

8000円の「おまかせコース」から、油目の蕎麦たき、生湯葉煮、しまあじの蒲鉾、オーナーの作品という複数の器には、鶏の松風・きすの手まり寿司など前菜盛り合わせ



京料理、鴨川、町家の佇まい…
その味わいを改めて噛み締める時

京都に住む者でも珍しいと感じるほどに長いどんつき露地の奥。以前は宿屋として使われていた町家を内装だけ2ヵ月を費やして手を入れたという店内は、2ヵ所のカウンターも掘りごたつ式の座敷も全てが個室として機能する。また「せっかくの造作を楽しんでいたきたいので」と、旬の素材を散りばめた食事の最後は、茶室やテラスなど他の部屋へ移っていただくサービス。その全てもここが銀閣寺・鹿ヶ谷山荘の別邸的な役割も果たすと聞けば納得。さらにこちらなら、価格と立地、予約不要の気軽さでより足が運びやすい。



■京都市中京区
木屋町押小路東入ル
☎075-212-0297
●12:30~L.O.14:00
17:00~23:00 (L.O.22:00) / 無休
【平均予算】昼3500円 夜10000円

NEWS
な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



5月から始まる鴨川納涼床の営業も楽しみに待たれる



katayama clothing

カタヤマクロージング



「ほら、おっさんでも似合うやろ」と、ナイスボーイングはエディさん。「DUFFER」のTシャツ8925円。「MANUAL LABOUR」のジーンズ16590円

45歳にして、驚きの転職を果たした元ウーベース店長・エディ山氏。「できる仕事か他に無くなって」と、いつもの笑顔の端々には「リーバイス育ちの40代もココのジーンズなら入りやすいねん」「EMMETのシャツは襟の立ち方がええやろ」…と、実直なアドバイス。今度はこうやって洋服から、氏にアソビを教わる人間が増えていくんだろうな。

■京都市中京区河原町
三条上ル恵比須町534-35
☎075-211-7477
●13:00~21:00 / 不定休



FASHION
木屋町三条

音箱の重鎮も
フレッシュ
身をもって伝える
セールスが巧妙



セレクトは20代後半~50歳くらいまでに対応する「不良の服」

NIGHTSPOT
三条大橋

shotbar GLAMOUR

ショットバー グラマー



ロゴのインリンボースのモデル?とも噂されるスタッフ・エリコ嬢。オンチャン開きを得意とする彼女は「飲んだらええねん(笑)」と一言。カクテル800円〜

暴飲に疲れ果て、
求めていたのは
こんな一軒

ちょい淫靡なファサード、ふっかふかの絨毯敷き&ミラーボールの煌めく店内…。「ママさん、水割りちょうだい」なんて言いたくなるクラブ(踊るほうではなく)チックなノリを期待すれば…残念、間違いです。正解はそんなオヤジ臭を感じさせないスマートなバー。「祇園はまだちょっと…」でも、木屋町のバカ騒ぎに疲労を感じ始めたお年頃にドンスパな一軒、できました。

■京都市中京区先斗町
三条下ル石屋町123
三和ビルB1F
☎075-212-4670
●19:00~翌5:00 / 無休
【charge】300円



Omaggio

オマッジオ

スタンディング客を大歓迎
手打ち麺もセコンドも気軽に

■京都市中京区奥川通
駄屋町西入ル木屋町484
☎075-211-7791
●カフェ11:30~18:00
ディナー18:00~24:00
(L.O.23:30) / 木休
【平均予算】
昼900円 夜3000円



気軽に立ち寄れるカウンターと、安くて味のいい料理がオーナー夫妻の本命題。「イタリアを一周してパルを見てきたけど、本場そのままをするよりも自分達らしさを入れて」昼はカフェとランチ、夜はアテにも食事にも使えるアラカルトを。もちろん件のカウンターはフルタイム稼働。夜は静かな家具屋通りに、隅気な灯りをともし一軒が誕生。

コーヒー250円、ビール400円(着席500円)へと、カウンターなら全メニューが割引に



豚と鶏のテリーヌ600円、トマトモッツアレラパズル950円。お昼は手打ちパスタセットかハンバーグ・牛タンセットで



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

alook 京都伏見桃山店

アルタ きょうとぶししみちもやまん

毎月50種以上の新作が登場する、上部がノンフレームになったアイウエアは、「コレクションに1本あれば重宝」と店長イチオシ！セルフレームでテンプレートにポリウレームのあるタイプは丈夫な5枚光番がポイント

