

入って右手がカフェ「パーバチカ」。左手にはヘアサロン「トランク」が

GOURMET 北山

кафе бабочка
カフェパーバチカ

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

蝶々のごとく軽やかに 北山再始動の空気をふわり

中から次々と人形が現れるマトリョーシカ、ホルシチ、ゴルバチョフ…。そう、ロシアって実はよく知らなかった（はず）。「発展しきっていない素材と温もり感が、人にも物にもたっぷり…」とは、高校時代の留学以来フリークだと言う店長・澤井さん。折しも、北欧に続く勢いを感じさせる東欧・ロシア。だったらご堪能あれ、と某カフェをプロデュース&切り盛りしていた二人が、北山に舞い降りさせた「パーバチカ（＝蝶々）」。現地買付けの小物が彩る空間、舌に重くない定番アレンジのロシア料理。目からウロコの心地がやってきたようで。

現地買付けの生活に彩りを与えてくれる雑貨達「ペトルシカ」。三条橋馬場の「gris-gris」のNoriさんが買付けした蝶々モチーフのアンティーク・アークセも販売

■京都市北区上賀茂
今井河原町66
Tree'sビル2F
☎075-722-8087
●11:00～21:00
(L.O.20:30) / 月休
【平均予算】1000円



RESTAURANT Antonio

レストラン アントニオ

GOURMET 寺町二条

ニンニクとオリーブオイルを効かせたイカの鉄板焼1200円。トマトソースのマグロのデリシャス960円。コクのあるトマト風味の子羊のチリドロンソース煮850円。プラス200円で自家製パンはおかわり自由

BEAUTY 烏丸小路

hair&make attirer

ヘア&メイク アティレ

スタイルへの迷いが晴れる
サロンジプシーの終着駅

「結局のところ、近所のバリエーションが揃った料理が一番美味しい」。アンダルシア地方はヘレス・デラ・フロンテラ出身、カナリア島、ロンドン、東京で研鑽を積んだアントニオ氏の情りの境地。日本では、肉じゃがを愛する人が未来永劫減らないように、スペイン料理の最高峰も飾らない伝統の味。オリーブオイルの風味に乗って、真っ向勝負で伝えてくれる。



ロケーションは新風館の2階。エントランスには色とりどりの花が飾られている

■京都市中京区烏丸
錦小路下ル場之町 新風館2F
☎075-257-5533
●11:00～20:00
(～18:00/パーマ・カラー受付、～19:00/カット受付)
金・休前日～21:00
(～19:00/パーマ・カラー受付、～20:00/カット受付)
不定休

さりげない味こそ究極
スペインより愛を込めて



ネイティブな味が楽しめるのであって、外国人も少なくはない

■京都市中京区二条通
寺町西入ル 中村ビル
☎075-221-3212
●土日祝11:30～14:30(L.O.)
17:00～フードL.O.21:00
ドリンクL.O.22:30
火休
【平均予算】4000円

客観的に自分に似合うスタイルを見つけることは難しい。なぜなら鏡を使わずに自分自身の顔や頭を見た人は、この世にはいないから…。フランス発祥の審美学「ヴィジヤリズム(客観的に顔と髪型を捉えるテク)」に基づいたカウンセリングで導き出される理想像。今度こそ「イケてるやん!」と言わせたい

【メニュー】

カット5000円
パーマ5000円～
カラー6000円～



GOURMET 北山

楽食 白河

らくしよくしらかわ

繊細さとユルさを満たす いわゆる左京区アート系?

■京都市左京区
田中西高原町22-5
☎075-712-5582
●18:00～翌4:00
(L.O.翌3:00) / 木休
【平均予算】2500円

主人自ら「マニアックな場所」と豪語する、アナーキーな左京区深部にオープンした和食居酒屋。さりどて、多少のアクセス難を乗り越えてでも、訪れる甲斐は十分。岩倉のオーガニック野菜などをほどほどの創作で留めるさじ加減は、彫刻を嗜んだ芸術家肌のご主人あつぱれの妙技。夜明け前まで灯る「楽食」のどばりは、頼り甲斐もアリ。



