

「若鶴の酒蒸し」600円、「本日の焼魚」600円～、「茜サラダ800円」、ガス釜で炊いたふっくら「白ごはん」は200円。木屋町がチーキーなら、こっちは電気プランで応戦だ

NIGHTSPOT
北白川

道家不思議屋

あかねやふしづや



木屋町Lapinを卒業し、この店を前オーナーから譲り受けた古屋さん。彼も学生時代はこの店で、飲み方を学び人と人を繋ぐカウンターの内側を見てきたクチ、ここで自分の演じるべき役柄はよ～く知っている。プラス左京区界隈の同業者に「店をハネてからいけるトコ」としての体力仕事も買ってかかる。つまりは、左京区にありそうでなかった夜→朝のありがたき一軒の誕生なり。

■京都市左京区北大路
白川西入ル一筋目南東角
075-712-4418
●19:00～翌5:00／不定休
【平均予算】2000円

柄の数だけ物語が染められた
天衣無縫の京衣ブランド

古布染百々
こふぞめ ももん

■京都市中京区三条通寺町東入ル石橋町19
075-229-6868
●10:00～20:00／無休

Boulangerie Briant

ブランジェリー ブリアン

GOURMET
衣笠



この店でカウンターを介して人と人を繋いでいく様をここで見た学生時代は、今も貴重な経験であり、古屋さんの原点でもある

左京区が茜色に染まる頃から走り続けます、日映い朝日まで



■京都市左京区北大路
白川西入ル一筋目南東角
075-712-4418
●19:00～翌5:00／不定休
【平均予算】2000円

NEWS

な 街ネタ

SPOT
三条河原町

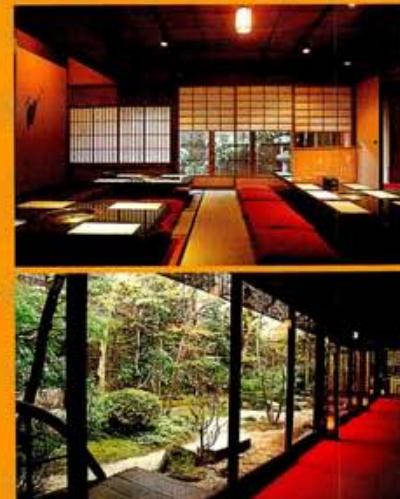
GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

百楽小路

ひらくこうじ

粋人の隠れ家で嗜むブランド牛
優越感付きの美味にクラクラ

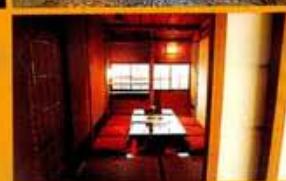
炭火焼肉用の「和牛バラ」
1人前900円、「牛ロース」
1500円、「黒竹芋」800円
「石焼ビビンバ」800円など
あっさりと味わいたい時はしゃぶしゃぶ1人前
4000円～を



彦左衛門

ひこさえもん

■京都市中京区三条通寺町東入ル石橋町20
075-229-6929
●11:30～L.O.14:00
17:00～23:30 (L.O.23:00) / 無休
【平均予算】6000円



あまねくパン好きに贈る
実直で親しみ深い幸せの味

パンストリートの西の果てでデビューを果たしたベーカリー。「食卓に小さな幸せを」との願いを込めて、パン種からフィリングまでとことん自家製。主力はデイリーな食パンやハード系とはいえ、サンドイッチやデニッシュ系も抜かりなし。スイーツフィリング担当のパティシエまで揃する層の厚い職人たちの底力は、ひと口かじれば合点がいく。



■京都市北区平野宮本町2ハウスセゾン衣笠1F
075-463-5325 ●8:00～19:00／水休



HORIMI
上河原町三成
みつなり

鉄板から香りたつ優しさの訳、本場の味とは違う韓国家庭の味

「ウチじゃお好み焼きにじゃがいもを入れるのが定番」「このタレはオモニから教わったもの」と、鉄板に踊る韓国料理の品々は、韓流ブームとは無縁の本場・家庭の味。慣れ親しんだはずの韓国料理とはひと味道う、健やかなる店主の料理がここに披露目。

和牛ホルモンとたっぷり野菜の「ホルモン鍋」1500円はたっぷり2人前はある。+400円でどうぞ。元々焼肉店を営んでいたこともあり、牧場とは数十年先のお付き合い。ゆえに使用される肉質もその純度も明らか。「すじ玉」1100円。韓国春雨を炒めた「チャップチ」1200円。



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

■京都市上京区河原町通
今出川下ル東側
075-251-0327
●17:30~23:00/不定休
【平均予算】3500円

BEAUTY
GOURMET
北山

Hair Peace ätman ヘアピース アートマン

TOCOHA BAKERY トコハベーカリー

北山の新たな 休息スポットは 日のあたる アパートメント



開催していた北山の「ナジャ」から、単身独立。「大人っぽさと程よい流行を常に取り入れたスタイル」を提案

デコッタピンクとグリーンの鮮やかな外壁にリフォームされた古アパートに、新しく越してきた二軒。一方はマンツーマンのサービスと開放的な空間設計で、気兼ねのない時間を過ごせる藤田さんのヘアサロン。隣には、時間をかけしっかり熟成させた味わい深いパンが並んだベーカリー。共にした一つのテラス先、ゆったりひとひと時の休日気分がここに。



