

「4種の根菜と九条ねぎのグラタン」800円、「航立貝のソテー 甘夏の香り」900円、「おぼろ豆腐のカプレーゼ」800円、「グラスワイン」600円。その他、カフェでは和菓子や日本茶の和モノも

mix
ミックス

GOURMET
西木屋町仏光寺

NEWS

な 街ネタ

**GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER**

■京都市下京区西木屋町通
仏光寺天満町456-2
杉田ビル
☎075-352-4300
●1・2F 12:00～24:00
4F 19:00～翌3:00/無休
【平均予算】3500円



京都の夏には川！床はなくても高瀬川と鴨川の眺めあり



木屋町育ちのアノ人が ビルを占拠して錦を飾った

木屋町から巣立ち、御幸町で「リズム」の主となった以西氏が一回り、いや、ビル1つ分大きくなって故郷にカムバック。1・2Fは足元を高瀬川が流れるカッパルシートのカフェとダイニング。3F、氏の兼業であるデザイン事務所をスルーして4Fへ上れば、久方ぶりにカウンターに復帰したその姿。「10年後に立っいてもカッコイイ店にしたい」と、お座敷カウンターでは瓦屋根が並ぶ仏光寺以南の眺めでのおもてなし。これ、数ある絶景店の中でもおそらく初のアングル。現状で10歳年上の大人にも面白い店って訳だ。



kimukatsu cafe canone
キムカツカフェ カノン

GOURMET
新風館

キッチンで焼きあげるパンやケーキなど、カフェ要素にも満足。「ミックスベリークリームソーダ」500円、「キムカツバーガープレート」800円、「たっぷりバナナケーキ」450円。その他、「キムカツ丼」などはテイクアウトもOK

目からウロコの逸品でグルメマンを賑わせた、恵比寿「キムカツ」のプロデュース店が新風館にて関西初登場。0.3ミリ！にスライスされた薄々の三元豚ロースを25枚の層にして揚げた、噂の「キムカツ」は繊細にして軽快な食べ心地。自家製のパンズで挟んだバーガーや国産小麦を100%使用したケーキなど、本店にはないカフェスタイルの提供で使い心地もより軽く。

新スタイルのカフェメシは
とんかつ界のミルフィーユ!?



■京都市中京区烏丸通
姉小路下ル橋之町586-2
新風館2F
☎075-241-2332
●11:00～21:00
金土祝前日～22:30/不定休
【平均予算】
昼1000円 夜1800円



Trait dunion
トレドゥニオン

FASHION
東洞院錦小路



場所はdifferentと同じビルの奥。既製品の購入とパターンオーダーができる。「サルトリア・バルテノペア」のサブアリュジャケット139650円、「バルバ」のシャツ22575円、「インコテックス」のパンツ32550円



■京都市中京区
東洞院通錦小路上ル
元竹田町639-1
☎075-211-7298
●11:00～20:00
水曜不定休



革張りのソファで生地を選んで、採寸。「今回のラベルは細めにされてみては？」なんてやり取りが、トラッドセレクト店の雄「different」の新展開。つまりは老舗テーラーの職人技と、モード感覚を併せた「進化系クラシック」。ええ、これが似合えば男前です。

バルテノペア、バルバが並ぶ
憧れのクロウゼットへどうぞ

Gaspard
ガスパール

GOURMET
新町錦小路

ランチ「Le Menu A」2800円より「ホロホロ鳥とフォアグラのテリーヌ仕立て」、「エビの香りいっぱいのパイ包み」など。平日13時までの「Bistroランチ」1000円。夜のアラカルト1200円～も要チェック

「大きな人ほど繊細だ」 雄弁に語るプチご褒美三昧



■京都市中京区新町通
四条上ル錦角
☎075-241-0876
●11:30～14:00(L.O.)
17:30～23:00(L.O.)
水～21:00(L.O.)/木休
【平均予算】
昼3500円 夜5000円

