<http://www.meix-net.or.jp/~rokkon>
【平均予算】昼850円 夜4000円



秋茄子と秋刀魚のサラダ800円。きんぴら牛蒡と栗と銀杏のおこわ600円。どびん蒸しより楽しい、舞団子と鱈のキノコ一杯鍋1000円。酒は「松の司」が全種類揃う。おまかせ料理5000円にて25時間の飲み放題！