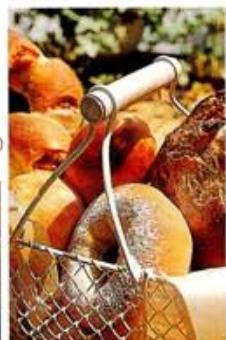
Hair Peace ätman

■京都市北区上賀茂
岩ヶ垣内町22/ティオ北山103
075-712-3434
●10:00~19:00(最終受付)
火、第1・3月休
【メニュー】
カット4200円~、バーマ9450円~(C-S-B込)
カラー8400円~(C-S-B込)

TOCOHA BAKERY

■京都市北区上賀茂
岩ヶ垣内町22/ティオ北山102
075-723-8380
●10:00~19:30
火、第1・3水休

製造担当の横口さんはドンク柄、大筋・京都のベーカリーで修行。ベーコンエビ180円、クリームチーズとクランベリー180円など



囲炉裏を新しく設け、昔からの床の間はそのまま残した店内も家庭的な空間

GOURMET
三年坂

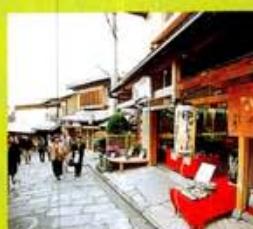
清水焼の椀と自家製豆腐 繊細な口触りを共に楽しむ

お気に入りの清水焼で、美味しい豆腐なんて食べられたら…なんて夢半分の呟きも難なく叶えてくれるのは、家業で営む陶器店の上階に娘さん夫婦が開いた食事処。父と兄が作った清水焼のオリジナルの器に自家製豆腐やおばんざいを盛った姿は、絵に描いたような京の御膳。三年坂で豆腐料理を味わう贅沢な演出も、家の座敷に客を迎えるような気軽さで。

■京都市東山区清水3丁目342
075-531-3015
●11:00~L.O.18:00
オーシーズンは~L.O.20:00
不定休
【平均予算】2000円



卓上の鍋で手作りの豆腐を味わう。丹波黒豆とうふ漬物2100円、とうふ御膳1890円なら鍋が大豆の豆腐に、くみあげかねは刺身が生油漬の刺身に変わる



酔鳥居 じょうそうてい

GOURMET
木屋町伝統

岐阜県の純米酒「三千櫻」グラス750円。イタリアワイン「CASTELLO DI AMA」ボトル9000円。石敷きのカーブには、常時40種以上のボトルが眠る。イタリア製の革巻リザードやホテル仕様のソファを配した、下木屋町流のオトナ空間



蜃氣楼の先に見えたのは 現の宵を潤す釀造酒の香

焼酎ブームの次はモルトブームといった具合に、近頃威勢のいい蒸留酒の次に台頭してくるのは、こんな一徹なバーかもしれない。宮川町にて“ごはんや”的道を大成した「蜃氣楼」が次に志したのは、親しい蔵元や醸造家から手繰り寄せた「主役を張れる醸造酒」が迎える空間。よって麹の無垢な味わいを残す純米酒も、ふくよかなる渋味に富んだ赤ワインも、分け隔てなく愉しめるのだ。伊料理店・レプロットのトリッパや津乃吉の佃煮など、価値ある一杯を引き立てるアテのラインナップも、俄偉に値する吟味の賜物。すべてが集うべくして集った。そう思わせる引力がある。

■京都市下京区木屋町
仏光寺上ル天王町151-2F
075-351-0090
●19:00~L.O.翌2:00/不定休
【平均予算】2500円
(チャーム500円・付き出し付)





ブリフィクスの「クルーズランチ」1800円から、ロールキャベツのクリームソースとバルマ産生ハムのサラダ。これにデザート、パン、コーヒーがつく



「シェヘラザード限定ランチ(1日10食)」1000円



料理・空間・リゾートの風…。 アーバン派も参る完全環境

琵琶湖で一番の歴史を持つヤマーマリーナ。ポートオーナーに限らず一般にも開放された今春のリニューアル事項の中でも、メインはこのカフェレストランのオープン。シェフにはリヨンの三ツ星店や、伝説の存在となった神戸のグランメゾンなど数々の名店を経験した敏腕を迎え、さらに限定の1プレートランチといったリゾート地ならではのカジュアルさで客を迎える。もちろん店内の壁の一面に取り入れたのは陽に輝く湖面や、ため息を誘うサンセットなど東岸随一の光景。マリンスポーツをせずとも、湖岸は魅力的。

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



2Fではライブイベントも開催。また湖岸のホテル会場からボートで遊び、そのまま二次会へ…といったウェディングプランも提案

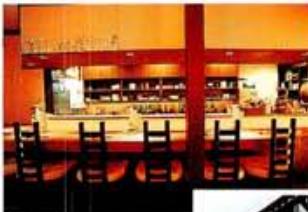


■守山市水保町1380
☎077-585-6639
●ランチ11:30~L.O.14:00
カフェ14:30~17:30
ディナー17:30~22:00 (L.O.21:30)
火休
【平均予算】昼1500円 夜3500円

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



「和食は美味しいトコ多いいけど、美しいトコが少ないからね」と先斗町・はっすんば出身のご主人。真っ当ながらも笑える店、絶妙なバランスを目指す

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300円、「游鈴特製五目おこげ」1200円。サメのコラーゲン部も加えた「カニ肉入りカビレスープ」900円



■宇治市木幡西中31-7
☎0774-33-3151
●11:30~14:00 17:30~21:30
火休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼850円 夜3000円



游鈴

りゅうりん

GOURMET
木幡

「海老のマヨネーズソース」1300