

「魚介の造り盛」1200円はチョジャンなどで、焼肉店でこの見頃はそうない「季節の野菜盛り合せ」650円、「さつまいもフライ」650円

**GOURMET**  
西京区

**海雲亭 洛西店**

かいうんていらくさいてん

## 食文化は宇治を越え国を越え 韓×京の友好を舌で確認

ご存知、小倉の滋養源「海雲亭」待望の二号店が、国道9号線の焼肉街道に進出。ファンならば刺身感覚の極上ロースや、脂が溶け出す極上カルビの健在ぶりに腹をナデおろすところだが、そこに見慣れぬ魚介造りが登場…。只ならぬその包丁技の主であり、この料理長は何と、宇治の割烹fujinamiのご主人。「韓国人の彼女と付き合っ、食文化にも目覚めた」とのエピソードに攪乱されつつも、韓国焼肉と京料理人の融合にただ感慨を感じるのみ。金オーナーとの二人の宇治人が、この地で新カルチャーを開花させる。



キャパは100席以上、店内の雰囲気もグレードアップ  
藤浪料理長と、右の金店長はオーナーの弟



■京都市西京区御陵谷町43-1  
☎075-381-0298  
●17:00～翌3:00/無休  
【平均予算】4000円



## BAR 52 cinquante-deux

パーサンコンドゥ

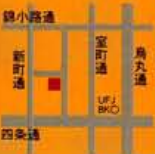


オリジナルカクテルは800円と1000円。フードは世界の缶詰を、男性はチャージ1000円、女性のみならノーチャージ



おおビューティ！なススム氏選のスタッフ陣には、実はモデルさん学生さんなども…

1952年生まれ52歳。その人、山中進氏が常例の木屋町ではなく「世間の同世代がいる」四条烏丸に構えたガールズバー。同系店Charcoalからかおり女史を店長として連れ、他スタッフも氏自ら町でスカウト！した精鋭女子。スーツ族の城にはなかったこのキラメキに、同世代の男たちを木屋町へ逆流させる心算？なんて勘繰りまで出てきます。



■京都市中京区室町通  
新町の間四上ル  
四条烏丸ビル2F  
☎075-231-6066  
●19:00～翌2:00/無休  
【平均予算】4000円

## NIGHTSPOT 室町四條

町の人・ススム氏が初挑戦  
ビジネスマンの聖地、烏丸へ



## BEAUTY 西院

## stars

スターズ

タイルでアクセントをつけた打ちっ放しのフロアや、ペンキの塗り後が残る白い壁など、店内は洗いきらしたのシャツに似たナチュラルさ



【メニュー】  
カット (S・B込) 5250円  
パーマ (C・S・B込) 9975円～  
カラー (S・B込) 6300円～



「日々仕事を楽しむこと」が小林オーナー（遠列中央）のスタイリスト学

美容師キャリアの新ステージで、そのテクを存分に享受すべし

三条・四條の「Be fine」に13年間勤めた小林氏が、新たなスタート地点として選んだここ西院の独立店。「お客さんのリクエスト+別次元からの提案」で作るカットと、「髪を伸ばす途中で変化をあたえるデザインカ」そのスタイリスト魂は、新天地でも結実。



■京都市右京区  
西院賢町32  
ヴィヴァーチェ西院1F  
☎075-326-4511  
(予約優先制)  
●10:00～19:00  
土日祝9:00～18:00  
月・第3日休

## GOURMET 西木屋町松原

## BISTRO Coup de Coeur

ビストロ クードクール

明石産の穴子でリド・ヴォーを包んだ「穴子のワイン煮込み」、中央にフォアグラを置いた「砂肝のコンフィ」。共に6500円のコースから前菜の2品

## 気軽とチープは同義にあらず フレンチにてその意味を知る

■京都市下京区西木屋町通松原上ル  
清水町454-3  
☎075-353-5150  
●11:30～L.O.14:00 17:30～L.O.22:00  
日～L.O.21:30/水休  
【平均予算】昼2200円 夜4000円



「気軽に立ち寄れる場所へ」と、一乗寺の一軒家から高瀬川沿いに越して来た元・レストラン「セ・プレール」。ワインと一皿の料理で過ごすこともこのロケーションならばこそ可能にし、一般素材との競演料理にも「こっちの方が気楽でしょ?」と豪傑にもBISTROと掲げてしまった。その実、渾身の料理で応酬するシェフに気を緩める隙は無いのだ。



