

国産の花やハーブをブレンドした「リラクスター」とカラス堂オリジナルの「抹茶カステラ」のセット945円。旅館として建てられた昭和時代の町家は、往時の面影を残しながら光と風を感じる空間へと進化した



GOURMET
高台寺



NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTS
FASHION BEAUTY SPACE AND



■京都市東山区高台寺南門通
下河原東入ル樹屋町362
☎075-532-5522
●10:00~18:00/無休
【平均予算】600円

何事も原点回帰が肝心につき
京素材も本気の天然主義へ！

和の色・形・味などを探求すればやがて辿り着く「すべては無垢な素材から生まれる」という尊い悟りを、京文化の伝道師たる「くろちく」が京都屈指の観光エリアより発信。「くろちく樹屋店」と命名された奥ゆかしき町家にて、お馴染みのPB「カラス堂」が1階にオリジナル薬膳菓子や天然由来のコスメ、古布グッズなどを揃えるショップを、2階にオーガニック素材で満たされた初のカフェを展開。究極の自然派スピリットを五感で受け止めたなら、まだまだジャンクなこの世を上手に生きるコツも見つけられそう。

流屋

しぶや



「ゴーヤチャンプル」650円、「エビアボクラタン」580円、「温玉茶そばサラダ」720円、「七塔」グラス500円など、絶対やぶらのセレクトは決め、無条件に買ける、レゲエが流れるピースフルな和風空間

■京都市山科区畑辻東横32-4
ダウンスペース2F
☎075-502-8678
●18:00~翌1:00/無休
【平均予算】2500円



GOURMET 山科



ハコか？食か？店長か？
酒場に「楽」を呼ぶ引力は。

山科でグダグダ飲みたい人々の救済に立ち上がった勇者による待望の「楽ちん系」。『オーガニック野菜を使った料理が自慢』と骨太なアイデンティティを覗かせる一方で、『週替わりのまかないディナー〜オレンジページより』と黒板に記す天真爛漫なユルさが愛おしい。おかげで4時間以上の滞在者が続出？ だって、他所へ流れる必要はないんだもの。



情You Relax

ユウ・リラククス



石村整体師は開業前、約1年間の出張行脚で100人以上の身体を診てきた

スタンスは
エステとカイロの間
効果の程は、
大陸&海越え級



■京都市北区上賀茂
桜井町103-3
☎075-712-0290 (完全予約制)
●11:00~20:00/水休
【メニュー】全身コース4000円〜



何か甘い香りと、さざ波の音をおぼるな意識で感じながらふと思う。「もう悩みなんて捨てた。だって今が幸せなもの」。そんな弦きに頷きながら、若男女の身体と心の緊張を解く若き整体師が誕生。癒しに届りがちなエステと医療色の濃い整体との、いい距離を計る。



ハワイのコテージ風の施術ルームでは、体頭を整えるアロマとリラクゼーション音楽が流れる。米製の電動ベッドや、床下に敷いた竹炭のマイナスイオン効果も大きい

iiivko

アブコ

GOURMET 御幸町御池



毎日3種ほどある「ランチセット」850円、ドリンク付は+150円。「カレーのペースト」はその週のプロから仕入れてます

■京都市中京区御幸町御池上ル
亀屋町399 カサ御幸1F
☎075-254-0909
●12:00~20:00/無休【平均予算】500円
<http://www.iiivko.com>



フィンランドデザインの良心と呼ばれるカイ・フランクのカトラリー各1380円など。雑貨は北欧系は現地の知人から、ファイヤーキングやバイレックスなどのアメリカ系は自分で真いつけに、飾るのとはなく「とにかく使ってもらおう」ことが信条



真っさらの自分だからできた
悠々自適なルームカフェ

カフェで働いたこともなければ、ましてや京都に来た記憶といえは修学旅行くらい。そんな国松オーナーがいきなり始めたカフェ&雑貨店は、「ホント素人の強みです(笑)」。恐いモノ知らずといえはそれまでだけど、真っ白なキャンパスに色を足していくように、無垢だからこそ映えるiiivkoカラー。週1で様変わりする店内も幼子の落書きのように新鮮です。



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

Calon HAIR DESIGN

カロンヘアデザイン

件の自転車空気入れサービスは、「たぶんほとんどの人が気付いてないと思うんですけどね(笑)」



トリートメントコース(3日込み)は3800円、「CF」見た目で、全メニュー20%OFFに(新規に限り)