新生ビストロが港のフレンチ界を席卷する昨年、「ヨソ行き度」もキャバも『プチ』に留めたレストランを」と、わが道を開拓した内野シェフ。その巨漢からは想像し難い繊細な定番フレンチを繰り出しながらも、本願はあくまでも「トータル心地よさ」。料理・サービス・雰囲気との三位一体は、職住混在エリアに相応しきON/OFF自在なガストロノミーなり。



な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

Avec Fruit Blanc

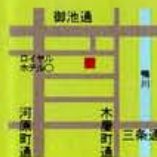
アベックフルーツブラン

GOURMET
木屋町御池

ノース木屋町で
大成する
たわわに実った
新カフェ道

京都のカフェ史にその名を刻んだ「カフェサリュ」の宮崎サンが、新カフェの構想をほんのりヨーロッパなホワイトキューブで実現。旬フルーツ100%のフレッシュジュースや自家製スイーツの数々、喫茶世代をも満足させる本格コーヒーが交わる「フルーツパーラーと喫茶のミクスチャー」。ついでに夜のバー使いも可能にして、カフェ文化にまたも風穴が開いた模様。

■京都市中京区河原町通
御池下ル一筋目東入ル南側
ラディーチェマツヤ1F
☎075-241-4828
●14:00~23:00 (L.O.22:30)
木休
【平均予算】900円



昼は陽光を集めて輝き、夜はバーのムードを盛り上げるピンクのシャンデリアは、欧州で直接買い付けたベネチアングラス製



NIGHTSPOT 河原町三条

BOOGIE LOUNGE

ブギーラウンジ



生フルーツを使った「オリジナルカクテル」800円はやはり女性に人気。カクテルは80円〜。「レズンのパテ」の他、フードは500円〜



「LOOP」に始まりカフェスタイル、ガールズバーと、時代にズバリなバー展開をしてきた塩尻オーナーが、遂に自身の為？とも言える完熟店を、ミラーボールの下、24時も過ぎれば気ままに踊りかねる客と、なめし革のソファで「茶系の酒」をくゆらす客がごく自然に共存する「アングラ感」。店と同様に変遷した客が、今気持ちいいのはこの感覚。

客もライトも時代も回る
眩しきブギーナイトがここに



週末は専属のDJがデイスコソウルを流す。全日ノーチャージ

■京都市中京区
河原町三条下ル
大黒町71番地22
ABC MUSEUM2F
☎075-212-2200
●19:00~翌5:00/無休
【平均予算】1500円



廻鮮 花鮓

かいせんは必ずし

GOURMET
南草津

新鮮&ハイコスパ鮓
廻り流れる高クオリティ

手前より「カリフォルニアロール」273円、流れんばかりのウニとイクラがたっぷり乗った「北海三味」は驚愕のサービス価格504円。「極上本マグロカマトロ」630円。「原価圧迫で難しいけど(笑)」と箱は一貫120円〜の良心価格



半凍りのネタがグルグル…といったガッツン回転鮓が蔓延る中で、花鮓においてそれは非ず。内地ながらも市場直送の新鮮なネタに、歴とした鮓屋出身の職人の存在。そして「今日はこのネタが良いよ〜」なんて言われりや、目前の廻鮮に目もくれず「ほなそれは願いね」が定石かと

■滋賀県草津市野路1-3-6
☎077-566-8638
●11:30~22:00/無休
【平均予算】1800円



GOURMET 山科

こてまる

秘伝と言うよりもはや秘術
難度Dのフワフワお好み

南草津で名を馳せた「鉄板亭やまもと」が山科へ入浴。山本オーナーの決め台詞は「家で作れるモンと同じでは意味がない!」。よって山芋も使わず、トップシークレットのダシで粉を練って丸三日間そと熟成させた。独自レシピの生地で勝負する。普通ならベチャツとしなびるはずの、超みじん切りキャベツ×小麦粉だけという配合からは、あり得ないほどフワッフワしたお好み焼きだ。こっそり秘密を探ろうにも、一品も豊富に100種を数えるアテと、焼酎「佐藤」600円をはじめ80種の酒揃えに、また今夜も負けってしまった…。



