



GOODS  
御池御幸町

**oogley raconter / Stella**  
オーグリー ラコンテ / ステラ

## 京都発のアイカルチャーは 待望のセカンドステップへ

関西初のコンセプトショップ誕生年ともいえる1986年にオープンしたoogley。それ以降、京都の眼鏡文化は飛躍的かつ独自に発達してきたのだが、それから20年弱。オーナーを筆頭として当時トンガっていた青年たちもいつしかシニア世代へ…。そして巡り合ったのが、遠近両用も備え「これ以上の掛けアジはない」と称賛する「9999.9」。既存店の2FにそのオンラインショップStellaを構え、年齢とともにクオリティ志向の高まった客たちを上層へと案内する。牽引者は衰えるどころか、なおもパワフルに。

手前から「MARTIN&MARTIN」  
27300円、「SPIVVY」33600円、  
「9999.9」36750円



■京都市中京区  
御幸町御池上ル  
☎075-231-0901  
●11:00~19:30/無休



メッセージ性の強かった以前の店舗づくりから一転、透明感と広がりのある内装へ。「人柄にも惹かれ一任」されたのはご存知、アライ企業の荒井氏

「手作り豆腐コース」3000円は、付き出しやサラダはメインの豆腐の味を引き立たせるために敷いて薄味に。サラダ、他一品にごはんものをプラスすれば充分



鴨川の揺れる水面、川端通を流れるヘッドライト、影となった東山や月明かり…美しい夜景に溜め息をこぼし、土鍋でつくつくとあったまる手作り豆腐にうっとりする。約20分で出来上がる豆腐は、各々がコンロにかけるシステム。熱が強ければ入り、弱ければ温まるのに時間がかかる。己の匙加減ひとつで納得の豆腐に仕上げ、その過程こそ最高のスパイス。

十人十色の手作り豆腐に  
思い思いの薬味を添えて…

1階は座敷、2階はテーブル席と個室。来夏には川床も出るからもうご期待

■京都市中京区  
先斗町三条下ル2丁目  
若松町137-12  
☎075-212-1023  
●17:00~24:00  
【フードL.O.23:15  
ドリンクL.O.23:30】/不定休  
【平均予算】4500円



## 赤×黒のシックな空間に舞う 「ちっちゃな色気」にご注意

四条烏丸の「BAR52」に続く、山中進氏プロデュースのガールズバー第2弾。今回ももちろんカウンター席のみ、壁に配された花々よりも美しい夜の蝶が、ヘルシー&ディーブな接客。若手〜洗いオジさま方のホットステーション誕生に、早くも家路が遠く輩が続出中。で、御仁曰く「まあカップルで来ても、次来るときは男ひとりやね(笑)。ハイ、納得。



■京都市中京区三条室町  
南西角 三豆ビル4F  
☎075-231-3493  
●19:00~翌2:00/無休  
【平均予算】4000円

「会話のきっかけになったら」との狙いから、カウンターには窓についてのユニークな格言が、ちなみに、27番が山中氏の指定席



## BAR Le Chic

パールシック

しおらしくもあり男前でもある総勢15名のスタッフたちは、山中氏選りすぐりの別荘さん揃い



チャージ1000円、  
ドリンク800円〜

# Gio baniez

ジョーパニエズ

# BEAUTY

四葉西洞院

# NEWS

## な 街ネタ

### GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

### サロン迷子な皆さまへ朗報 ゆとりも一つの決め手です

柔らかい表情が印象的な店長の樋口さん。「種の下の方も必ずから」と、残念ながらオーナーは写真NG



いくら回転率が悪くてもスタイリストが抱える予約は1日4人ほど。売上を考えればムチャな話でも、「満足」の2文字を提供するにはいたしかたなし。なのだ。右も左もサロンだらけで「どこにいったらいいか解らない」なんて皆様、たっぷり時間をかけてもらって得る充足感は、マイサロン決定の決め手となるかも、です。