BEAUTY 六舟柳馬場

「心=Calon」を開いて それに応える人たちがいる

確実にケアへと移行したここ数年のヘア需要。だからオリジナルトリートメントを安価で提供し、ダメージ防御策のひとつとしてエクステも積極推奨する。「心=Calonからのおもてなしを」。その想いは客の自転車にそっと空気を入れる、スタッフたちにも伝わっている。



■京都市中京区六角柳馬場
東入大馬町66-2
☎075-254-8437
●11:00~20:00
(縮毛矯正~19:00)
土日祝10:00~19:00
(縮毛矯正~18:00)
月、第1・3火休



かつて「FOODS GARDEN」だった場所と言えは解り易いか

宮崎の芋「あくがれ」から「佐藤」「長雲」など、「真面目な話、ロッカー杯の焼酎が800円ってどうなん？」と世間へ一言もの申す一軒390円



■京都市中京区三条大橋西詰下ル
ブルースカイビル4F
☎075-213-4585
●18:00~翌5:00 (ディナータイム~24:00)
月休
【平均予算】4000円
<http://www.sirokuma.net>



「結茎のチーズ焼き」700円、「グジの塩焼き」1200円、手前の「付きだし三種盛り」1000円はチャージ代わりでテーブル席専用

GOURMET 先斗町

三條 白くま さんじょうしろうくま

男同士で立ち飲みなら、左向き禁止の青春よ。

「余程ケの店だったようで、給料日後がヒマでした(笑)」とは高倉四条の「和知」の話。此度開店と相成ったオーナーの島津さんにとって二軒目はいよいよゆるハレの店なのだ。カウンターを立ち飲みにしたのは性根だろう。焼酎の異常人気を憂い「(本来安く飲める筈で)ウチのは1000円で出される酒じゃないのに…」と嘆く蔵元に身をもって応える。つまりはお父さん、仕事帰りにヒックケで帰れる店が先斗町にできました。おっと、でも左にだけは顔を向けないように。ハートマークの散らばったカップルシートが視界に入っちゃいますから…

タイカレーレストラン siam

タイカレーレストラン シアム

いつかは…の夢叶え手にしたハーブとにらめっこの日々



ドカンと豪快にカニがまると入った「ソフトシェルクラブと選りすぐりのタイカレー」1500円は季節替わりの一品。グリーンカレーなどの定番メニューは常時5種ほど。自家製ペーストのハーブはタイから空輸したものを使用

以前はタイ料理全般をカバーしてきたけど、手間暇のかかるカレーは「まずまずの及第点で」という妥協を飲まないと店が回らなかつた。でも「いつかはタイカレー専門店」の夢を実現させた今、10数種のフレッシュハーブを切り刻んで、すりつぶして…じっくり調合された複雑なペーストから生まれる浮き腫のない味わいは、「専門店」の看板が何より自信の証。

■京都市中京区西ノ京西鹿田町6
林ビルF
☎075-822-1119
●11:30~L.O.20:30/水休
【平均予算】950円

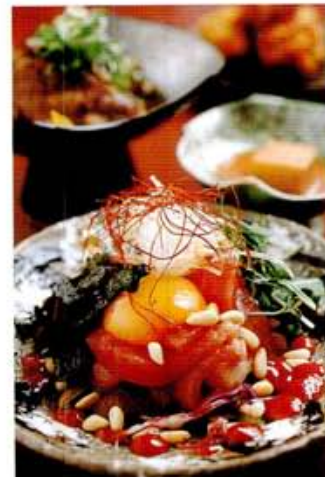


宇治から市内へお引越しい、「ビル棟の買地がね、なんかタイっぽかったんで即決でした(笑)」と池田夫妻。意外にもタイカレー専門店が京都初

GOURMET 西大路駅前

味峯 西大路八景店

みほにしおおじはちじょうてん



よく飲みよく喋るスタッフの中で「またオレのファン増えるやん(笑)」と一徹舌好調の富田さん。ハイ。元氣溢れすぎです。界限では驚異的な4時まで営業だ

「まぐろのユッケ コリアン風」850円。骨までバリバリける沖縄風豚スペアリブ「ソーキ」800円。常盛のお供といえ、の「トーフヨー」500円。「サターアングラー」はサービスメニュー

成長の元はミルクならぬ泡盛？ 恐るべし味峯三兄弟の三男坊

壬生の長男、三条の次男、そしてこの度生まれた西大路の三男坊。味峯の定番・沖縄ごはんや海の幸はもちろん、兄貴たちのDNAはしっかり受け継がれている様子。ただ三男坊の性格が「ウチはみんな酒好きですから(笑)」と、愛嬌たっぷりカウンター越しに言われちゃ、「ほな乾杯しよ」とならずにはいられまい。末っ子だけに、なかなかの甘え上手のようで。