■京都市山科区
西野山中島井町69-1
☎075-594-3353
●11:00~15:00
17:00~翌3:00
(L.O.2:30)/無休
【平均予算】
昼800円 夜2000円



お好み「イカ・タコ・エビのミックスマス玉」800円。焼きあがるのに時間がかかるため、これまた特注の太麺で作る焼きそばを先にオーダーするのが賢い待ち方。卵焼きでなく半熟卵でとした、とん平焼なども人気の一品





「生サーモンとチーズのひとくちロール」788円、「海鮮ユッケの生湯葉巻」788円、「空豆コロケ」630円、人気急上昇中の南瓜侯爵「香華」グラス600円。巧みな細工が施された中国箸で召し上がり

摘む箸一膳にまで愛を注ぐ 豆ぞっこんの人情居酒屋

モダンな店内の様相から「あ、いつものか」と判定を下すのは、お豆さんをこよなく愛する田尻店長のお手並み拝見後が妥当。北海道産丸大豆と鳥取県雨滝町の名水で特えた自家製豆腐、納豆、湯葉、ガルバンノーなるブラジル豆まで登場する豆と和食の共和国なのだから。その上「人懐っこ過ぎるくらい」の居酒屋調って、こんなパラドックス空間が今までありまして？



■京都市山科区竹鼻竹ノ街道町65
☎075-502-5511
●17:30~翌1:00
(フードL.O.24:00、ドリンクL.O.24:30)
無休
【平均予算】3500円

NEWS

な街ネタ

GOURMET 御幸町 御幸町 御幸町 御幸町

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

mind trive / Cafe Brown

マインドドライブ / カフェブラウン

移転、カフェ新設、そして... 御幸町st.に何を仕掛けた？

京都セレクトショップ界の筆頭株が西木屋町の麗峰会館から、ファッションストリート・御幸町通へ進出。どれだけ服が売れようと「デザイナーとの直接取引で、共感できる国内ブランドのみを厳選」するストイックな姿勢は健在のまま、以前の約4倍のフロアを掌握し、カフェバーを併設。服見て購入に迷えば奥のカフェで検討...で、また服見て...。この店から出れないスマートな蠟地獄、きっとハマります。

露地を模したような細い通路を奥へ行けばmind trive、さらにその奥がCafe Brown。「ベリーベリーソーダ」700円、「コーヒーロールケーキ」500円、20:00~はパーティム



■京都市中京区御幸町通 納薬師下ル船屋町371 グランシャリオ納屋1F ☎075-211-4361 ●12:00~20:00 / 無休 カフェ~翌1:00 / 水休



Grass グラス

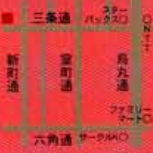
GOURMET 新町三条

やさしく洗練された町家で とんがった自分をリリース

緑色の織金(刺繍で形づくられる金糸)の裏身や花柄が目を引く。店内では刺繍や知人の作品を販売



「も〜ホンマに恥ずかしいわぁ」とカウンターに立つ店主は、えらく控えめのお母さん。とある設計事務所が三条通に保有していた町家の意匠に一目惚れ、「その場所にずっと居るために」カフェを始めた。外から帰ってきて家でおやつを食べるようなシンプルな優しさがツボ。研ぎ澄まされたプロの店もいろいろけれど、時にはこんな空間で気を抜きたい。



