



手前から「サンマの唐揚げ 秋風醤油ソース」682円、「海鮮ときのこの粗挽風小なべ」980円、「サーサイのサラダ」は一ネタ違いでは決していない189円!



GOURMET 祇園

天竺 日本京都店 てんじく

## 木屋町を追われて(?) 祇園へ… 町より国の境を越えたかった

今年3月、エンバイビルから20年の歴史を残して消えた「広東倶楽部」。どこへ? と思ったら、実は並行して8年も前に夢の国・本場中国を目指していた。現地ではこの「天竺」の屋号で4店舗を構えるまでになった。西に夢の国はあった訳だが「やはり拠点は日本に残す」と木屋町から移転した。「木屋町はただ追われただけで(笑)。辿り着いたら祇園にいました」。木屋町とか祇園とかではないのかもしれない。「今となっては中国に行くのか帰るのか(笑)。国を越えたい。2つの国、3つの国。国境の概念こそが、不要なのだ。



2フロア→4階建て、120席→280席。ちょっとした結婚式も可能なほど、飛躍的に増えたキャバ、ビルの前身を知る人には驚愕の平均予算だろう



安く食べたい人も、多少の見栄をはりたい人も、満足度は均等。町の境や国境が変わっても、それは不変

■京都市東山区 祇園町南側523-6  
☎075-541-6733  
●17:00~翌2:00 (L.O.翌1:20) / 無休  
【平均予算】3000円



Hair elan ヘア エラン

BEAUTY 寺山

今までよりも広くシンプルな店を構えた。「高そうに見えるらしいんですけど、なんででしょう? (笑)」



京都からJR1本で約30分の守山市、駅前の様子



## 広々したとこで切りたい そう思う美容師もいる

ここには探さなくても縁がある。京都のトップサロン「YAYOI~BRAINS」で店長まで務めた芝田オーナー。独立を思った時、今が旬のエリアに飛びつくよりも、次の世代(10~15年後)を考えたならここにいた。「正直大丈夫かなあ、と思いました(笑)」が、彼を踏み切らせたのは、店も人も道も、密集した場所よりも、広いところで髪を切れることだったのだから。

■滋賀県守山市守山六丁目16-2 フロントパーク守山1F  
☎077-514-0075  
●10:00~20:00  
(パーマ・カラー受付~18:00、カット受付~19:00)  
土日祝10:00~19:00  
(パーマ・カラー受付~17:00、カット受付~18:00)  
月、第2・3火休  
【メニュー】カット4200円 パーマ8930円~ カラー5250円~



GOURMET 三条東洞院

Puntino... プンティーノ



ランチタイムの2枚看板「ワンプレートランチセット」900円、「サンドセット」750円。夜は「子羊の香草グリル」500円、「サルシッチャとレンズ豆の煮込み」500円、「タコのトマト煮」などの小皿料理が充実



## こだわりの本格イタリアンをカジュアルなパールスタイルで

数々のイタリアンレストランで腕を磨き、特にパスタに多くのファンを持つ細見シェフ。ちょい飲みにも適応する小皿中心のお手軽スタイルを唱えるカフェ&パールながら、ソーセージやベーコンの必須素材も日替わりのスイーツも自家製を貫く、可愛いフリして侮れぬ一軒なり。

■京都市中京区 三条通東洞院東入ル  
☎075-221-9222  
●11:00~24:00 (フードL.O.23:00) ドリンクL.O.23:30  
無休  
【平均予算】昼850円 夜2500円

「そばごぼん」150円などもある



塾の主催と同店のプロデュースは京都蕎麦界の雄「有喜屋」。出資した塾生24名は日替わりで店に立つが、専業として蕎麦を打つ権利のある者は塾内の上級者、わずか3名のみ



GOURMET 河原町竹屋町

京都 蕎麦庵 きょうと きょうしんあん

## 趣味より道、そして覚悟 蕎麦職人&蕎麦屋は今…

■京都市中京区河原町通 丸太町下ル西側  
☎075-222-2378  
●11:30~15:00/月・火休  
【平均予算】800円



蕎麦屋の数は増加の一途だが、同店は「有喜蕎麦心流」という蕎麦塾の塾生が出資・開店したものだ。意識はプロ並みでもまだまだ手探り。それでも商売である限り、彼らが打つ蕎麦はもはや自己満足ではあり得ない。「趣味の延長で店を出すのは許せない」と三嶋塾長。蕎麦を愛する心が言わせる言葉。それを体現するために「道」を志す者が塾という温室から、市場という荒波に漕ぎ出した。