6500円のコースから主菜の「和牛ロースのステーキマスタートソース」







# 山花

英・スカイ島のスコッチで作った「ラストイーネイル」1200円、「巨峰マティーニ」1000円、「焼酎の愛り合わせ」1200円〜。

大人の夜更けの切望に応え咲かせた花は北山憧憬の微



# NIGHT SPOT

# NEWS

## な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

活魚料理をたらふく食べた客たちの「シメに使えるええバーが近所にあつたらなあ」の嘆きを聞き続けた「喜人來人」のご主人。遂に自ら姉妹店を作ってしまった。唐長の唐紙を壁にあしらった空間に、楠の1枚板のカウンターが整然と延びる空間の景は、北山に宿る「贅」を見現化したかのよう。ココに似合うオトナになりたいと当地を目指す潮流が蘇りそうだ。

カウンター、ソファをゆったりと配した店内には、VIPルームも装備。

■京都市北区上賀茂松本町38-1 北山ランドアート2F  
☎075-724-8444  
●18:00〜翌2:00 土日15:00〜翌2:00/月休  
【平均予算】3000円



夜のコースには写真手前の「鶴の東寺焼き」など、フレンチ出身シェフの経歴が存分に発揮される。コースは3800円〜。看板メニューの中華粥は単品オーダーも可

# GOURMET 竹屋町堀川

# 天斎屋町 てんわらやちよう



エントランスでは信業の自社工房で制作される器や和雑貨も販売

## 道楽?とも揶揄されそうな、「わざわざ」なエリアの魅力

河原町から御幸町、そして烏丸を越え堀川の一步手前まで。街は西へ。そう、飲食店の集まるエリアは確実に西へ動いている。そんな流れを見据えてか、大宮通を越えたエリアに生まれたのは、カフェ並のインテリアとレストラン並のフードを備えた界隈に希有な一軒。「郊外なのは承知の上。だからこそんびりしてもらえませんか(笑)」と、こんな商売気の薄さが気持ちいい。

■京都市上京区竹屋町通大宮西入ル藁屋町535-40  
☎075-822-8880  
●11:00〜22:00 (L.O.21:30) /無休  
【平均予算】昼950円 夜3800円



# 木の工房 inwood

# FOODS 奥高雄

ログハウスの店舗では無垢板のオリジナルテーブルや、北欧チェアなどを中心に販売。その他、金具家具やアイアン家具なども手掛ける



## 無垢板から鉄・ガラスまで 住素材のことなら何なりと

メディチ家とミケランジェロのように…といえば大袈裟だが、「お抱えのインテリアデザイナーと思って貰えれば」と、無垢板家具のデザイン・製作を始め布モノや陶器のコーディネートまで丸ごと請け負うこちら。但し、コストは市民レベル也。

アフリカ産ピンガの天板 120000円、内地材・板の天板 95000円など

■京都市北区奥高雄中川川登46-1  
☎075-406-4123  
●10:00〜18:00/不定休  
<http://www.g-styling.com/>



夜のコース「鶴川」10500円より。「お造り盛り合わせ」「鶴のけんちゃん蒸」「秋の吹き寄せ」。「薄風」5000円のミニ懐石コースもあり

# 仙鶴 せんかく

# GOURMET 木屋町松原



1階、2階ともに通常はテーブル席。ほんのり散りばめられた和テイストに、料理との共通性を感じる

■京都市下京区木屋町通松原上ル美濃屋町177  
☎075-341-7511  
●17:00〜22:00 (L.O.20:30) 不定休  
【平均予算】6000円



## 慣れ親しんだ非日常空間に 京懐石のハードルはもう、ない

京料理の裾野を広げんと伝道師的な活動に勤しむ、「田鶴」の若主人・田中氏はある時悟った。「若者に京料理の良さを伝えるには、千の言葉より一つのホンマモンの味。ならば味への近道をやらなければ」と。よって、この度本拠地の隣に築いた「仙鶴」では、お座敷は鴨川を望むモダンなデッキフロアへ、仲居さんは等身大の女性スタッフへと、京料理の前に立ちちはだかる「格式」という名のハザードを限りなくフラットに改新。ここでなら気兼ねなく味わえそうだ。季節の機微をつぶさに捉えた京料理の真髄を。