■京都市中京区三条通 新町西入ル産座町36 ☎075-241-0477 ●11:30~18:30 / 日休 【平均予算】500円

移転前より広がった分、数も増えた「アタッシュメント」「ウィリアムズ」の他、「ユリウス」「ファクトタム」など新たなドレスラも顔を見せる

CK シーゲイ

NIGHTSPOT 河原町二条

赤×黒の華やかなチェアと、ポリウムのあるオレンジのシャンデリアがエロカワイイVIPルーム。ソファタイプの別室もあり

CKが大バコ&街中でREE登場 京都のクラブ文化はまた多岐に



「お任せで」新んだ内装は、CK代表の岡本氏と同級生の某Cafe●井氏デザイン

「広いステージ。音響の充実。若い子らも来やすい場所」。これまでの快々をはらすため、求めた新天地はラブドライブ跡。無数の光が降るフロアや、ミラーと凸型反射板で埋まった一面の壁、プルシャンブルーのカーテンの向こうに覗くVIPルームなど飽きに満ちた空間は「ディスコリバイバルとかではなく、素っ気ないウツワのクラブに極する。CKの指針。

■京都市中京区河原町通 二条下ル一之船入町366 河原町二条ビルB1F ☎075-254-2426 ●21:00~深夜 月~水休、木不定休



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

'04 SPECIAL VERSION phase③

new openやrenewal、new menuなどなど、
とにかく何でも「newest」な情報をお届けする当コーナー。
今年、早くも3度目の登場で「phase③」をお送りする。
弊誌自慢。街っ子必須。もはや弊誌の定番コーナー。
お盆休みを挟む当月のネタ番にぜひ。

GOURMET
嵐山

新八茶屋 しんぱちちゃや

地元客もついうっとり
この眺め、この涼味

本誌7月号でも紹介した、渡月橋向かいの茶屋に眺望カフェができたのはお存じの通り。で、ふたを開けてみると、観光客よりも地元客が結構訪れるという話。体に優しいオリジナルジェラート×嵐山の眺め、という贅沢な涼み方は、観光客だけにはもったいない!



■京都市右京区嵯峨天龍寺
造路町37-17
☎075・861・0117
●10:00~
(L.O.18:00) / 木休
【平均予算】800円



ジェラートはその日の旬を盛り合わせて1000円、抹茶が香る「新八パフェ」1100円、「お豆腐パフェ」1000円、「真っ赤なオレンジジュース」650円

8月は抗ガン作用のある薬膳ピワと利尿を促すスイカのジェラートが



とようけ茶屋 とようけちゃや

GOURMET
西陣

豆腐界の大御所が数年
温めてきた新メニュー

練り胡麻風味や丹波黒豆・青豆・紅麴など、他店にはないとようけ屋の湯葉を、全種使用した「京野菜と生湯葉膳」1600円。器に対する気遣いも注目したい



常に新製品の開発に余念がない発明家のご主人。今夏も、とようけ屋だけが作れるという大豆100%の漉し餡を道明寺餅に包み、クリスタルな豆乳ゼリーに埋めた「麗豆菓」を完成。その甘味を最後に味わえる湯葉づくし料理「京野菜と生湯葉膳」も本邦初公開だ。

■京都市上京区今出川通御前
西入ル紙屋川町822
☎075・462・3662
●11:00~(L.O.15:00)
/ 木、月1回不定休
【平均予算】1000円



青梅風味と桜花風味の「麗豆菓」は一つずつ丁寧に手作り。1人前420円、1箱(陶器入4カップ) 1575円





Designed By. **4.50**
co so a do. **PROJECT**

河原町六角西入心亭千米南側一階。
台所家新居「DAIDOKOYA」。
思考の創作料理「DAIDOKOYA」の空間で
素敵な「DAIDOKOYA」の魅力を堪能しよう。

grotto

DAIDOKOYA grotto



サイパンの洞窟「アロワット」をイメージしたお店。まるで海中に在るような透明感を感じさせる夏を満喫するのにピッタリの空間。
料理は新鮮な海の幸等をふんだんに使用した創作料理の数々は素材へのこだわりだけではなく、そこに遊び心も加わって満足間違いなし。
・結婚式の二次会やパーティが出来る50名位で貸切可。

