

# NEWS

## な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

### 文椿ビルヂング

ふみつぼきビルヂング

SPACE  
三條烏丸



三條烏丸に新・複合ビル、登場。

GOURMET  
1F

### 三條楽園

さんじょうらくえん



☎075-251-1129  
●11:30~14:00 (L.O.13:30)  
17:00~24:00 (L.O.23:30)  
無休  
【平均予算】4500円



「ベッス」800円は鶏と餅米のスープ。驚くほど薄味だが、味はしっかり

焼肉&韓国料理で括れない  
既成概念を覆すWサプライズ

たとえば2000円でも「文句はでないはず」と言う「塩コース」1480円。「塩カルビ」1480円。「韓国は巻いて食べる文化」と付きだしには「韓国海苔」「チシャ」、そして「水キムチ」は飲むものといふことを教えてくれる

試食したスタッフがことごとく「肉の概念が変わった」と口にする上質の焼肉、そしてもうひとつ、辛くて味濃いイメージをもってすれば「これが？」と疑わずにいられないアッサリ味の韓国料理の存在。言葉を飲んでも解らないのがこのサプライズ。で、ここはひとつ素材の滋味深さを素直に受け入れた者勝ち、さすれば口内至福の楽園へ一気に到達だ。

GOURMET  
1F

### TRACTION

トラクション

まあ、これだけ揃ってれば勘違いもしょうがない、か

絵本収集の趣味も気付けは絶版モノも含め120冊以上、で、これ全て閲覧可能。いい大人が…なんて思いながらもつつい手に取る不思議な魅力は、いつの間にもやられていたピュアな心をリチャージする好展開に。ただし、「『絵本カフェ』っていわれるんですが、ウチは『ブックカフェ』なんです…」お間違いなく。

☎075-231-6895  
●11:30~24:00/無休  
【平均予算】800円



「ハヤシライス」700円。「マテドニア」600円。「はちみつレモンード」550円。ちなみに店主は元・パーティーゆえにカクテル系もイけます。絵本片手にカクテルを…なんて少ファニーな姿もチラホラ



これまで一般的だった建築物の「スクラップ&ビルド」は今、既存の建築物を有効活用する「ストック再生」へと移行しつつある。今回ご紹介する「文椿ビルヂング」も元は大正9年生まれの和装織維商社のビルを改装・再利用したものだ。この12月には四条烏丸の旧京都丸紅ビルを改装した「COCON烏丸」もオープンし、何やらオフィス街に変革ある模様。



■京都市中京区三條  
烏丸西入ル御倉町79

ROOMS  
1F

### Février

フェブリエ



生花はもちろんドライフラワーやアーティシカルフラワー、アークセサリーワークで生み出されたブーケたち

フローリストショップとはアレンジカに秀でた花屋のこと

いま花屋に求められているものは、アレンジセンス。その要望に応えるべく姿を現した「Fevrier=2月」。如月店長が学んだヨーロッパアンフラワーアレンジメントが盛んなフランスでは、名前を店名にするのが通例だとか、それは「花を売る店」ではなく、「花で表現するフローリストとしての自分を売る店」という意思表示なのだ。

☎075-231-2287  
●10:00~20:00/木休  
<http://www.fevrier-2.com>

枝ものが多いのは、商業空間などのアレンジを手がけていた如月店長の好み。秋冬は深みのある色を主に扱う花を選ぶ





## 新しくも古い炉端焼きは ノミニケーションの新境地

巨大しゃもじによって魚介類の焼き物が登場…。っ、それ炉端焼き!? 京都では珍しくなったこのスタイル一言、時代モンでは終われない何かがあるのは、炭煙の向こうにある不断のコミュニケーション。カウンター越しのしゃべくり潤滑油に、旬の素材と權が一つ。地元のご年輩方もこれなら、とカウンターは早くも常連で埋まるほどの人気ぶりだ。