己の魅力を上げるには
着替えるメガネが必須条件

5250円、8400円、12600円のお手頃3プライスで知られる「alook」が、河原町三条店・四条店に続き大手筋商店街の中にオープン。「ネクタイのようにメガネを」という店長は、約15本のアイウエアを愛用する。服とまではいなくても、ネクタイや靴程度にはメガネも季節や気分によって替えたいもの。着たきり雀ならぬ、かけたきり雀を卒業せよ。

■京都市伏見区
新町4-455-2
☎075-621-3800
●11:00~20:00/無休

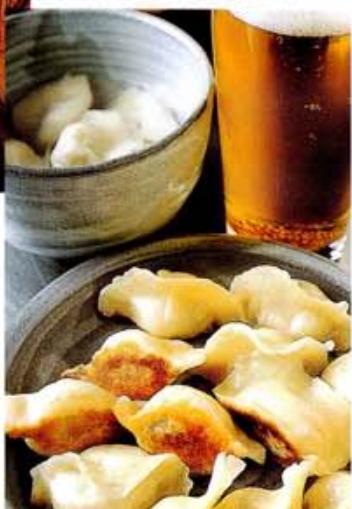


GOURMET
西陣

ギョウザBAR 吉林

ギョウザバー きつりん

つるりと口中を滑る「水餃子」、ぷっくり香ばしい「焼き餃子」、どちらも500円。ニラやニンニク不使用の家庭的な味わい、とりあえずはビールでスタートしても、充実ラインナップの焼酎との組み合わせも楽しみたい



西陣で30年以上も定番の人気を博す「吉林」が世代交代を機にリニューアル。中華の相手には珍しく、焼酎や日本酒を揃えたバー仕様に変身を遂げた。アテにはもちろん、伝家の宝刀の餃子。満洲仕込みの優しい味とモチモチの皮の美味さは、水でも焼きでも一級品。西陣の路地奥というディープな立地に車をかけて、マニア垂涎のムードが香る。



よりディープに転生した
おなじみのモチモチ餃子

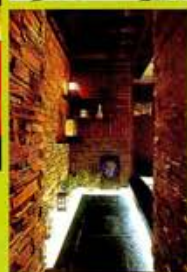
■京都市上京区千本一条下ル東西儀屋町
☎075-451-7105
●18:00~翌1:00/水休
【平均予算】1500円



海雲亭
かいふんてい

GOURMET
宇治

通常のシンプルな店内とは打って変わり、VIPルームならではの演出が仕掛けられている



秘密のトビラ、
その先は…
常連サンのみ
許されるご開帳

50インチはあろうかプラスマテレビがドンと鎮座。オマケにスピーカーはBOSEという徹底ぶり



昨年は、待望の二号店を洛西にオープンさせ、肉質も調子もますます絶好調の「海雲亭」がその波に乗って(?) またまた新展開を披露。2F奥のトビラを開けば…「でも、入れるのは常連サンだけで〜」というわけでVIPルームが誕生。ただでさえ「そんじょそこの焼肉とは訳が違う」とファンが多いだけに、常連といえども競争率は高い模様。

■宇治市小倉町神楽田3-6
☎0774-20-6442
●11:30~14:00
17:00~翌3:00/無休
【平均予算】昼960円 夜4000円



月波楼いさく
げっばろういさく

GOURMET
西洞院姉小路

居酒屋感覚でカウンター、モダンなテーブル席、粋なお座敷。3つの和空間でおもてなしを

原点を忘れぬ主人の姿勢が
心に沁みいるごはんを生む



ご主人が「一番子カラを入れている」と胸を張る夜の6500円コースより。自慢のお吸い物は、静謐なまでに澄んだ香りと甘みに感服



■京都市中京区西洞院通
姉小路東南角
☎075-221-5808
●11:30~14:30 (LO.13:30)
17:00~22:00 (LO.21:00) /日休
【平均予算】
昼3000円 夜8000円

雰囲気も大事。心遣いも必要。だが、何よりも決め手は料理だ。全国でも有名な日本料理店での修業を経て、26歳で料理長になったご主人が構えた念願の店には、その決め手がある。シャリには近江米、釜炊きには新潟産こしひかり、水は「キンシ正宗堀野記念館」内に湧く名水「桃の井」のみを使用。譲れないモノは、和食の基本、ただそれだけ。





