

「ネギ塩上カルピ」680円には、みじん切りにした青ネギ・白ネギ・ニラとごま油をあえたものをつける。刻めば刻むほどに香りが増すみじん切りの下ネギには頭が下がる

GOURMET
三条河原町

かがやき家

かがやきや



系列店ほど華美ではなくとも、「適度な囲まれ感」はちゃんとある店内

喜び賜え、20代前半の諸君よ！
欠けていたピースが今、はまった



100円寿司屋も居酒屋も、カラオケもあったのに、若き世代が求めるもので、唯一欠けていたピースが埋まった。それは「あれこれ食べて3000円ソコソコの焼肉」。店内はいたってシンプルにまとまっているため、同店が四条烏丸や京阪三条で猛威を振るうあの「輝庭」や「眺庵〜かがやき〜」の系列店と言われると驚く人もいられるかもしれない。もっとも、空間演出を問わずとも、境界にこの香りを持ち込んだところで勝負あり。「輝庭」の中国店の料理長が考案したものから、「焼肉」というより、自分で焼く肉料理」というメニューまで、不動の人気を得るか？

写真裏「厚切り牛ロース」は650円。「焼きシューアイス」380円は、シューを焼いて焼き、中にアイスを詰めて食べる。これまた遅って来ますねえ

「焼肉でチーズフォンデュ」600円。焼くオイルパンをのせ、マリネしたフィレを焼いてさらにチーズをからめる。創作の極意はここにも存在する



■京都市中央区三条通
寺町東入ル石橋町28
マルト-16ビル
☎075-222-8929
●17:00~24:00 (L.O.23:00)
無休
【平均予算】3000円



NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

得心串串 KUSHYA

そうしんまつりくしゅしゃ



ブドウの枝で焼ることで、肉にはのかな甘味がつく「丹波地鶏のいぶり焼」700円。串刺しにされた前菜など、理詰と学習とアイデアが凝縮された料理が肝



パクつくキミが見たいから
手当たり次第「串」に刺す



とはいえ、「[手羽先]とか、[トントロのどんべい焼]とか、定番もあるので安心していらしてください(笑)」と西川店長

串やにおけるお嬢サマのお作法といえ、箸ではなくて食べる。アレ。「ウチではその必要ないので」と西川氏が言うのは、何もかっこつけるなどという意味じゃなし。串の可能性を広げんがために、前菜も一口サイズの串刺して、ならば乙女といえどもガッツリいくのが正しき姿、香りをつけるためにブドウの枝でじっくり焼る串焼きだって、大口開けて、がここでの正解。

■京都市中央区
河原町通三条上ル
東入恵比須町 ステラム1F
☎075-211-3448
●17:00~24:00 (L.O.23:00)
不定休
【平均予算】3800円



CAFE REST RAIZ

カフェレストライズ

GOURMET
南草津

豊富に見えるメニューの書き方
誰か教えてください(笑)

「昼の営業は意地でもやめません。たとえヒマでも(笑)」とオーナーの下口さん。しかもプレートランチはドリンクまで付いて850円のうえ、肉か魚を選べる。写真は「静岡産もろ蕎麦のステーキ焼き野菜スープ」

「自身替のラビオリ風。アサリのクリームソース」900円。ワインは1本2500円ほど。意外と深夜の飲み場も多い。生ビール500円。フードは450円〜



■滋賀県草津市
橋岡町43-10
☎077-561-7056
●11:30~15:00
18:00~翌1:00/火休
【平均予算】
昼850円 夜2500円



メニューが少なくても、それが今の「出来る限り」。ランチではパスタは最低でも2種はないと、思うけど…。でも手を抜かざるを得なくなるのでやらない。不器用だが正直。だからこそ「保育園児とお母さんたちが揃っていきなり40人とか(笑)」の予約も入ったりする。「RICE」でもなく「ライス」でもない。店名はスペイン語で「地にたくはる根」のことだ