富士や知多半島から取り寄せる干物や海産物…価格はだいたい700~800円ほど。炭火でいい感じに焼けてます



☎075-251-0666  
●17:00~24:00  
(L.O.23:30) / 無休  
【平均予算】4000円

ここまで洒落た炉端は関西でも珍しい。お客様とのやりとりの仕掛けとしての炉端焼きスタイルは「ぜひ若者に」

## créer クレエ

モノの本質に  
気づけば、  
雑貨ほど  
楽しいモノはない



Goods  
2F

壁がタイルやクロスだったり、様々なフローリングが敷き詰められているのも、実はリフォーム受付中ゆえ

「可愛い」だけではなく、モノの本質、そこに気づけばかなり楽しい。同店のアイテムには、「ココがいいんです」と言わんばかりの蘊蓄たっぷり値札付き。オリジナルファブリックや70'sの天童木工のチェア、ポルシェのナイフに志々田清心堂のブラシ…おすすめ理由は、モノがいいから。そこに気づかせてくれる親切さは、ルームコーディネートの鑑です!

☎075-254-6787  
●11:00~20:00 / 無休

真っ白な空間に天童木工のチェア3万8000円やスツール2万5000円やkohaオリジナルファブリック112cm巾4200円/m~が映える

## SOW ソウ

着ているはずの店主が苦悶  
極私的クローゼットシヨップ

テーブルの上は元ネクタイデザイナーが発信する「OORUI」のボンチョ51450円、シャツ9450円。「これだけではどうしても着なかった」とは川さんが着用しているのは「GGGI」のジップアップブルゾン

「MICHAEL KELLER」のフーデッドブルゾン22890円



☎075-257-6358  
●11:00~20:00 / 不定休



例えばSAINT JAMESなどのどこにでも置いてある安心感と、見たこともない服に出会う期待感。このセレクトショップは後者だ。「関西に流れてる服は扱わない」を基本に、ブランド数を絞り、そのラインまでも絞る。さらに世界に唯一の一点モノも多いときた。そりゃ店主・辻川さんが「着たいけど着れない(笑)」葛藤はごもっとも。

## LIFE ADORE ライフアドア

## BEAUTY 2F

## 複合ビルに潜むサロンの新要素 出会いが紡ぎだす新たなライフ

学生とファミリー層の多い烏丸紫明で7年、満を持して街中へ2号店の進出。オーナー目下の楽しみは「向こう(烏丸紫明)と違う客層との出会い」で、客の楽しみといえば、多少の待ち時間があればビル内をウロウロ散策…。そんな複合ビルならではのサロンの出会いだろう。

大正生まれのビルの雰囲気を感じたら「悪い外シツクに仕上がった」という店内。椅子はウエグナーのザ・チェアを採寸して職人に模してもらったもの、「予算の都合もありまして(笑)」とはいえ、座り心地に妥協はない



店長の水谷さん。穏やかな表情とは裏腹にテキーラ好きという一面も…

☎075-257-6235  
●11:00~21:00  
日祝10:00~20:00 / 月、第2・3火休  
<http://www.sitelife.jp>

【メニュー】  
カット4200円~、カラ4200円~、パーマ4200円~





「上コース」1900円、「並カルビ」980円。など肉は上質（A4クラス）の黒毛和牛で、肉質の柔らかいメス牛もメインに使用。「ハツ」480円、「タッチャン」750円などホルモンは鮮度命ゆえ毎週仕入れる。焼酎のラインナップも充実



## 新鮮焼肉 牛がうまい

「うまい焼肉」のうまい

ええ肉の求道者、  
その店主の答え

GOURMET  
酒造

「美味しい焼肉は塩だけでええ」

じっくり焼いてタレの味でパクリ、大手焼肉チェーンにありがちなパターンはここでは邪道。「ホンマええ肉」と店主が欠け判を押す鮮度抜群の肉は、さっと炙って塩だけで味わうのが本道だ。いつもはタレ漬けだったホルモンも、もちろん塩で。誤魔化しのないストレートな肉の旨味に出会えば、いやはや「も〜たららん！」と唸る姿が思い浮かぶように。

# NEWS

## な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



■京都市右京区西院四条畑町30  
永和ビル1F  
☎075-321-7575  
●17:00~23:30 (L.O.23:00)  
水休  
【平均予算】3800円

