

## な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

共にイタリアに渡った恋人は妻となり、ふたりで営む。店名は「ちょこっと」の意。「ワインやをちよっと一杯引っかけてハシゴ酒」というパルのスタイルにも掛かる。とは言え前職で培った技術も利くわけで、シメのバスタは格別



廣岡さんがカットしているのが「ハモン・イベリコ・ペジョータ」。ドングリだけを食させた豚で独特のコクがある。イタリア・パルマの「プロシュート」と並び称される最高級生ハム

豚のホホ・タン・耳を使った「ペンネ ポキート」1400円。「ガンバス アヒージョ」700円。「カリフラワのバナナコッタ」500円にじゃん菜や枝豆をあしらうのは「イル・ヴィアーレ風(笑)」。スペインのグラッパ「オルボ」やワインのアテというは贅沢な品々



## 朝まで飲んで遅刻しない 日本人はタブですよね(笑)

店主・廣岡さんがUnoもDueも知らぬまま、恋人とイタリアを訪れたのは8年前。「ペンネも嫌いだった」青年が 銘店「イル・ヴィアーレ」の門を叩くと、その時誰が予想し得たか、それほど当地の食文化は見事の一言に尽きた。そしてさらに、仕事の合間に必ず訪れた親友が住むスペインの国柄は、その食文化にも勝るものだった。食べることに遊ぶことが本当に大好きな国。誰もか時計の針よりも大切なことを知っていた。料理人の前に人としてそれを伝えたくてパルをオープンしたという次第。巷間ではスペイン・レストランがブームだが、ここはやり、明朝の遅刻を心配することが、バカバカしくなるところだ



■京都市中京区河原町通  
三条下丸屋町401-10  
☎075-212-8450  
●18:00~翌1:00/水休  
【平均予算】3000円

自家製カスタードとイチヂクジャムがサンドされた「イチヂクのミルフィユ」650円

GOURMET 三楽富小路

cafe & cake sugary  
カフェ&ケーキ シュガリー



スイーツがランチになる  
なんてのも良くないですか？

「トルチュエやゼーゼルだけをたっぷり食べたいなあ」と一度は思った人も多いだろう。「Ace cafe」で活躍してきた竹井さんもそのひとり。じゃあ「スイーツをランチ」にしてしまえばいい。それだけの価値のあるスイーツを、高い天井を見上げながらつくることの何と幸せなことか。とは言え、店を使う側は難しく考える必要はない。SACRAビルの特等席は、間違いなくカフェだから。



■京都市中京区三条通富小路西入ル  
SACRAビル3F  
☎075-254-0510  
●12:00~21:00  
(土日祝11:00~21:00)/水休  
【平均予算】1100円

GOURMET 一乗寺

超屋 新産  
めんやしんくら

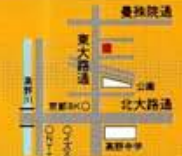
築80年の民家を改装。注目すべきは厨房の広さで、「客を持たせない」のは優良ラーメン店の証。行列がなくとも、店内の活気はあふれんばかりだ。まずは魚介系×動物系のダブルスープの定番「新産らーめん」680円を



麺の美味さも特筆もの。両手な湯切りよりも、丁寧な仕事を確立している

## 己を知れば百戦危うからず 新味で一乗寺バトルに勝ち開

西陣から、よりによって激戦区の下真ん中に移転である。「うちは他店とは味がちゃうから」。そう、恐らく多くのラーメン店の店主が同じ事を言うだろう。その真っ向勝負の結末やいかに？ お陰様でオープンから順風満帆。一乗寺を数が多いというだけで「京都ラーメン街道」とはもう呼ぶまい



■京都市左京区一乗寺大新開町2-15  
☎075-702-0710  
●11:30~14:30  
18:00~翌1:00(日祝~24:00)/水休  
【平均予算】850円

## 女性の美を知りつくせば 立派にその名は花街に残る

■京都市東山区新橋通  
花見小路西入ル南側  
☎075-525-0677  
●11:00~18:00  
月休(祝日の場合は営業)