1,000yen Off **CF3,480yenコース** (税込)

※本券を御来店時にご呈下下さいませ。
・1グループで1枚利用可。他券併用不可。
・二名様～利用可。17:00以降利用可。
※有効期限は、04年8月31日迄です。

※ご予約の上、当日持参。
・他券併用不可。・四名様～注文可。
・前日迄に要予約。飲み放題は2.5時間。
※有効期限は、04年8月31日迄です。



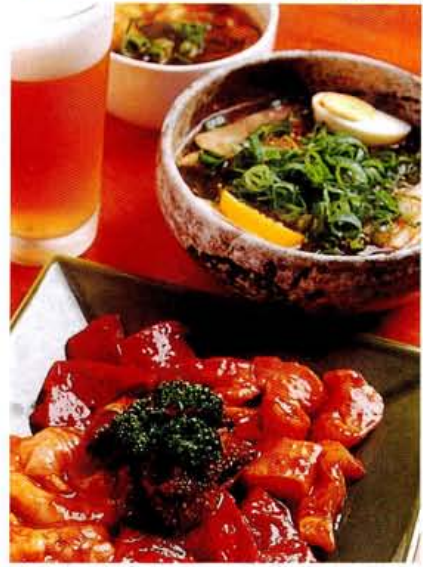
京都市中京区河原町通六角西50m入ル南側 YOGIビル 1F
tel.075-221-2232 OPEN.昼11:00～26:00

ホームページ www.daidokoya.co.jp

GOURMET 上桂

座り心地も机の高さもジャスト。ついダラダラしてしまいそう??

大惣 だいそう



3つのALLが生み出す NONストレスの焼肉

夏はホルモン&ピリ辛系で汗をかくべし。「ホルモン」の盛り合わせ 1360円、「大惣激辛ジャンヌスープ」520円、「ミニ冷麺」420円、「生ビール」500円。

ALL近江牛、ALL炭火と、おいしい焼肉の要素をしっかり押さえながらも、この5月でさらにALL掘り炬燵ときた。「ストレスなく味わう」。この店主の言葉は意外に余所では聞かない言葉だったり。床と机の高さも考慮したゆえ、網⇄口の間の箸の進み具合も滑らか。

■京都市西京区上桂東ノ口68
☎075・392・2911
●17:00～24:00 (L.O.23:30)
木休
【平均予算】 4000円



GOURMET 四條寺町

居酒屋じゃんけん 四條寺町店

いざかやじゃんけんししょうてらまちてん



居酒屋だから実現した 焼酎×デザートって?

夏の涼味の人気は昨今、やはりジェラート系。ココ、ドンズバ居酒屋ながらもこの店だけの展開でフルーツたっぷりのシャーベットを考案。で、ひんやりなお口の中に、ロックの焼酎を流し込む。斬新かつ、捻じりなこの新焼酎スタイル。これが美味しいのなんの。

芋焼酎の「呑酔楽」「つくし」、紅芋焼酎の「ひむか書」など、店主おすすめの芋焼酎609円に「さわやかシャーベット」399円の組み合わせは意外にさっぱり

京都市中京区寺町通四條上ル 中之町559 菊水ビルB1F
☎075・253・0280
●17:00～24:00 (フードL.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)
無休
【平均予算】 2500円



表はごくごく普通の居酒屋のようだが地下には韓国風台風の空間が

得手勝手を叶える七輪
両手に牛で笑壺に入る

静かな町家風の佇まい、2Fには大小の宴会に対応するスペースも



割烹ばりのカウンターでは、目前から供される串焼き、テーブル席では焼肉と一軒に2業種あるということ。つまりは2度暖簾を潜ってこそこの店を食べ尽くすことができるのだが、「両方いっぺんに」なんて恣意を放つならテーブル席へ。七輪が串焼きとあなたを繋ぎます。