原価オーバー?の「漬けマグロと山芋の炙り焼き」830円など、コースはフリードリンク込みで4000円〜

**GOURMET**  
四条烏丸

**LIVING BAR 烏丸**

リビングバーからすま



木屋町の雄、  
四条烏丸へ進出  
ホスピタリティも  
万全です

「それから(芋・麦・米)」など、焼酎のボトルキープは2700円、ちなみにセット料金はなし

地下鉄に阪急、アクセス良好の四条烏丸だが、いざ大宴会となると意外に選択肢の乏しさを否めなかったエリアでもある。そんな界隈に進出したのが木屋町ではお馴染み、たぶりキャバを誇る「リビングバー」。大パコと聞けば、マニュアルに沿ったオートマチックな接客を思い描いてしまうが、ここにそれは非ず。ショットバー感覚のボトルキープや「正直ギリギリです」と店主が漏らす赤字覚悟のメニューなど、機械的どころか、人情的一面がヒシヒシと伝わってくる。界隈のスーツ族の皆さん、「ちょっとエエとこ知ってんわん」で部下を引き連れ今宵一杯、いかがです?



席間をゆったりとくつろげても1Fと2Fで約180席、大宴会も60名程までOK

■京都市中京区四条東洞院通  
上ル阪東屋町660  
☎075-221-2323  
●11:00~14:00  
17:00~24:00/無休  
【平均予算】  
昼700円 夜3500円



■京都市東山区祇園花見小路末吉町南東角2F  
☎075-551-5677  
●18:00~翌3:00  
土17:00~翌3:00 日祝17:00~24:00/無休  
【平均予算】5000円 <http://www.itsinc-jp.com>

意外にも!? 花街で実現した  
A・B級の鉄板グルメ一元化

バー「IT'S」や「sushi and bar 間」などを花街に送り出した名手の新たな標的は、ずばり「鉄板キューズ」。時流に乗っての進出というより、「間」で築き上げた生鮮ルートを「何でも屋風に味わってもらおう」ための慈善事業というべき。イペリコ豚のステーキとお好み焼き、ワインと赤玉が共存するフリーダムな鉄板焼サロンが熱い。



**FRESH MARKET**  
フレッシュマーケット

「サーモンのソリットマトクリューソース」1200円、「魔王」750円。セミリナが生地のお好み焼きは、ふんわり軽く、シメにも適応

**GOURMET**  
祇園

素材、料理に応じて2種の鉄板を使い分けられる鉄板料理長は、実業家出身

**Bistro Naturel Grace**  
ビストロ ナチュレル グラス

**GOURMET**  
府庁前



「水はお隣の『豊野井の水』を使っています。自分の家族に安心して食べさせられる食材を使うことがモットーです」



夜の3500円のコースからメイン「子豚のロゼイロ」、10月からはアラカルトもスタート

京都ホテルオークラで16年間、フレンチを供してきた村松シェフ。この度、府庁前に開いた自店はホテル時代の敷居をググッと下げ、地元密着の大众食堂へ180°ガラリと方向転換。それに同調して食材・サービスも一流ではなく、料理も「フレンチに固執するつもりはありません(笑)」と、あくまでシェフ流の解釈に。新たな境地を見出した氏の今後に期待したい。



■京都市上京区西洞院丸太町上ル  
東裏辻町461-1  
☎075-231-8828  
●11:30~14:00 (L.O.13:30)  
17:00~22:00 (L.O.21:30) / 月休  
【平均予算】  
昼950円 夜3500円

16年目に歩み始めた新境地は  
庶民に優しい下町のビストロ

**FASHION**  
寺町御池

device.  
デバイス



ワンフロアにメンズ・レディースを兼約



「服のテイストはクリエイティブなもの」と根拠を流れるマインドは移転前と変わらず。今シーズンはLINDAやTEREZA、SANTOSなど約50ブランドを展開

服が好き、だから移転する  
アイデンティティの原点回帰

京都でエッジの効いたセレクトといえば独走状態だったdevice。が突然の移転リニューアル。「ボクらの提案する服のイメージをしっかりと伝えるために」と、服は移転前の半分程のフロアに凝縮。服は飾るものではなく、着るもの。彼らのマインドは一度袖を通せば肌で理解できる。

■京都市中京区寺町通  
御池下ル本能寺町519  
☎075-213-7707  
●12:00~21:00/無休