お茶屋として150年余の歴史を持つ「勝村家」。先代四姉妹の美しさは、映画「化粧」のモデルにまでなった。だが子供たちは全て男の子…。先代はお茶屋の免状を返還、新しい挑戦を決断した。マッサージオイル「まり菊」の商品化もそのひとつ。商品の素性は疑うべくもない。花街の女性は常に美しさを極めてきた。そして彼女らを磨いてきたのは、他でもない男たちの目なのだから。

## 勝村百観堂 まり菊

REALLY 祇園

パッケージのロゴとしても使われている結核は勝村家の家紋。スタッフ裕美さんが着る浴衣の柄も同じものだ

今月16日にはリニューアルなった阪急百貨店6Fにも出店。来店すれば「まり菊」のミニボトルがもらえる。「ぜひ試して下さい」という同店の意気込み



「まり菊」1万円。6年越しの研究で商品化された純度100%天然スクラン原液は、入浴時、お湯になじませてマッサージするだけで肌が潤う。商品名は先代四姉妹の長女の舞妓時代の名「真理菊」から



構想7年、実働1カ月半と3日  
でも苦労話なんてありませ〜ん



2人が分業で「ごはん」と「スイーツ」を担当。日替わりランチ「今日のおうちごはん」850円は想定内のボリューム。「NYチーズケーキ」などのスイーツは450円〜。黒糖チャイ500円



店内には沖縄在住作家の手作りキャンドルを中心に雑貨も揃える。憩いの店と取り組んだ催しやフリーマーケットに写真展へ、欲張りなノートのページは増加中

2人の女の子が温めた「くりぐら計画」はノートからはみ出そうな理想のアイデア集だった。男の子もOKなランチ、2人の好物スイーツ、雑貨に木の温もりに…。構想に7年。施工期間わずか1カ月半。それでも「メニュー確定はオープン3日前。値段決定が2日前。サクッと願順(笑)」なんて本気でカラカラ笑う。苦労のあとより、幸せを感じる方がカフェには似合うのだ。



■京都市下京区 四条麩屋町下ル八文字町335  
☎075-351-3512  
●11:00~20:00/不定休  
【平均予算】850円



「丹波地鶏のカルパッチョ」1000円。石でさっと焼き上げる「フランス産シャラン鴨のあぶり」1100円。「丹波じゃが芋のポテトサラダ」550円



蔵をイメージした店内は、贅沢な玉砂利が画電点購か。全28席の座敷も使い勝手が良い

FOURMET 衣櫛御池

ken 蔵 げんぞう

### 丹波食材をぎゅっと握り 満を持して和心料理人登場

鳥丸御池エリアに誠に隠れ家的なごはん屋がお目見えした。「地鶏に地野菜とバリエも豊かな。出身地の丹波の食材が自慢」とオーナー・近藤健一さん。毎日届く朝引き地鶏、さつま芋のようにホクホクした丹波じゃが芋などの丹波野菜、昔ながらの作り方の味噌や醤油を、和の心=和食へとアレンジ。「目指すは割烹」と臨機応変なアレンジも魅力的。ちなみに屋号は近藤さんの自筆。書を本業にしているも食べていけるぐらいの腕をお持ちで、料理以外のアレンジもまた、店に彩りを添えていく。



■京都市中京区衣櫛通押小路下 下妙覚寺町192-1 オクトピア御池1F  
☎075-255-4718  
●17:00~24:00(フードO.23:30)  
※土のみパーティタイム24:00~翌3:00 日休  
【平均予算】3500円

### 3rd FLOOR resort style BAR

サードフロア コソトスタイルバー

NIGHT SPOT 錦烏丸



オーナーは木屋町「Bottom Up」に続く2店舗目となる「ジュンさん」こと森西淳一さん。ビール600円、カクテル650円〜。秋からはフードの充実も図られ「2軒目が満を持すなら、じゃぁ1.5軒目で(笑)」