二人ストレッチで開悟？ 恐るべし古式スタイル

黄金仏が気持ちよさそ〜に寝そべるタイ古式マッサージのメッカ。ワットポーでスクールを卒業した精鋭たちが河原町三条に集まった。下半身の指圧からはじまり、果てはタイ古式マッサージの真髄、二人ストレッチで気の流れるがス〜。アナタはただ黄金仏のごとく…。

■京都市中央区河原町通三条上ル下丸屋町408
KUS河原町ビル1F
☎075-211-3500
●12:00~23:00/無休



マッサージ師と行うストレッチは、ブームのヨガの要素を多分に含むとか。心地よい指圧の後には硬いカラダも柔らかくなるストレッチで昇天すべし。タイ古式コースはオタメシ30分3000円〜トコトコ120分9800円。ほかセットコースも



TEMPLE MAT

テンプルマット

BEAUTY
河原町三条



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE



高瀬川 くりお

たかせがわ くりお

旅路の成果は着信履歴!?
ええもん探し、ここに極まる

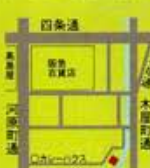
ブランド名は関係なく、ええもん探しの旅の果てにオーナー秦氏が出会った漁師や農家の方々から、「美味しいもんあるで」と早朝から携帯に生情報が着信。「京都の市場じゃできん」レアな食材確保は、他店と一線を画す。美味いわけた、料理人の技量が問われる煮物を中心に攻めるのも、愛する食材に対する氏の最高最大のリスペクトの証と言えよう。

同店の真骨頂「奥飛騨産黒毛和牛のすじ煮込み」480円をはじめ、「マダロ中トロの揚げ焼き」1200円、「山形産三元豚の角煮」850円など、町家を改装した空間、京都高瀬川の桜は来春、名所に選ばれること間違いなさそうだ

■京都市下京区船場町273
☎075-344-2299
●17:00~23:30/無休
【平均予算】3500円



GOURMET 木屋町四条



室町

焼肉ホルモン 中野家六角

やきにくほるもん なかのやろっかく



「黒毛和牛カルビ」は塩・タレともに1280円、「濃いダレ」と呼称するつけダレが發明モノで、美羅つゆのような厚布ダシにくらせて余分な油を抜いて食べる

「電器幅に載ってる焼肉店の半分は行きましたねえ」ですと、根っからの焼肉好きじゃん、中野オーナーさん(元アメフト選手)

手前から「黒毛和牛三角バラ」2625円(100g)、「黒毛和牛ロース(タレ)」1680円、レバー・赤セン・テップ・ミンチなど、ホルモンは500円〜。「キムチ盛り合わせ」735円、「ナムル盛り合わせ」630円



日本人が農耕民族？
そりゃウソ
今は立派な肉食民族ですよ(笑)

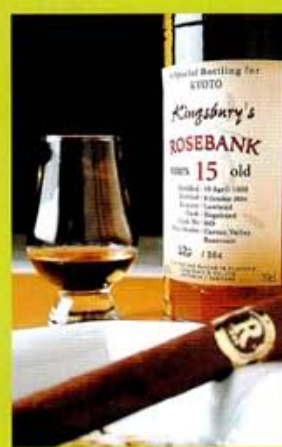
焼き肉をカレーやラーメンと同じ「国民食」と言い切る中野オーナー。肉の等級や名産地の肉で勝負する焼肉店から精肉店の直営まで、群雄割拠の京都焼肉界で「好きが高じて」派の同店としては「シソで巻いてワサビ」とか、塩&タレ以外の食べ方のバリエーションが勝負所。国民食たるものあまり高額は似合わない。「食べて5000円、飲みはアナタ次第」がモットー。

■京都市中京区六角通
室町西入ル玉蔵町118
☎075-211-0529
●11:30~14:00
17:00~23:00/無休
【平均予算】昼850円 夜5500円

Bar Rosebank

バーローズバンク

NIGHT SPOT 御所みなみ



写真は錦市場の「津之香」がボトルリングしたKYOTOボトル。「喫する間の3~40分はアロマセラピーみたいなもの」というシガーは非喫煙者の方が深入りするとか、チャージ300円