■京都市下京区四葉通西洞院通西入ル

◆京町54番地 光月堂ビル2F

☎075-221-2880

●10:00~20:00 / 第3月、火休

【メニュー】カット・カラー・トリートメント7350円

【メニュー】カット・カラー・トリートメント8400円



新鮮な近江牛で贅沢気分「牛刺し」1410円。「白刺」550円には5種類の飯の友がつく。滋養の辛口といえど、「蕎麦長」555円。アルコール系もプレミアムアールームではなく、マイナーでも味のあるものをチョイスしている

# GOURMET

# 近江屋

おうみや



### 地に足のついた大人なら 外メシでも体を労わりたい

おなじみ楽坐グループの6店目は、薬業界の雄とも言うべき武田薬品初代・近江屋長兵衛氏へのオマージュをこめた屋号。と来ればそのコンセプトは言わずもがなの医食同源。近江牛に瀬田の地鶏、地物の野菜など滋賀直産の食材で構成する料理がまさにそれ。心地良い活気もサービスも同じく全てを程良く備え、モノの本質を知る大人へ向けた一軒なり。

■滋賀県草津市法川1丁目3-32

キャッスル草津1F

☎077-563-7711

●17:00~24:00 (L.O.23:30) / 不定休

【平均予算】4200円



# 御二九と八さい はちべー

おにくとやさいはちべー

# GOURMET

柳小路



### 路地奥の肉食べに心踊る 京都人のアイデンティティ

初見は6000円のおまかせコースを、カウンターの角でおでんのようにコトコト煮えるビーフンチャーがたまらん!

器は京都の陶芸家の卯たちの作品。「彼らも僕も、お客さんも共に買っ場になれば」との願いから

アンダーグラウンドな隠れ家派を自認するならこのろおじに注目。ギャルがひしめくOPA界隈、その裏で道幅わずか1.5mの柳小路が復興しつつある。ろおじの奥で、ガッツリの肉を地物の野菜と合わせてお任せで。そんな京都人DNAをわしづかみにするスタイル。観光的ステロタイプもいいけど、草の根的ごはんたべの楽しみも忘れずにいたい



■京都市中京区新京極

四条上ル中之町577-17

☎075-212-2261

●17:00~23:00頃 / 無休

【平均予算】7500円

# HANARE

はなれ

# NIGHTSPOT

祇園

ワイン・シャンパンは400種ほど、シガーも用意されている。「ジントニック」1000円

### 祇園に私空間を持つ そのスペシャリティを 一見客にも若人にも

店々の行燈が灯る祇園のどんつき露地は、あてもなくふらりと通る場所ではない。打ち水された情緒ある石畳を、目当ての店に向かって進む。その先で暗証番号を伝えて扉を開ける瞬間には、一種の優越感が漂う。しかしその時間はまだまだ終わらない。オーダーメイドのレザーソファに腰を降ろし、パカラに注がれた煌きのドリンクを楽しむ。お望みならば、隠し扉からカラオケシステムもオープン。祇園のカオには周囲を気にせず存分に羽を伸ばせる空間。知恵の冴える粋人ならば、グループ利用で気軽にこの贅沢感を味わうだろう。

この空間を15名迄で貸し切り利用できる。ルームチャージは1組2時間20000円



予約時に決めた自分だけの暗証番号を、ドア横に設けられたプレートに入力する

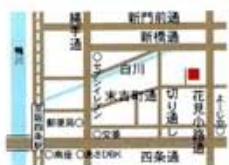
■京都市東山区花見小路

末吉町通西入ル北側路地奥

☎075-541-8090

●19:00~翌4:00

日祝~翌1:00 / 無休





同じくコースより、「ヴァンデ産の鳩の炭火焼き」は、鳩が生きている森や山をイメージし、土を感じさせる藁焼や根セロリが添えてある



「プリフィクスコース」5200円より。堀川牛蒡と丸葉等をアクセントにした「近江豚と牛蒡のアラビアータ リングイネ」

ブランドネームに執心せず  
素材本意のオーソドクシー

「京」の言葉ばかりが独り歩きし、結局素材の持つ本質があやふやなまま、そのブランドネームに頼る店が多い昨今。大阪での修行を経て入洛した登山シェフも、せっかくのこの恵まれたお土地柄、京の地野菜を当然のように取り入れる。ただしジビエも使えば、全国の魚河岸から取り寄せる新鮮魚貝も分け隔てなく使う。彼は師の教え「最適調理」を胸に刻み、ひたすら真摯に素材と向き合うのみ。そこから生まれる一皿ひと皿に、シンプルな素材の持つ風味が溢れてないわけがない。