## piccolo bambino

ピッコロバンビーノ

GOURMET  
小倉



街中では叶わなかった母子連れのイタリアン。でも「全然OKですよ、自分の子を見てもいいですから(笑)」と、ベッドタウン・宇治エリア密着を謳うだけに敷居は大眾食堂並。つまりは記念日のディナー、ではなく「晩ご飯はピッコロさんとこ行こか〜」がしっくりくるわけで。



夜のコースから「前菜の盛り合わせ」「本日の肉料理」「デザート盛り合わせ」。これにパスタ・パン・コーヒーが付いて2500円

■宇治市小倉町西浦99-29  
☎0774-22-7321  
●11:30~L.O.14:30  
17:30~L.O.21:30  
不定休

http://www.k3.danone.jp/~piccola/  
【平均予算】昼1000円 夜3000円



各種パーティは2名~17名迄。詳細は北出シェフとご相談を

## 樓家

和食

今宵、先斗町で  
呟くひとり言  
「帰りたいのに  
帰れない〜」



「和牛のたたき」1000円、「いわし朝天子」450円。焼酎はほとんどが600円~800円。お通割りでいくなら迷わず業じよか

■京都市中京区四條先斗町上ル  
松本町160-1 禁ビル3F  
☎075-212-2102  
●19:00~翌3:00 / 不定休  
【平均予算】3000円

GOURMET  
先斗町



背筋伸ばしてスノップにフォーク&ナイフはちょっと違う。「自分が食べるなら和食」と飲食業歴10年の節目に構えた初の自店。宮津直送の一夜干しとええあんぱいのアテ、焼酎好きにはたまらんボトルのラインナップ、そして先斗町を見下ろすグッドロケーション…。我ら日本人の根っこを刺激するこのアジト、第2の樓家誕生に家路が遠くなりそうだ。



「おばんざいとツマミ、そして酒があればいいです」と、カフェ店長から180°方向転換を果たした店主・小倉さん。カウンターに置かれたおばんざいは日替わりで8種ほど



## 在京U.S.Aカフェのフロンティア 町家ギミックを活かした新展開へ

## Very Berry Cafe 河原町二条

ヴェリベリーカフェかわらまちにじょうてん

GOURMET  
河原町二条



「03年、本拠地・北白川からひとつ飛び、御幸町通に進出した2号店のオープン時から穂田オーナーがほめかしていた店舗が、この度、予定通りに祝・開店。築100年は下らない豪華な町家は、念願の直輸入雑貨スペースを設けても余裕绰々のアメリカンサイズ。坪庭を囲む白壁に映像を流したり、純和風空間にロングボードを飾ったりと、「西海岸のジャパニーズショップの勘違いっぷり」を逆手に取った遊び心はVery Berryなればこそ。「ちょうどいい場所」にて、あらゆるアメリカンフードに出合えるのも然り。

12種の食材から3種をチョイスする「クラブサンド」840円。ハワイのローカル家庭料理「フライドスパロコ」945円。「ポケサラダ」893円。大バコ獲得によりフードパリエは大充実。今後は雑貨類のバリエーションも大幅UP

■京都市中京区河原町  
二条上ル清水町358  
☎075-231-5002  
●11:30~24:00 / 水休  
【平均予算】昼900円 夜1500円



# NEWS

## な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

BEAUTY  
四条烏丸

### よーじや 大丸京都店

よーじや だいまるきょうとてん

温故知新のココロは忘れず、  
京美人の御用達が百貨店初登場

スキンケアの「うるおいふらす」や、化粧品部長の「口紅」「フェイススカーフ」などがフルラインで揃う

創業100年の老舗が意外にも百貨店初進出。そしてコスメ部門の独立店も初。その新展開に向けた矛先はやはり老舗・京都大丸。輝々たる横文字コスメブランドが居並ぶ中へ、純京都ブランドが堂々の仲間入り。伝統に胡座をかかず、今もチャレンジ精神は旺盛です。



美容部員も膨大な数の応募から選出された精英揃い。「出店依頼はあるけど、既存の店舗と同じ事はありません。今回は4年間で初めての企画なんですよ」



■京都市中京区高倉西入ル  
大丸京都店1F  
☎075-221-2328 (直通)  
●10:00~20:00  
不定休 (大丸に準ずる)  
<http://www.yojiya.co.jp>