店名は同名のシングルモルトから。店内のテーマは行ってるお楽しみ

村松オーナーが「K6」という正統派バーから独立して、この不思議な開店時間を決めたのには理由があって、「まずはRosebankに行って、そこでこれから行くトコ決めようか」という、「出発点」としてのバーでもありたい、と、オーセンティックな「一杯のみ」ですね。こりゃ賢訳。



■京都市中京区間之町通神小路上ル健康町486
☎075-222-0114 ●16:00~翌2:00/日休
【平均予算】2500円

出自は正統、営業時間は異端。
想いは色々ありまして...



京懐石DINING 桜鶴苑

きょうがいせきダイニング おうかくえん

GOURMET 南禅寺



オリジナル料理「桜鶴苑蒸し」は昼夜各コースで味わえる。サツマ芋、白身魚のすり身、赤鯉を三層に重ねて蒸したものを

■京都市左京区南禅寺草川町55番地
☎075-771-4112
●11:00~14:30 (L.O.14:00)
17:00~22:00 (L.O.21:00、入店~20:00)
水休 ※予約無難
【平均予算】昼5000円 夜10000円
http://www.kyoto-okakuen.com



自由に入出りできる「春松屋」は大正四年の築、名匠・七代目小川治兵衛による荘厳な庭園が望める

カレンダーを睨みつつ 逃すまじ、通常営業日

京都五山の上位と言われる南禅寺。上質感ただよこの地に吹いた新風は、一年を通して桜モチーフの散華が祝福を奏でるバーティスポート。これまでは個人宅ゆえ人目に触れずきた名匠の庭園や、重厚すぎない大正テイスト、老舗料亭が技の粋を集めたモダン懐石と、魅力ありすぎのスペックに吉日の取りあいは必至だ。ただしプライダグ貸切以外はダイニングで通常営業というのがツケメ。たっぷり2時間はとって、京懐石とロケーションとのダブルの華を心ゆくまで味わいたい。負け犬だろうが勝ち犬だろうが、この幸せに大小なした。



muse kyoto

ミュゼキョウト

「ランドマークであること」 それが何より大切である

大阪の初号店は既に堀江のランドマークとして確立している。内装は京都では貴重な間宮吉彦氏のデザイン。そんな素性をもってしても「路面店ではなくテナントでカフェ？ あなた方、京都のセオリーをご存じ？」としたり顔の識者は言うかもしれない。だがそんな事あ先刻ご承知。「四条河原町という立地、ランドマークであることの方が重要なんです」と久保田マネージャー。オーバ内だけではなく、近隣のショップスタッフやOLまでもがサロンとしての同店を目指して来る。「良い立地」だけではない真の「ランドマーク」を体現する野望は実現するか。

GOURMET 四条河原町

本日の Pasta「イカとブチトマトのオイルソース Pasta」850円。単品メニューはドリンク付きにすれば-200円となる

■京都市中京区
河原町通四條上ル
河原町オーバ207
☎075-255-8012
●11:00~21:00
(L.O.20:30) / 無休
【平均予算】1000円

豪華に盛りだる単品スイーツ「ティラミス」は550円。同じくドリンクを付けると-200円



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

「映画や音楽…。カフェは情報が集まるサロンであるべき」というテーマを掲げ、まずはオーバのカラーを変えてしまおう。なんて言うとオーバさんに怒られるかしらん



「ドリアラランチ」700円。+200円でドリンク付き。+300円でドリンク&ドルチェ付きのご覧の仕様になる



ROYAL SALOON BAR

ロイヤルサルーンバー

NIGHT SPOT 祇園

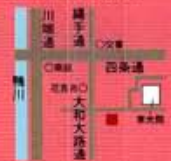
co-min

コーミン

BEAUTY 丸太町河原町



■京都市東山区大和大路
四條下ル東入ル大和町21-2
☎075-525-0255
●20:00~翌5:00 / 無休
【平均予算】3000円



自分が「ハマっちゃった」スコッチ類はちょっとしたもので、1ショット800円~3000円ほど。チャージ500円

祇園でジャージ姿でもって Scotch & Cigarって訳さ

既に持つ自らの店を「ダイニングバーやけくそ居酒屋」とのたまった男、石田孝治、愛称「スネイク」。30歳を目前に「シガーを楽しまなくても、ジャージ履きで行ける店がないからね」と、自らのウッパンは自ら晴らす。「世代と世代をジョイントする。街に足らん店をつくりたい」。店の造りも酒揃えも祇園っぽい「ジャケット姿ばかりになったら悲しい」と本気で思う。今回は(も?) 大マジメだ