海が大好き。パイナップルの照明。椰子の葉を活かしたカウンター…。店内は南国リゾート然としており、鳥丸には女性スタッフも配した



■京都市中京区錦小路通 鳥丸東入ル 服部ビル3F  
☎075-255-4768  
●19:00~翌3:00(金土~翌5:00)/無休  
【平均予算】2000円

鳥丸界隈にバーが少ないから、という理由なら、確かにここでの2店舗目は満を持し過ぎかもしれない。だが「放っておいて」タイプの客が多いと言われる中で、「客を放ったらかさない」木屋町スタイルに捨てずに買きたい。その想いは充分、鳥丸の新しい風になるだろう。

### 「ここでええか」とはご謙遜 帰りに呟く「ここでよかった」

■京都市中京区先斗町通三条下 2丁目材木町180-2 ニューヨー会館2F  
☎075-211-7297  
●17:30~24:00(L.O.23:00) 火休  
【平均予算】5000円



「ちょっとふざけた店名ですが」とは自信の裏返ししか謙遜か。「サヨナラノアト」「肉匠イツカ」系列初のイタリアンが先斗町に登場だ。食器のほとんどは信楽焼、カトラリーと一緒に着も置き、ごくミニマムな空間は和づくし。マグロを赤ワインでツケ風に、肉なら美味しい脂肪を見極めることでコクを保ちつつ軽く仕上げるなど、大人にも深夜にも優しい一軒のイタリアンだ。



「キスとフレッシュトマトのスパゲティ」「和牛ヒレ肉のインボルティニ」は孩童の頃のプリフィックスコース3990円より。前菜、副菜、主菜、付け合わせ、ドルチェの全5品8皿



「マグロのロメスコディップ」850円などアラカルトも充実

coco-de-E-ca

ココデエカ



左からいつものハードカジュアルとは違って変わったフォーマルスタイルな山本オーナー。北山店の看板を預かることになった「ARS Queen」の田久美子さん。店舗デザインを手掛けた「アトリエCHIEZO」のC.E.O八木康夫さん



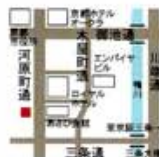
レセプトをはじめ店内の床にはイタリア産の天然大理石。店舗内の各箇所は「BOX in BOX」とオーナーが称する適度な囲まれ感がある

## キレイになりたい人がいたら 腰が浮くのが美容師なのよ

北山を代表するサロンは、予約が取りにくいというストレスを利用者以上に抱えていた。今回の出店は「満を持した2店舗目」ではなく、そのストレスを解消するための「増床」に近い。BOSSの山本周一さんは河原町を選んだ理由をこう述べる。「N.Y.と言うならともかく、京都内でエリアを論じても仕方ない。でも『繁華街』と聞かれて『堀川』とは答えへんでしょ? (笑)」。要是美しくなりたい人がいけば、どこへでも行きたくなるのが美容師なのだ。開店早々予想を上回る利用者数だそうで、さらなる増床は意外と早く考えないといけませんね? ポス。

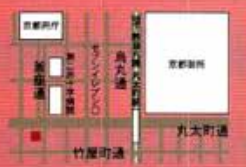
■京都市中京区河原町三条上ル恵比寿町429-2  
三条河原町グルメタワー3F  
075-212-9889  
10:00~18:00/月・第3火休 ※予約優先制  
http://www.ars-int.com

【メニュー】  
カット(S・B込み) 5250円  
パーマ 5250円~  
カラー 6300円~



マーブルのテーブルは、なんとサーフボードと同じ材質!