「御所コース」4200円。鹿兒島産黒毛和牛の塩タン・上ロース・上カルビ・ハラミ・上ミノなどに野菜・海老・ごはんもの・デザートが付く。写真は2人前

■京都市中京区寺町通
二条下ル榎木町98-8
☎075・213・3094
●11:30~13:30
17:30~23:00
(L.O.21:30) / 無休
<http://www.tsujitomi.jp/>
【平均予算】昼 800円
夜4000円



Secret of the garden
Fantasia

シークレットオブガーデンファンタジア

独自の理念に基づいた
ヘアセラピーを提案

ここではカウンセリングでゲストの全てを聞き出すことはしない。Why? それは鏡の中で理想のヘアスタイルに近づく瞬間こそ、カウンセリングではなく微妙なアプローチがあると言えるから。総合的なヘアスタイルのNewバランスを是非ご堪能あれ。



古来よりバラはヴィーナスの象徴とされてきました。バラの精油と天然の花びらを織り交ぜた高品質の部分のみを抽出したマテリアルトリートメント。それがこの店オリジナルの「Rose Heal」

■京都市左京区二条通川端東入ル新先斗町
125-2-1F
☎075・771・5999
●12:00~21:00 (受付パーマ・カラー~19:00、カット~20:00)
土日祝11:00~19:00 (受付パーマ・カラー~16:00、カット~18:00)
予約優先制
月休



Ristorante La Terrazza
リストランテラ・テラツァ

土くれ付きの野菜が主役
畑で生まれたイタリアン

「京都人の野菜の食べ方に興味がありました」と、高山シェフ。代官山の「カノピアーノ」で鍛錬を積み、東京のレストランでシェフを務めた後、入浴。400年の歴史をもつかの樋口農園のもぎたての野菜を食べた時、京都に骨を埋める決心がついた。「もぎたての野菜がこれほど濃厚な味だとは…。感動的でした」。同農園に住み込みで働くほどの心酔ぶりである。ゆえに野菜はストックしない。切られその都度採りに行く。こんな贅沢、ほかにはない。



6090円のディナーコースより、イベリコ豚の炭火焼きモスタルダ添え、賀茂なすとフォワグラのテリーヌ、手打ちパスタのマントヴァ風かぼちゃのトルテッリはか



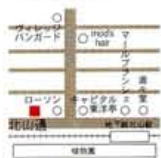
アールを描いた大きな窓から植物園の緑が見える。棚上の開放感



3150円のランチコースの一例。他昼のコースは、1680円と5040円



■京都市北区上賀茂桜井町104
EDEN北山 2F
☎075・705・2890
●12:00~ (L.O.13:30)
18:00~ (L.O.21:00)
月休
【平均予算】昼3000円
夜6000円



BEAUTY 山科

hea(R)t

ヒート

数歩先行くアプローチ 夏のヘアケアと+α



トリートメントは2630円～、カット(S・B込)5780円



前後や根元・毛先…、傷みやスタイルに応じて、パートごとに薬剤を使い分けて髪質の均一化を図るといふ、トリートメントの次のアプローチを提唱する康友オーナー。だから同店では「トリートメントしますね」と問われて、「ハイ、よろしく」と答えるだけでは物足りないのだ。

樽を開けば、どんなにマイナーなメーカーからも取り寄せるケア剤。ベトつく夏には「生地で例えるなら革やスエードではなく、髪全体を麻っぽいやサラサラ感を出す感じ」という解りやすい説明



■京都市山科区上野御所ノ内町
10-4 ル・クレヨンルージュ2F
☎075・582・6650
●11:00～20:00
日祝10:00～19:00
月、第3火休 ※要予約