「カウンターの上に携帯置いたらアカンとか、格高バーのシネタリは全くありません。木曜日ルールで良いらしい



「ここではスネイクじゃなくてコブラと呼んで下さい(笑)」と石田オーナー。ならば真珠でスコッチを注ぐ姿が似合います

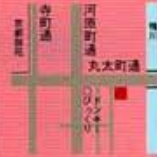


2層は坪高ありシャンデリアありの、さながら「芸能人仕様」なサロンに



求めてたセブ級悦楽は 意外と安く手に入りました

巷にはびこるエステ不満を、全て裏返すとどうなるか。まずはヘアサロン並みに定価をダウン。チケットもなく、コースや化粧品をムリヤリ勧められることもない。上質の完全個室で時間もたっぷり。痩せも肌もリラックスもフル対応で結果も良し。それが実現してたって…マジですか!



■京都市上京区丸太町通
河原町東入ル50m南側
日興河原町スクイマシヨン1F
☎0120-503-860
(完全予約制)
●10:00~20:00 / 無休
(5/3~5/5のみ休)



先着50名まで。オープニングキャンペーンで高クネ光脱毛31500円→18900円。おためし価格でも本施術と同内容の2年保証。アロマトリートメント4200円~。スーパースレンダ-8400円~など

アロマオイルトリートメント、タイ古式マッサージなどリラックス面も充実



JUVAN

じゅばん

GOURMET 祇園



店内もこってりリニューアル色は黒から白基調へ。店内の見通しも良くなった

京都・kyotoと言うけれど ここまで貫いてるかい?

「100% made in kyoto」。オープン3年目のリニューアルを機に謳うフレーズだ。食材はもちろん油・調味料まで全て京都産。つまり、京都で手に入らない食材を使った料理は作らない。文頭の言葉を嘘にしないためにはそこまで貫かざるを得ない。世界中の食材が手に入り、京都という言葉だけが一人歩きする今だからこそ、この姿勢は賞賛に値する。



■京都市東山区花見小路通新門前上ル
中之町244-1 花見会館1F
☎075-532-2270
●17:00~L.O.24:00 / 無休
【平均予算】4500円
<http://www.juvan.net>



「ビーフシチュー」2500円。「自強のロースト 網野産等引の塩」とともに「1800円。『新作ではなく洋食』という開店当初のテーマも改めてハッキリさせた



テーブルの横でも上でも
魅せに魅せるのが真骨頂



絶妙な火加減で炊いた豚肉を熱した石板で焼く。箸で持ちづらいほどホロホロのチャーシュー

「やわらかチャーシューのあぶり焼 ピリ辛ネギ添え」780円もテーブル上で仕上げる。パステルカクテル「エメラルド」は5月用。もちろん各月ごとに用意されている

テーブルサイドでシェイカーが振られる。誕生石を名に戴いたカクテルは利用当日誕生日の人への同店からのプレゼント。得意の「テーブル上で仕上げる料理」を含め、約8割のメニューも刷新。テーブルの横でも上でも、エンターテインメントは上々。この店を選ぶ理由は尽きない。



■京都市下京区烏丸四条下ル
水銀屋町612 四条烏丸ビル81F
☎075-253-1799
🕒17:00~24:00
(フードL.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)/無休

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

'05 Spring Special

「newest情報 in 京都」をお届けする、お馴染み、弊誌自慢の定番コーナー。ゴールデンウィークまった中で、今回は'05 GW Spring Special。最近できたあの店も、お馴染みのお店の最新情報も、一目瞭然、街っ子必須の第二特集。