「天ざる」850円。「上天ざる」でも1000円

# NEWS

## な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

### 京都オムライス ルフ



#### FOURMET 姉小路

米も玉子も京都の契約農家から。体にいいものをという配慮は今や多く見られるが、店名に「京都」を載くほどの自信は伝わる。「白みそソースのオムライス『和』」650円



自家製デザートとドリンクのセットは500円

### 小さな至福を約束する それも庶民派の正しい道

庶民派洋食部門からオムライス事情。同店では「必ず食べなきゃ」「すぐ出なきゃ」とする必要はないと言う。ならコーヒー1杯で粘りますよ? 「もちろん、読書でも何でもどうぞ」。黄色いふわふわの魔法の食感と共に約束されるのは、良い意味で放っておいてもらえる、小さくとも確かな至福。



■京都市中京区姉小路  
堺町上ル  
☎075-231-4031  
●11:00~22:00  
(L.O.21:30) /不定休  
【平均予算】  
昼900円 夜1100円

#### FOURMET 姉小路東洞院

### 草薙庵 そうげいあん

お昼のランチでも登場する「石焼ビビンバ」800円、ゴマ油をサッとかけて風味をアップ



特製タゲキで和えた「ホタテと白菜のコッコリ」780円、「トマトの冷菜」580円、イクラをトッピングした「帆立貝の菊花巻」980円、「ワカメサラダ」680円。

### 体が何を欲しているかは 隣国に学ぶのが正しい

食療・食補という韓国古来の考えと中国漢方を軸にした「食べて健康になる」韓国料理店。とはいえ「医食とか薬膳とかって構えてもわざわざ普通に焼肉店、韓国居酒屋と思って貰ってもいい」と店主。特記する必要はなく、自信満々の良質肉の炭火焼きから超漢方な参鶏湯まで、体が欲するものを美食してもらおうのが先決と心得ている。



コリアンカラーの柱をアクセントに、現地の古い民家をイメージ

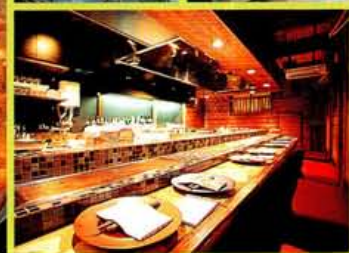
■京都市中京区姉小路東洞院東入  
☎075-221-9111  
●11:30~14:30 (L.O.14:00)  
17:30~24:00 (L.O.23:30) /無休  
【平均予算】昼1000円 夜4000円

### 原ちゃんほっとりほっとり

#### FOURMET 四條河原町

コース内に2度来る「メイン」はお好み焼きか焼きそばを選択。「トマトお好み焼き」は同店オリジナルの品

### 近ごろ下克上のお好み焼き 小割烹スタイルは是か非か



独自のスタイルと味、そして絶え間なきトライアルが店の存続には欠かせないのは業種を問わずだが、ここ数か月、ラーメンと並んで庶民派料理を代表するお好み焼き業界において、その傾向が顕著に思われる。同店で品書きに並ぶのは2500円と3500円コースが2種のみ。「粉物」でコースとはこれいかに? 「先味」に「箸洗い」、凝った名称で並ぶ料理には、血を出すつどスタッフの懇切丁寧な説明が入る。まさに「お好み焼き版小割烹」的パフォーマンス。群雄割拠に突入した業界で、さあ生き残りうるか、はたまたこのスタイルを主流と成すか。

立地は河原町と木屋町に挟まれた露地。某俳優似の芳村氏、特集が「木屋町」と知るや否や「そっちに入れてくださーい(笑)。ごめんさない...



■京都市中京区  
四條河原町上ル二筋目東入ル  
☎075-241-2292  
●12:00~15:00 (L.O.14:00)  
17:00~24:00 (L.O.23:00)  
無休  
【平均予算】  
昼1800円 夜3500円

#### FOURMET 府庁前

### ひだん処 ひだんどこ

店主の植田さん。木屋町繁がりは健在で、バー人たちもチラホラ来店がある。「昼に来てくれたけど、サラリーマンに圧倒されてすぐ帰らばった人もいるけど(笑)」



仕事帰りバス待ち利用の極短滞店も大歓迎。界隈には飲み方のキレイな人が多いという

「ここはええ格好して寛げらんでもいい場所やね」という気持ちには料理にも。「政こうイカ ニンニク焼」680円。「特製和牛スジじゃが」480円。「ミノボン」580円

■京都市中京区府庁前  
丸太町通南側  
☎075-211-3299  
●11:30~14:00  
17:00~23:00 /日休  
【平均予算】  
昼680円 夜3000円



### 実は最近注目のエリアにて 木屋町を出た人の新境地

木屋町のバー「ONE NOTE」から居酒屋へ転身。府庁前と言えば昨今新店ラッシュの旨味あるエリアだが、気負わずリキます。「ここらへんが皆賑やかになればいいし、足引っ張り合っても仕方ないし、一人勝ちしても面白くないね。気持ちだけは木屋町時代から変わらない。