東映太秦映画村

とうえいうずまさえいがむら

SPACE 太秦

戦隊に新選組に最恐に… 今年の夏も役者が揃った



今や真に老若&お子様、全てに人気の戦隊シリーズは、今夏も京都のハリウッドを忘れちゃいけない。さらに昨年から続く時代劇人気は今年、やはり新選組にトドメをさす。その新選組がアトラクションとなつて「最恐のお化け屋敷」の'04を飾る。さあ、今年も役者は揃った。

「新選組伝奇 怨霊狩り」は、新選組をモチーフに怪奇な逸話を創作し、リアルなセットの中、東映の俳優が演じるアトラクション。8/12～15の「ナイターまつり」は夜9時まで営業



■京都市右京区
太秦東條ヶ岡町10
☎075・864・7716
●9:00～17:00/12/27～12/31休
<http://www.toei-group.co.jp/eigamura>



もはや日曜朝の基本事項。今年のシリーズは「特捜戦隊デカレンジャー」



GOURMET 紫野泉堂町

旬味創作 良作

しゅんみそうさくりょうさく

店主談「居酒屋やしね」 夏の味はこう調理される



居酒屋とはいえ調理の技は一級品。「造り盛り」2500円は3人前での価格。ほか「活ハモの五色揚げ」850円「自家製さつま揚げ」480円はお酒にホト合う



カウンターに並ぶ焼酎は430円～。「佐藤」あたりもこの価格帯で

夏と言えば鰻落とし…では何とも面白みもないわけで、居酒屋的展開で熟考したら「五色揚げ」。つまり、焼酎に合うんか、日本酒に合うんか、だけで考えればこうなった。で、さらに茄子でも浪花名物の水茄子で自家製ぬか漬けを。「夏もいいアデで吞まないと」。



■京都市北区紫野泉堂町24-2
☎075・495・0055
●17:00～翌1:00
不定休
【平均予算】3000円



伏見の隠れ家 てっぽう

GOURMET 伏見



お湯割りで 乗り切るか 冷やを貫くか、 夏の焼酎。

「試飲会に行ったらアレもコレも欲しくなっちゃって(笑)、増えた焼酎の銘柄と、九州では定番の酒器「からから(冷用)」と「黒ぢよか(お湯割り用)」。気の利いた酒肴、おばんさいには母の味とそして香り。店を構えまだ3年だが、この店は、旧き良き料理屋の香りがする。

手前から「名物てっぽう巻き(1/2本)600円、「お造り五種盛り」2000円～、「てっぽう風ゴーヤチャンプル」800円、「牛すじピリカラ煮」350円。宴会には飲み放題コースもあり。1Fはカウンター席、2Fには座敷&障りごたつも

■京都市伏見区善導寺町3-46
☎075・603・2213
●17:00～24:00
(L.O.23:30) 月休
【平均予算】3500円
http://www.geocities.jp/teppou_1



右がからから、左が黒ぢよか。これでオーダーするとグラス1杯約300円!「銀漢」などの芋が店主のお薦め



わん。

「頼むから食べさせて〜」と営業前からラブコールを受ける「いさみ地鶏ラーメン」650円。本業の居酒屋メニュー鹿児島産薩摩地鶏の焼き鶏は一本150円〜



居酒屋の隅っこで丸二日かけて煮込んだ薩摩地鶏の鶏ガラと、門外不出の+αで生まれる濃厚スープ。「頑張って一日20杯できたら良い方」と、それを常連さんはよ〜く知っていらっしやる。ここでは「帰りに一杯やってく？」の一杯目はまず「ラーメンある？」が王道。

■長岡京市開田一丁目3-7
第一ロイヤルハウス1F
☎075・957・6868
●18:00〜翌3:00
(フードL.O.翌2:00、
ドリンクL.O.翌2:30)
日月不定休
【平均予算】4000円