WARAKU



■京都市中京区丸太町通西河原町東入ル梅屋町171 カマンザビル2F  
075-222-1256  
11:30~14:30 (L.O.14:00) 17:30~23:00 (L.O.22:30) /月休 (祝日の場合翌日休)  
【平均予算】昼1600円 夜4000円

もはや飽和状態の烏丸エリアからやや北上。次業に熱を帯び始めた府庁前にてイチ抜けのエントリー。近頃じゃあ、地位も名誉も円熟気味の40代以上にモテモテのご様子。「ラクチンな西洋料理ですよ(笑)」とおっしゃる真意は謙遜ですか、ケレン味ですか? ホンキ印のホテルメイドのシェフ向井氏の料理には、複雑なナイフ・フォークもテーブルマナーも役立たず。

3990円のディナーコースは、アミューズ、前菜4種の盛り合せ、パスタ、魚・肉料理、シメは茶漬けや素揚げなど和系の一品、もちろんデザートまで楽しめるので、彼女の皆さんご安心を

## SPOON

スプーン

GOURMET 高倉四条

## 何となくエエ感じ、エエさじ加減 普段使いの、町っ子向き夜めし屋

「電気食堂」の卒業生シゲちゃんが暗ったセンスを、右京区は京北町出自のスローライフと結合。今をときめく「under construction」の藤田氏が町家をこれまたエエさじ加減で全面改装、毎日でも通えるほっこりめし屋を実に小気味よく誕生させた。野菜やお米や鴨肉が山菜水明な椰里直送とくれば、体に優しいばかりかその空気は緩やかな時間も約束してくれるから、やっぱり時代は創作でなく直球勝負なのね。

どの料理もスモーク仕立てや炭火使いなどの工夫、一匙具合がナイス。「角煮の炭火焼き」720円、「なめらかチーズケーキ・ブルーベリーのソース」480円、「炊きたて釜飯(一合)」680円の外、お約束の締めは田舎風味。素朴自慢の季節の産物めしを



■京都市下京区高倉通  
四條下ル高村木町221-4  
075-351-6090  
17:30~24:30 (L.O.23:45)  
【平均予算】3500円

# NEWS

## な街ネタ

GOURMET 山科

GOURMET GOODS NIGHTSPOT  
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## Diningなごみ 山科店

ダイニングなごみ やましなてん

車での来店なら、ほど近いドラッグユタカの駐車場が利用できる

マンスリーダイニング!?  
世間はやっぱり個室が大好き



メニューは創作ピッツァほか、丼も。「半熟卵と明太子のクリームパスタ」1239円、「とろとろ目玉焼トマトピッツァ」945円、「海老のフリッターマヨネーズ和え」788円、「地鶏のタタキ 梅肉ソース」650円、「アイスもなか」各590円

逢坂の関を越え、近江の国よりやって来たall個室ダイニング。とりあえず、間取りでいえば31DK。1か月毎日通って、毎回部屋の模様替えが可能。1日目はおデートで、2日目は家族サービス、3日目はお得意接待、4日目は合コンでって、ああ、身体が持ちません…

■京都市山科区御陵大津畑町10-5 メゾン ドリビエール 1F  
075-583-6717  
17:30~24:00 (フードL.O.23:00, ドリンクL.O.23:30)  
金土~翌1:00 (フードL.O.24:00, ドリンクL.O.24:30) /無休  
【平均予算】3000円



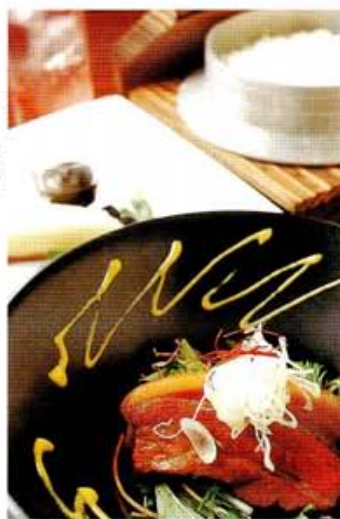
## 洋彩和薬

ようさいわらく

GOURMET 府庁前



洛中の勢力図を変えるのか!?  
名乗りをあげた超新星



商業空間に陥り易い今日びの町家を「鬼河童」[SWEEP]を手掛けた藤田氏がさくっと表現。リピーター急増!