「トムヤムクン」1000円は焼きそばの麺入りで1100円。「牛肉とコーサムの炒めもん」800円。イスタムの教えに従って豚肉は使わない。これこそが食文化

GOURMET  
西木屋町

MATAMATA

マタマタ

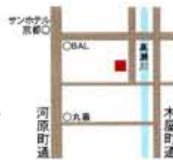


新店ひっさげご満悦です  
「絶対木屋町」な人がここにも



木屋町の兄弟は、テリー&ドリーだけじゃない。忘れちゃ困るゼオレ達を。「木屋町の良心」ティディさんを実兄に持つELさん。「ビル5階には看板出せないしネ…」と、それまで営んだインドネシア料理「Dua Orang」から念願叶って移った店も、これまた兄の店「HATI HATI」の隣り。「10年以上店やってる人が少なくなってるのは淋しいネ」と、近ごろの木屋町を少し残念がるものの、「気持ち悪がられるくらい仲がいいヨ(笑)」という兄を筆頭に、とにかく木屋町の仲間が大好き。兄貴に誘われるがまま日本に来て15年、思い出は木屋町にしかない。

■京都市中京区西木屋町通六角角下  
北木屋町272-1 第二観光ビルB1F  
☎075-211-1349  
●18:00～翌3:00(フード・L.O.翌2:00)  
金土18:00～翌5:00(フード・L.O.翌4:00)  
不定休  
【平均予算】2500円



第1・3・5週の週末はレゲエ系。第2・4はディスコイベントを開催中。彼もまた'80年代ディスコ礼賛世代。日本に来る前もディスコで働いてほしい

# NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

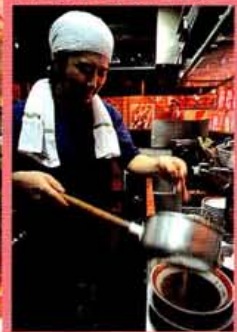
京都さくら軒

きょうとさくらけん

GOURMET  
西洞院花屋町



「みんな桜好きなのに店名にしないでしょ。なら使っちゃえ。」と。店長。



スープに厚くオニオンチップは新味。舌触りホロホロの特大チャーシューにつるつる麺。決して見かけ倒しの店ではない。【ラーメン並】600円

日本を代表する庶民の味として、長らく「パツと食べるだけ」の存在だったラーメンも、「美味しだけじゃけはもう普通」と店長。チンドン屋のBGMは演出感が無くもないが、昭和レトロの内外装は二の足を踏んでいた女性客が欲していた安心感とも言える。P.41のお好み焼きと同様、庶民系代表・ラーメン界も「妹+αの総合力」という図式は例外ではない模様。

■京都市下京区西洞院新花屋町  
下ル東側西松屋町563-2  
☎075-344-2468  
●11:00～14:30 (L.O.14:00)  
17:00～24:00 (L.O.23:30)  
水休  
【平均予算】  
昼800円 夜1000円

「京都ラーメンが云々」ではなく、時代は+αか



CLEAR STAGE

クリアステージ

BEAUTY

北大路下鴨中通

料金設定に関しては「全国のサロンの平均金額をとりました。これが明確ということでしょう」と才木智明店長



同サロンも養育が密集型ではないという立地。天井を高くする、6面取れるセット画を敷いて4面にする…。Foot回転車「Yesホスピタリティ」の結果だ

流行のスタイルだけなら  
若い美容師に任せればいい

この道18年。「若いスタイリストなら流行のスタイルだけでもいい。でもそれ以外を求められる歳になりましたから(笑)」。例えば先輩客の手をそっと引いてあげる。というサービスが普通のできる経験と、確かなロジックに裏打ちされたサロンが、ちょっとした郊外に、またひとつ。



■京都市北区北大路下鴨中通東南角  
☎075-712-9772  
●10:00～パーマ・カラー受付18:00  
カット受付～19:00  
土日祝9:00～パーマ・カラー受付17:00  
カット受付～18:00  
月休 ※予約優先制  
【メニュー】  
カット(S・B込み) 3800円 パーマ(S・C・B込み) 6800円～ カラー(S・B込み) 5800円～



串かつ ぱん

先天性パフォーマーの場合  
串かつは超アツアツを極める



京野菜や魚介を交えた約20種の素材はほぼ月替り。サーモンやポテトには創作ソースのトッピングが付く。「揚げ出すだけ」は創作の名が許さない。10本1900円。15本2850円。20本3800円が目安



GOURMET  
先斗町三条

■京都市中京区木屋町  
三条下ル  
材木町181-1-1F  
☎075-223-5678  
●17:30～23:00 (L.O.22:30)  
無休  
【平均予算】4500円



石焼地鳥でお馴染みの「石庵」に待望の弟分が誕生。たとえ衣に包まれても「素材本位+出来たての興奮」を提供するお家芸は健在。目の前に冷めた串かつが積もる悲劇もなく「満腹～ストップ～」の一声までひたすらアツアツを頬張れるのだ。「〇〇ある?」「〇〇もう1本!」のわがままオーダーもまかり通る。鮎屋風情の粋な心地も抜かりなく。