あぶり屋 HANAICHI

あぶりやはないち

GOURMET 河原町六角

近江の牛やら地鶏やら「特選素材炭焼盛り」1200円は、この他に軌立やキノコ類も含む

親不孝通の界限よ、初めまして朝まで炙ります、ヨロシクです

「深夜以降は乾きもの…、じゃなくて朝までガッツリ食べてもらいたくて」、この地に乗り込んできた。立地や予算を見れば若者利用が多いのも頷けるが、牛・豚・鶏問わず「あんまり噛まんてええ」立派な肉質、「必要以上の量の野菜を出してますね」という健康考慮、ブランドに縛られない「next プレイク」の焼酎…、全てが充分大人仕様。安くで満腹→メニュー制覇のため常連化、となれば、界限の「朝までメシ」のパイオニア、「日の出食堂」と双璧となるかも。

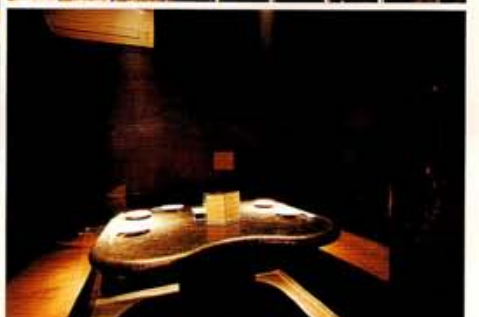


「豚トロの黒糖煮」630円、「生ハムとクリームチーズのミルフィーユ」680円、「じゃこと温玉のゴマドレサラダ」480円などはひと皿で満腹になるかも

■京都市中京区河原町通三条下ル
二筋目東入ル南側
☎075-221-5820
🕒18:00~翌5:00/無休
【平均予算】2500円



狭い店に思われがちですが…、「10人はいけますっ」という個室が奥にちゃんとある





フラワーアレンジの様に盛り付けられた貝の造りから、パフェのごとく盛り付けられたお決まりコース。貝と和肉のステーキまで、京料理とフレンチを合わせた「お決まりコース」は3675円～5250円



銀閣寺貝

ぎんかくじかい

GOURMET
銀閣寺

仕入先までが足を運び 唸って帰る貝オーソリティ

京風・フレンチ風…、あの手この手で貝を中心に廉価なコースを提供する。「貝に自信」ということは魚やエビも同様で、仕入れた産地周辺の方まで来店しては等しく喜んで帰るといふからこれは本物だろう。意外と大人だけの店になってるといふのはもったいない限り。



■京都市左京区浄土寺西田町7
☎075-771-8712
●12:00～23:00/不定休
【平均予算】5000円

生け花と店主の息子さんで作る陶器に飾られた店内には個室も用意



ひとりで晩酌を楽しむにもふたりで行くにも、カウンターは同店の隠れた名所だ

老舗の京料理をより手軽に、造りや食物、名物の鶏料理、伝統料理、ご飯ものからデザートに至るまで、15品から「自分流コース」に合わせて好き放題の選び放題

京料理 とりよね

GOURMET
松尾大社

15分の3・15分の5・15分の8 「迷う悩み」→「選ぶ楽しみ」

見出しは何のことかと申しますと、同店にあった一品料理を今月一日より一新し、15品の中から「3品選んで1800円」「5品選んで2700円」「8品選んで4000円」というシステムで「割鮮コース」ができたということ。料理長の田中さんが「京点心みたいなもので、点心弁当をバラ売りするようなものですね(笑)」という、迷うのではなく楽しんで選べるようになった。ホンにこの銘店は、どんどん使いやすくなっていく。



京の台所 月の蔵人

きょうのだいどころ つきのくらびと



GOURMET
伏見

月桂冠との共同開発による念願のオリジナル日本酒「月の穂香(ほのか)」も遂に完成

酒処の風光とお味の程は 梅雨入り前にゼヒとも

月桂冠の酒蔵跡、修業を経た職人が預かる自家製豆腐工房を持つ伏見随一の料理店。月替わりの季節料理が4月からリニューアルし、写真のメニューも含め定食以上・懐石未満という解り易い図式が人気を呼ぶ。この時期ならば藤を愛でた後に初夏の冷酒も一献…。梅雨前に実現したい贅だ。