■京都市南区唐橋西
平塚町24-11
☎075-661-8580
●18:00~翌4:00/無休
【平均予算】3500円



1Fはカウンターテーブル席、2Fは4名~15名の3部屋の個室。3Fの座敷は30名までのキャバサティ。「宴会受付中です！」

NEWS

GOURMET
北山

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

Wine-Cafe Pino ワイン・カフェピノ

パスタとピッツァはそれぞれ種類から一つずつチョイス。これにデザートが付く「ランチコース」は1600円。他に1000円と2400円のコースも用意。夜は350円から揃う前菜やピッツァをつまみながら、ワインバーとしてもイケます

遅めのランチも昼酒もOK!
ええやん、北山のニューフェイス

ウェディング・チャーチの立ち並ぶ北山通沿いだけに「あ、またハレの日御用達の店ね」と決めつけることなかれ。なにしろランチ〜カフェ〜ディナーを一手に引き受ける。ここらじゃ貴重な店の広さ。そして「昼間からワイン? いいじゃないですか(笑)」との言葉通り、ワインを軽くひっかけた北山散策へってなパル使用のできる店、ようやく誕生です。



■京都市左京区松ヶ崎
井出ヶ海道町6-6
☎075-706-6377
●11:30~翌1:00
(L.O.24:30) / 無休
【平均予算】昼1600円
夜3000円



男性には同大くジャパニーズウィスキーの良さを再確認していただきたい。【NIKA 北海道12年】1200円。【SUNTRY 北社12年】900円



チャージ800円で酒類は800円〜。女性はやはり敬射が主流。ニックネームに削した「もぐら」900円はなかなか入手困難ながら酒落ち半分。「アンチオキトースト」900円

NIGHT SPOT 祇園

One Love 祇園

わんらぶ ぎおん

■京都市東山区花見小路
四條上ル清水町352
ビルサイト-B1F
☎075-531-8205
●19:00~翌5:00 / 不定休
【平均予算】3500円

一生現役を貫こうとすると
必要なこともあるわけで

後進に店を託し、マネージメントに徹する。バーの店主としてそんな生き方もあるだろう。だが一生現役を貫こうとすれば、後進へは道を拓いてやりたいと思うし、常客は徐々に大人の味と立地を求めるようになる。だから祇園に店を移した。愛称「もぐらサン」こと丹羽さんが選んだ道だ。「オーナーが店にいないとね。彼はきっと店と共に、店の中で歳を重ねる。



「鶏肉のレッドカレー」800円。実はタイ料理と店の経営軸を学んだ経歴はPA3「siam」の池本オーナー。で、当然カレーのベースは生ハーブから作る

場所は地元の人ならビートルズバー「リンゴ」の上といえは解るはず

「ドリアンのアイス」400円。臭みが少ないドリアンはカスタードのような甘い香り。「ココナッツカフェオレ」500円

GOURMET 百万遍

タイカレー専門店 アオゾラ タイカレーせんもんてん アオゾラ

忍び寄るココナッツの甘い囁き
カレージャンキー養成アジト

男30歳。香辛料の辛辣を詰め、皿洗いのあかぎれにカレーペーストを塗りつけられる過酷な厨房をくぐり抜けてきた。かどうか定かではないが、それでも独立を期に掲げた看板は「タイカレー専門店」。「カレーの吸引力って凄いでしょ」と、もちろん彼自身がタイカレーに取り憑かれた中毒者の1人。目指すのはラーメンがそうであるように、ハマりば抜け出せないアリアドム。

■京都市左京区田中町前町23番地
K-SIDEビル2F
☎075-712-4127
●12:00~L.O.21:00 / 木休
【平均予算】1000円



La Bella Vita ラベッラ ヴィータ

その空気を吸ってきたから、
遠く離れたあの街の再現者に

「京野菜を使って」が、一種、合い言葉と仮した京都イタリア事情。しかし、厨房人生の全てをイタリアで過ごしてきた中川シェフにとっては「料理はあくまでスタンダード」を貫くのが自然の流れだった。そんなリストラテ級の頼りがいを持ちつつも、カウンターバーでの「軽く一杯だけ」も大歓迎。で、かの地じゃ盛況を誇るパル並の日常度も実現、というわけ。



■京都市下京区新町通
松原東入中野之町164
☎075-200-4664
●17:30~22:00 / 月休
【平均予算】4000円



アラカルトのみの料理はほぼ日替わりで、「豚肉とひよこ豆のスープ仕立て」1800円。「スベルト小麦のサラダ仕立て」900円