カップル、女性同士ならこの個室へ。ただし、禁煙です

「京野菜と森の木ノ子のあったかサラダ」683円、「炙りSUSHI 手巻きスタイル」788円、「特選牛の焼きしゃぶしゃぶ」1575円、10数種取り揃える梅酒の中から「文酒」578円

スマート派もガテン呑み派にも
ボーダーレスな鉄板酒場、登場

木屋町族の深夜のハラヘリ小腹を満たしてきた「G 種」に待望の弟分が登場。焼酎のラインナップは兄貴譲りとくれば、その充実ぶりは推して計るべし。前割りする獲は信楽焼き、ロックには琉球ガラス…「グラスも器も凝ってるって何となく美味く感じるでしょ？」とオーナー。鉄板と器えども厨房の奥で調理してくれるので、スペースを気にする必要も油煙にまみれることも、全くナシ。つまりは「鉄板焼き好きなんやけど、鉄板が邪魔やったんですわ(笑)」と鉄板ビギナーの悩みをよ〜く理解してくれて、呑み助のツボもキッチリ押さえてくれる。こんな酒場、待ちました。



■京都市中京区東木屋町通
四葉上ル きぬたビル1F
☎075-254-8290
●17:30~翌5:30/無休
【平均予算】3000円



ラムベースのオリジナルカクテル「蘭」1500円、グラスはバカラなどアンティーク系が主流。ビール800円、カクテル1000円〜



■京都市東山区錦手通末吉町
車入ル一筋目北側
中川ビル1F
☎075-541-1551
●19:30~翌2:30/日祝休
【charge】1000円



「ありがとう」の意味を知って
17年目に見いだした新境地

祇園ではもはや老舗とも呼べる「BAR 玄」で17年間を経て、山内氏が独立を果たしたのが阿店だ。「息の長いことやっていきたい」と名前そのままの武骨な店名ながら、一連のスマートな所作・立ち振る舞いはこの地でカウンターに立ち続けたからこそ。木屋町とは一線引いた大人の酒場がここに。



GRILL DEMI
グリルデミ

GOURMET
夷川室町

「デミソースハンバーグステーキ」850円。トッピングのチーズは+50円。目玉焼は+100円にて

オムライス専門店の厨房も経てきたシェフだけに半熟トマトの「トマトソースのオムレツ」450円、「タコのマリネ」500円、「オリジナルカクテル」500円



舌も心も思わずとろける
デミソースの甘味の功

街中から程よい距離、近い郊外にオープンした洋食店。「自信のあるもので勝負しよう」と、店名にも書いた通り、フルーツ多めに3日間じっくり手間暇をかけた「デミソース」がその筆頭。ハンバーグにハヤシライスなど…、世代の垣根を越える愛すべき定番メニューの安心感を、「手間のかかっているものを安く」という職人の心意気ごと召し上がり



■京都市中京区夷川町室町車入ル巴町80 パルマビル1F
☎075-211-7661
●11:30~15:00 17:00~22:00/月休
【平均予算昼1000円 夜2000円】



ソノの常套句も使って良し。
「女性一人でも」認定酒場

界限では希少な深夜営業。カウンターでマスター役のご主人相手に徹底的に飲むのだった

駅の脇で目立たず、寂れず建ってきたような古ビル。その一室には同じように、程よい力具合の店がよく似合う。「何かのネタになれば」と置かれた手塚マンガや、中国の風景写真集…、BGMは70年代ブルースから客の持ち込みCDまで。客の好みに過ごさせるその空間は、マスターのいる喫茶店の感覚。本を読む女性一人客の姿が自然なのもそういう具合。



■京都市下京区四条通
大宮東入ル立中町478
鳥居ビル2F
☎075-821-2221
●18:00~翌3:00/不定休
【平均予算】3000円



京料理やダイニングバーを経験したご主人の料理は、ゆで豚キムチ700円、お造り盛り合わせ1200円、甘海老チリソース700円など。〜風や〜仕立てと書くのは嫌うけれど、手間やアレンジは食べて分かる



鳥獣戯画
ちようじゅうぎが

GOURMET
四葉大宮