「京月御膳」1400円に壽司と豆腐(ざる豆腐・おぼろ豆腐・豆腐焼売のいずれか)を加えたものが写真で1900円。割店直後なら湯気の上がるくらい豆腐に出会える

■京都市伏見区上油掛町185-1
☎075-623-4630
●11:00～23:00 (L.O.22:30)
※ランチ11:00～16:00/無休
【平均予算】昼1500円 夜3000円



「松尾駅から歩く時間は15分」の単位で言っても暗にはならないと思います(笑)



■京都市西京区嵐山朝月町66
☎075-872-7711
●11:00～22:00 (L.O.21:00)
水休(祝日の場合は営業)
【平均予算】昼1500円 夜3000円
<http://www.toriyone.com>

GOURMET 先斗町

一品香

いっぴんこう

20年目の大リニューアル まずは見えないトコロから

人気の定番メニューに「牛フィレ中国野菜マコモ茸 黒コショウ炒め」980円などの新メニューが増え、ホールと厨房の壁を取り除いて、オープンキッチンらしくなったのが目に見える変化だ

慣れ親しんだロゴも一新。「20番ロジの中華屋さん」という解り易いサブタイトルも付けた。とは言え「植物油のあっさりヘルシー・京チャイニーズ」という定評はもちろん健在。中華料理独特の料理法の基本と素材の大切さを再確認し、さらに磨きをかける。その目に見えない変化=努力にこそ感謝したい。



3月よりスタートしたランチメニューのひとつ、おまかせ冷菜4種や点心、揚げ物などが付く「京チャイニーズ弁当」1480円。廉価だがちょっとした贅沢



■京都市中央区先斗町通四条上ル20番露地
☎075-211-2493
●12:00~15:00 (L.O.14:30)
●17:00~22:00 (L.O.21:30) / 火休
【平均予算】昼1000円 夜3500円
<http://www.1.don.ne.jp/~cda8830>

クワトロ・セゾン

GOURMET 先斗町



「瀬戸内産根魚のアクアパッツァ 本ノめ風味」。正に和風パングレの「大和しじみと九条ねぎのフェデリーニ」など、夜のコースは4200円・5775円・7350円。コースの中には暑休めも含まれる

もちろん床も良いけれど
南座の額装もオツですな

カルパッチョ=造り、アクアパッツァ=煮魚…と説明されると「イタリア味の京料理」という言葉にも納得がいく。5月なら自慢の床でランチも良いが、巨大な一枚ガラスの窓から鴨川&南座を望む2階席も負けない人気。先斗町に京都味を知りつくしたイタリアンあり、である。



■京都市中央区先斗町通四条上ル(五軒目東側)
☎075-213-3582
●12:00~14:30
●18:00~23:00 (L.O.21:30) / 月休
【平均予算】昼3500円 夜5000円
<http://www.h7.don.ne.jp/~quatre>



15m×3mはあるかという自慢の一枚ガラス窓。ご覧のとおり、眼前に南座の威容が望める

ホテル京都エミナーズ

ほてるきょうとえみなーす

「わざわざ」がダメな方に ふらりと洛西行きます

重い荷物を引きずりながらの遠方旅行にうんざりなアナタのために、洛西ニュータウンにそびえ立つ同ホテルなら、敷地内から湧き出る「京都竹の郷温泉」でくつろぐもよし、館内のボウリング場でストライクを連発するもよし。さらには鯛や鯉など、5月の旬の素材を使った四季彩ディナーに舌鼓。帰るのが面倒だったら泊まっちゃってもいいんですけど。手ぶらで1日、いや1泊2日でも、「ええとこないかな〜」なんてぼやく前に、さあ出発。