ママもキッズもお年寄りも
ためらわずキレイへ到着



幼なじみ髪型をもらったフロアからは
天然の強靭、じゅしりとクシッソ
ンに馴染めるイスも盛りだくし



「人と髪にやさしいサロン」を目指すO₂の最新版が完成。店内にはマイナスイオンの空気清浄や、バリアフリー、キッズルームの完備など様々な人とシチュエーションを考えた心遣い各所に、だれでもいつでも「キレイになりたい」その思いを大切にしてくれる。

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

■京都市北区紫野西泉堂町6-3
☎075-494-1201
●10:00~19:00
(パーマ・カラー受付~18:00)
月、第3月火連休

【メニュー】
カット (S-B込) 4500円
パーマ (S-B込) 10500円~
カラー (B込) 8800円~
学割あり



手前から海鮮三種山椒ソース和え、カニのピリカラ、海鮮二種炒め、昼夜を問わず好評のメニュー

GOURMET
錦市場

桃庭 錦店
たおてい にしきてん



錦通り沿い、常時20種近くのテイクアウトメニューが並ぶデリコーナー、300~600円のおかず系を中心として、人気は肉まん120円、餃子300円、豚足200円など



町家の大御所、次なる道は一人・ぶらりの気軽な中華

祇園の町家を使った店舗展開でおなじみ、京中華の雄・桃庭。3店舗目の錦店は、ガラリとイメージチェンジした洋風ガラス張り。台所・錦市場のご真ん中であれば、中華点心とお惣菜のデリもスタートさせちゃう近所風味の気軽さが魅力だ。「祇園の半分」と豪語する低コストにして、食材の品質は不落という事実…、コレもはやマジックの粋では？



■京都市中京区錦小路通
柳馬場東入ル東魚屋町167
☎075-212-0116
●11:30~15:30 (L.O.14:30)
17:00~21:30 L.O.
デリ11:30~18:30
第3月休
【平均予算】昼900円 夜5000円

蕎麦屋 にこら

GOURMET
錦市場

おはじける職人の気合い
その醍醐味を無心にすする

太白ごま油で揚げた贅沢な食感の、季節の天ぷら900円、自家製杏仁豆腐そば屋シロップ400円も、「凝り性なので」にを換くところから



たまり醤油などを使った半生かえしのつゆはキリッと辛口。京麩のつけ汁させるそば1400円



好きが高じて食べ手から職人の世界へ入ったというのは、新進系の蕎麦店主から時折聞く話ではあるが、「にこら」店主・沼田さんも言わばその転職組の一人。コンサルティング会社勤務から、岐阜の名店「吉照庵」で職人となり後には前職のスキルを活かし経営まで一任されるほどに。そしてその手腕を発散させるのがこの店という訳。粉は茨城の常陸秋鹿産の石臼自家製粉。甘さと香りを最大限活かした祖伝の十割が身だが、その風味は素朴というより繊細。町家をスキッと再生した店内共々、主人の趣向と裁量が存分に



■京都市上京区智恵光院通五辻上ル五辻町69-3
☎075-431-7567
●11:30~14:30 17:30~20:30
水、第3火休
【平均予算】昼1500円 夜4000円

GOURMET
石山

創食 きんぎょ
そうじょく きんぎょ

業堂といえば、やはり振り袖。特注産市田の座り心地は隠れ家の名にふさわしい



旬の竹の子などが入った春野菜の巻飯700円、自家製の焼酎盛合せ (5種おまかせ) 900円、きんぎょのサラダ650円、芋焼酎「菓」800円、美焼酎「大刀」400円

■大津市栄町2-3
☎077-537-3322
●17:30~24:00 (F~L.O.23:00)
不定休
【平均予算】4000円



「あたりまえ」を大切に
次なる一手はベーシック



「見せかけじゃない、創作を」。一から手作りで完成度を高めた料理は、素材を活かすため、ほんの少しの捻りをプラスした和食がベース。ぶっくりした座布団に尻を預けて、瀬田地鶏の肉汁や釜飯の小さなおこげに「むう〜」と唸る贅沢。焼酎がぐいぐい進んで自ら真っ赤な金魚になっても、JRと京阪は目と鼻の先。石山駅界隈の皆さんホント、恵まれてマス!