### 侘家古厩堂 先斗町店

わびやこれきどう ほんどちようてん



宇治産鴨ササミで作った「本鴨のユッケ」840円、「鴨つくね」420円、「ぼんじり」262円、「手羽先」315円など

エエダシ出てる「鉄なべ地鶏」945円は地鶏と九条ネギをすき焼き風に、尾張の契約農場の玉子で味わうべし

### 祇園でも、先斗町でも 美味しい地鶏が侘家にある

「とにかく質の良い地鶏、15種類の地鶏が産地から日替わりで届くんですわ」と店主。鹿児島産の薩摩地鶏、宮崎の日向鶏、鳥取の地鶏びよ、徳島の阿波尾鶏、奈良の大和肉鶏…などなど、輝々たる地鶏ラインナップは、どれも朝びき。ゆえに鮮度も抜群、味もよし。なるほど、侘家古厩堂の2店舗目も、やはりここだけは譲れなかったか。とにかく地鶏に関しては、京都でもピカー美味いのである。で、先斗町。うまいもんか並ぶ古都のメッカでも、カジュアルラインで勝負できる余裕のコストパフォーマンスに、感服。

GOURMET  
先斗町



■京都市中京区先斗町通  
三条下ル歌舞練場西南  
☎075-254-5656  
●17:30~翌3:00/月休  
【平均予算】4500円

### いってつ~逸徹~

GOURMET  
山科

「おからのコロケ」650円。  
「鯛のあら焼き」450円。  
「納豆ギョーザ」380円。手  
巻餃子「伊佐美」550円。料  
理は王道和食〜創作系まで  
広くカバー

郷に入って  
郷に従う一徹者？  
いえいえ、  
酒脱な逸徹者です

「安くて良いもの」を求めて毎朝の市場通いは欠かせない。40種ほどある焼酎には「伊佐美」550円「兼八」750円などのプレミアムが付くものがあるが、ここでは当然良心価格



先斗町の和食屋の料理長を経てご主人が独立した先は山科。「難しい土地ですわ、年輩の方は舌が肥えたはるし、若い子は安さだけに走る(笑)」。だがこの大手チェーン店の多い土地柄を逆手に「油っこいモンはそちらに任せて、ウチでは魚野菜をね」と、街中では値の張る料理もチェーン店並の良しさに、ジャンクフードにまみれた若者よ、正しき食卓がここにある。



■京都市山科区東野狐敷町1-24  
☎075-595-2330  
●17:30~24:00 (L.O.23:00)  
水休  
【平均予算】3500円



GOURMET  
二条駅

### 居酒屋 亀屋権八

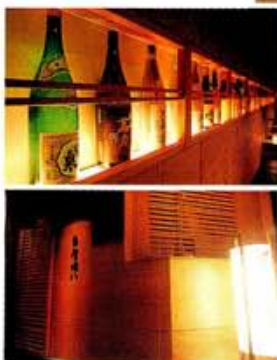
いざかや かめやこんぱち



カウンター奥には80種ほどの焼酎をラインナップ。「こんな飲みたい」というオーダーでもオススメをセレクトしてくれる。料理は名物の「手羽先」390円のほか、「メキシコオム」525円、「ハリハリ焼酎」650円

### 安くて、旨い、これぞ酒宴 焼酎居酒屋とはかくあるべし

澄ましたような空間と小綺麗な料理で焼酎を…いやいや、焼酎とはもっとざっくりばらんであったはず。既存のアンチテーゼとして登場したのが二条駅前のこの居酒屋。細かい蘆薈ヌキに「端から頼めば好きな味に出会えるわ」と店主もニマリ。「仏壇の街」などのレア銘柄が、ズラリと並ぶ酒瓶の中にひっそり隠れていても、ほぼ1杯390~450円はただただ感謝！



■京都市中京区千本通  
御池上ル東側  
☎075-801-2072  
●18:00~翌4:00/月休  
【平均予算】2500円