大将公認の
禁じ手は
居酒屋に
反則の一杯目



「ウチじゃ幻の焼酎になった『伊佐美』がいつでも飲めますよ〜」

産寧坂 桜庭

さんねいざか さくらば

正面の壁面に、年中満開の桜が咲いたのを期に、この2階にカフェがオープン



名所の夏に舞う
桜吹雪
その色は
目に見える幸せ

去る3月に、京扇子の老舗「舞扇堂」が、人気の桜アイテム専門店をオープン。2階へと続く壁の桜が満開になるのを待って、「桜庭あんみつ」など、和のスイーツを携えてこの夏カフェをオープン。京の名所は正にカフェが花盛り。産寧坂にもまた、真夏に届いた嬉しい花便りひとつ。



■京都市東山区清水3丁目
産寧坂西側
☎075・533・2005
●1F (ショップ) 10:00〜17:30
土日祝10:00〜19:00
2F (カフェ)
11:00〜17:30 (L.O.17:00)
土日祝11:00〜19:00 (L.O.18:30) /無休
【平均予算】800円
<http://www.maisendo.co.jp>

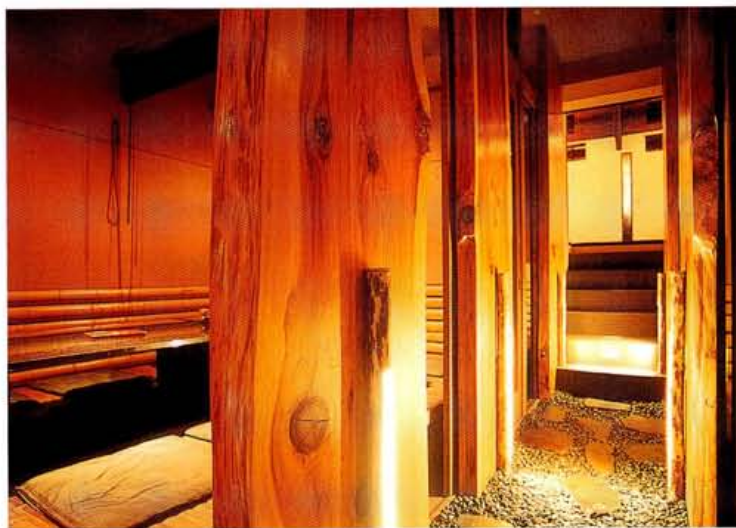
「桜カップ&ソーサー」3990円や「桜プリント手提げバッグ」2520円、「オリジナル桜箸置き(5個)」2625円など、1階は人気アイテムのショップ

Foods Bar 栞屋

フーズバー しおりや

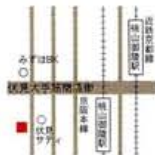
夏の祭典は最大限に楽しむ
栞屋的オリンピック熱気

木立に潜むような竹の個室(8名席)に真っ赤なロフト(10名席)、メタリックなカップルルームなど大小取り混ぜ全115席の同店。大人受けの創作料理130種ととも、目移りしてもしゃ〜ないわ!ってな声にダメ押しするかのような迷い系イベントが今夏開催。内容はズバリ「アテネ五輪で日本はいくつの金メダルを取るか?」。ピタリ予想の10名に三千円分のお食事券を進呈。期間は8月1日〜20日の営業終了まで。4年に一度の大バクチだ。



靴を脱いで上がる店内は仕掛けが満載の造り。ろおじ風の通路を挟んで二つの「竹の間」は完全個室仕様で人気。奥の「宴の間」は30人規模のキャバを誇る

■京都市伏見区御堂前町621
(伏見サティ前)
☎075・601・1663
●11:30〜14:30
17:00〜24:00
(L.O.23:30) /無休
【平均予算】3000円



願縛をイメージしたメタリックな「願の間」。カップルユースに



「この投票箱に投票して下さい」と、スタッフの山川さん



「豚バラとナスチーズのレタス包み四川風」924円など大きなポーション