6種の葱から選べる葱の黒焼き・下仁田葱800円は揚げた外側の皮をはがして、特製味噌で天然塩でいただく。山芋の磯辺揚げ880円、牛すじ豆腐土鍋煮込み1380円、キリナー香搾り(生)550円、焼酎1580円〜

脇役から主役へと
葱百変化、ここにあり

脇役として欠かせない存在ながら、決して主役にはなり得なかった日陰の身、それが「葱」。そこにスポットを当てたのが、その名も「葱や平吉」だ。熱を加えられた葱は、シャキシャキの食感にとろとした甘みが加わって…。まさに主役存在の存在感。お馴染み京都の九条葱はもちろん、肉厚な下仁田葱、めったにお目にかかれない赤葱など種類も豊富な葱が、焼いて煮て揚げると様々な表情を持って登場する。根底にあるのは「質素だけど贅沢な、素朴な味」の追求。葱以外の食材も持ち味を堪能させてくれる、滋味溢れる味わいに。

■京都市下京区西木屋町通
松原上ル三丁目市之町260-4
☎075-342-4430
●11:30~14:30 (L.O.14:00)
17:30~23:00 (L.O.22:00)
無休
http://www.kiwa-group.co.jp
【平均予算】昼1500円 夜4500円



NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

BEAUTY
富小路錦小路

hair creation MIM 富小路

ヘアクリエーション ミークとあいのこうじ

「この評庭に惚れ込んで」と第70年以上の日本家屋を改装した店内。3月末日までパーマ＆カットカラー2000円OFF、カット＆カラー500円OFFとなるオープンニングキャンペーンを実施中!



■京都市中京区富小路通
錦小路上ル高宮町585
☎075-221-1113 (予約優先制)
●10:00~19:00 (パーマ受付)
~19:30 (カット受付)
月、第1・3火休
【メニュー】
カット4500円〜 (S-B込)
パーマ9600円〜 (S-C-B込)
カラー5500円〜 (S込)
カット+カラー9500円〜 (S-B込)

溢れんばかりのハートと共に街の真ん中へいざ出陣

御殿から東山を誇いでセントラルスクエアへ初入浴。どれだけコンテストでタイトルを獲得しようとも「全ての技術はお客様のために磨くモノ」と、日々培う確かな技術とハートフルな気持ちは相も変わらず、つまりお家芸の「日常生活と共に生きるスタイル劇り」も当然健在ってな次第。



仕事あとの駆け込み店が
腕を広げて昼にもカモ〜ン

店内の一角はギャラリースペース。「個人事務所としても貸しますよ(笑)」



ジャンバラ屋HUG
じゃんばらやハグ

GOURMET
寺町四条

石焼ピラフ600円、ポークのトロトロ王子召み600円、スモークサーモンと山いもの4KJ、オリジナルカクテルHERO+EEK5600円

町家×創作料理の雄ジャンバラ屋が3店舗目の大革新。これまで京風情を匂わせてきた店内も一躍、古き良き'60年代アメリカの街角へ、「料理を充実させてもシメがスコップアイスじゃねえ?」とメニューもスイーツにぐっと専心。デザート充実の居酒屋はイコール、フード充実のカフェでもあるという事で、今後は界限ワーカーを夜昼となくハグハグッ。

■京都市下京区寺町通
四条下ル東側B1F
☎075-361-3057
●11:00~23:00/月休
【平均予算】昼750円 夜2500円



エキゾチックなPEPPERとは180度違い、こちらはストレートな和食。ニハ子の海老天600円、三色炊き生数の揚げ出し600円、おぼろ豆腐のハリハリサラダ600円、自家製アーモンドタルト500円、ハインケン(生)400円

隠れ庵 IRORI
かくれあん、いろいろ

GOURMET
姉小路東院

■京都市中京区姉小路通
東院院東入ル笹屋町
井上ビルB1F
☎075-212-5065
●17:00~24:00
(L.O.23:30) /不定休
【平均予算】3000円



ラウンドする壁には格子が組まれ、和紙をあしらうなど気持は「和」の進行形



はしごを知らない世代に捧ぐ
和食+カフェ+バーの理想郷

近頃のお嬢さん方はホントーにワガママ。味がよくて、「ビールかポン酒しかないなんてス〜」「デザートってもまさかシャーベットしかないの?」。ああ、今宵も市中にこだまする彼女達の阿鼻叫喚。そこへ彗星のごとく現れた、木屋町「PEPPER」仕掛けのダイニング。バーテンのカクテルも、パティシエのスイーツも、み〜んなまとめて召し上がれ!