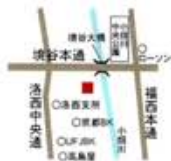
和洋折衷で旬の味を楽しむコース仕立ての四季彩ディナー1890円



心地よい露天風呂を男女ともに用意。ほか、浴場には大浴場、ジャクジー、寝湯なども。入浴は平日800円、土日祝1000円。ディナーとボウリングとセットになったプランも好評



ボウリング場を併設するホテルも珍しい。ストレス発散にぜひ



■京都市西京区大原野東境谷町2-4
☎075-332-5800
●総合受付 9:00~19:00 (総合受付)
温泉 10:30~22:00
レストラン 11:00~L.O.20:30
ボウリング 10:00~22:00
無休
【平均予算】レストラン1200円

ももじろう 丸太町通府庁前店

ももじろう まるたまちどおりふちようまえてん

GOURMET
府庁前



宴会コースは1980円から500円刻みで5段階。1980円はメニューに堂々と「おすすめできません！」とあるのが面白い。では2980円以上で



京都の居酒屋指定色を府庁前でも桃色に変換中

元気な接客が代名詞のももじろう系列だが、同店の特徴は180kgの巨漢料理長の繊細な手さばき、きめ細かなホールサービス、「そして面白くないジョーク(笑)」が身上だ。ヴィヴィッドピンクで京都じゅうを席卷中の同店、連休を活かして各店の違いを楽しみに足を運ぶのも良いだろう。とは言え、焼酎の一升瓶キープが「二階堂」で2500円、その他の銘柄なら2000円(！)というものもあるので、うっかりキープすると今後とも通うことになるかもしれない。

ズドンと開けた宴会場。平日にもかかわらず取材当日も大宴会が行われていた



府庁前の通り、京都第二赤十字病院のほぼ向かい、ピンクの看板が威風堂々



■京都市上京区西洞院通丸太町上ル西側
☎075-252-6000
●17:00~翌2:00
金土17:00~翌4:00/無休
【平均予算】3000円



居酒屋 じゃんけん 四条寺町店

いざかや じゃんけん しじょうてらまちてん

脱・中華思想?で生まれた新生ジャパニーズ庶民料理

GOURMET
四条寺町

アジアン屋台風の店内から「中華オンリー?」と連想するのはちょっと早計。春の新メニューには、焼き鳥にお茶漬けと、大和魂をくすぐる料理もお目見え。とはいえ、焼き鳥は隠し味で、お茶漬けはビジュアルで、すでに知っている純・ジャパニーズのそれではないのですが。



仲間と円卓を囲んでご陽気に、が輝り広げられる店内。40名までの宴会も可



ガーリックの香り漂う「熊本コーチンのじゃんけんYAK-TORU」819円は、ぜひお酒とともに。「ザ・石焼 かき揚げ天茶」は、お茶をかけてシメの一品



■京都市中京区寺町通四条上ル中之町559
菊水ビル8F
☎075-253-0280
●17:00~24:00/無休
【平均予算】2500円



東映太秦映画村

とうえいうすまさえいがむら

ANOTHER
太秦



蘇る846年前の男前 今年はやっぱり彼の年

今年は何と言っても、1159年生まれの彼の年。時代劇の神髄を知り抜いた東映太秦映画村がプロデュースするDVDも、年間通した関連イベントも、かの穴戸大全らが演じるアクション時代劇も、年間を通してカンバンは彼「義経」の一本押し。画面で肉眼で、いにしへの男前と名シーンを。

DVD「義経と弁慶(税込3990円)」。問い合わせは「東映ビデオ宣伝部(03-3545-9302)まで、アクション時代劇「英雄戦記 義経と弁慶」は6/4(土)を除く毎日、1日4回のフル回転



30年、29シリーズに及ぶ戦隊も紹介。歴代「レッド」が一気に…。コギャ嬢らん。入村料は大人2200円、中学生1300円、子供1100円



■京都市右京区太秦東條ヶ岡町10
☎075-864-7716
●9:00~17:00/無休
※5/3~5/5は8:30~18:00
http://www.eigamura30.com/