■京都市下京区仏光寺通  
鳥丸東入上柳町325  
☎075-344-1277  
●11:30~L.O.14:00  
17:30~L.O.21:30/無休  
【平均予算】昼3000円 夜6000円



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

GOURMET  
京都駅前

鳥楽  
とりらく



じっくり煮込んだもう一つの名物「おでん」は一品はぼ100円、焼酎はALL600円のナイスプライス



■京都市南区東九条  
西山王町31 アバンティB/F  
☎075-893-8541  
●11:00~15:00  
17:00~22:00 (L.O.21:30) /無休  
(2月17日のみアバンティ休館日の為休)  
【平均予算】3000円



同店名物の「地鶏もも焼き」1200円、ハーフサイズだと700円に、「地鶏たたきのおまみれ」800円。こちらもハーフサイズがあって400円、ランチタイムは丼メニューが豊富

駅近のロケーション&居酒屋の定番・おでんに地鶏料理、でもって低価格。もちろん全銘柄600円の焼酎は過剰なブームなんて関係なし。「美味しいアテと酒、それで楽しく酔えたらいい」そんな姿勢が伺えるこの一軒、店名に趣く「楽」の文字はタテじゃない

帰りがけのホロ酔い酒場  
千鳥足でも駅近、楽やね〜

FRUIT BAR 上

フルーツバーかみ

「日替わりランチ」800円は、パスタか和食セットからチョイス、+200円でコーヒーが付く

GOURMET  
木屋町三条

ごはん系には「フレッシュライムのモンストーク」850円がオススメ。黒瀬川に落ちた豆を全粒にすれば、春には桜が満開に楽しめる



カフェからバーへ変わり身の術  
種明かしは前田氏の三ヶ条にあり

其の巻、前身「マエダのフラミンゴカフェ」のリピーターを丸ごと頼むべし。其の貳、フードメニューを充実させるべし。其の参、オリジナルフルーツカクテルで勝負すべし。西木屋町「1G」でのフレッシュフルーツを使ったドリンクスタイルそのままに、有名料亭で10年修業を積んだ藤本氏を向かえて逃げた変貌は、今後にもさらに加速予定。

■京都市中京区  
☎075-211-0345  
●11:30~翌3:00 (L.O.翌2:00)  
ランチ~L.O.15:00/不定休  
【平均予算】昼800円 夜2500円



歌と酒と一品料理、  
居酒屋の美しき姿は  
いつの世にも普遍

新店のオープンに際して常々「自分が行きたいと思える店を」と話してきた木田オーナー。歌謡曲をBGMに、カウンター前にはおでんダシの甘い香り、そして前割りの裏焼酎を熱燗で供することはニュー昭和。心地よい酔いが寝床まで続きそうなこの空気感は、確かに日本人のDNAに浸みてる。しかし木屋町の若頭もイイ歳になられました、ね？

ニッケ800円、おでん500円、芋焼酎「夢成蔵」700円。その他、水と焼酎を割って沖桶の波動陶器の器に浮かせた前割りの焼酎が評判

■京都市中京区駄屋町  
三条下白壁町442  
FSSビル5F  
☎075-213-2009  
●18:00~翌1:00/不定休  
【平均予算】3000円



駄屋町 酒房  
ふやまちしゅぽう

GOURMET  
駄屋町三条

基本的に料理は単品のみだが、個室利用のコンパ帯には異メニューのコースも用意されるらしい

