

FULGORE

フルゴレ



「生ハムとグリーンリーフのサラダ」680円のほか、ハンバーグやグラタンといった馴染み深いメニューが多数。「スフレグラスオーショコラ」550円には、キウイやレモンのビタミンをたっぷり含んだコスメドリンク「ヴェール」500円を

1日にして成らない美と健康 こんな所から始めるても…

ヴィジュアルと内面、どちらの美しさも女性にとっては最重要課題。常に美や健康を意識しながら過ごすのは疲れそうなのだが、普段使いの食空間がサポートしてくれるなら話は別だ。輝きに満ちたスタイリッシュな空間は女性を美しく見せ、上質なオリーブオイルや岩塩などを用い、最後に必ず花が添えられる洋食の数々は健やかなる食の愉しみを再発見させてくれる。ランチ、カフェ、ディナー、バーとノンストップで人々を迎え入れるその寛容さに甘えるだけ甘えて、内も外も申し分のないキレイを目指そう。



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



■京都市下京区四条通柳馬場西入ル
立売中之町104 井門四条ビルB1F
☎075-253-4888
●ランチ11:30~15:00
カフェ15:00~17:00
ディナー17:00~23:00 (L.O.22:00)
無休
【平均予算】昼900円 夜2000円

JYU JYU 烏丸店

ジュジュからずまでん



伏見の韓国酒場「JYU JYU」が大丸裏に入浴。ところが…「？」なんである。コース7品で1500円、チェジウの涙より切ないプライスは「これでも普通の値段のつもりなんです…」と、これまた良心の塊のようなコメント。これで身銭は気にせず、呑んで食べて笑って…ビリリと効くカプサイシンに刺激を受けて明日も頑張るってもの。

これだけで3人前は充分のボリュームの「鶏と豚の胸飯後」1430円。キャベツがしんなりするほど食べ頃だ。韓国料理の定番だけでなく「BL.T.&キムチのピザ」などのヒネリ系も



オーソドックスなソポロ入りの「ジュジュの石焼ビビンバ」720円。オモニの味「韓国春雨のかめ物」450円。平焼計「一煎煮」420円。泡盛「菊の露サザンパレル」450円など



■京都市中京区錦小路
高倉西入ル西角屋町607
FORUM四条烏丸2F B号
☎075-211-3768
●11:30~15:00(金土日祝のみ)
17:00~24:00(L.O.23:00) / 無休
【平均予算】昼800円 夜2500円

FOURME 錦小路高倉

韓流とは一味違ったブームが
この度、大丸裏に到来の予感

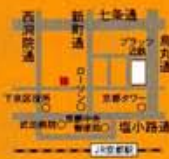
STANDING BAR 楽

スタンディングバーらく



楽坐の新展開は「気軽に飲める」をとことん突き詰めた立ち呑みスタイル。小粋な木目調の空間と、一から手作りの料理、少数精鋭の焼酎・日本酒の銘柄セレクトは、店長曰わく、「楽坐のええとこ取り笑」。コイン購入でのキャッシュオンに戸惑っていた熟年サラリーマンさえも合格点を出す居酒屋としての質の高さに、京都駅前の夜はさらに進化する！

■京都市下京区塩小路
新町西入ル北側
☎075-343-1188
●17:00~24:00 (L.O.23:30)
無休
【平均予算】夜1600円



FOURME 塩小路新町

コインは1枚100円で5枚から購入可能。「牛すじ肉豆腐」「鶏のシーザーサラダ」「はりはりエビフライ」などの基本フードはすべて4コイン。アテが選べる「はろよいセット」5コインには赤子寛情のお造りも登場



販売・カスタマイズはもとより、オフロード教室やツーリングの主催までお任せあれの「京都の愉快なバイクショップ」モトクローム。バイク道を進めるには格好も大切と言ったか言わぬか、同店地下にホンダのウェアブランド「H-FREE」のショップをオープン。街で映えるデザイン&京都初上陸品揃いのため、見た目先行タイプの方も店まで走るべし。

■京都市左京区松ヶ崎
河原田町6番地7
☎075-702-8575
●10:00~20:00 / 無休

EH

イーエイチ

キャップ「H-FREE」3380円。
グローブ「DAMMTRAX」2940円



機能&器量良しのアイテムで
街中でもバイカーマインドを

ADAMS 松ヶ崎



H-FREEのオンリーショップは現在、東京・裏原宿にある一店のみ。TシャツはXSサイズからの展開で、女子が着れば格段カワイイ。「H.M CLUB」Tシャツ4900円



活力屋

かつりょくや

写真左手前よりスパイシーな「活力麺」400円、「生春巻」800円。写真下は「杏仁豆腐」500円、「コップ・カラナ」500円は、昭和30年代に舞妓の立ち姿からデザインされた瓶の複製版。

活力屋のカムバックとは、街に足りなかった最後のピース

NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

昨年、テナント退去という憂き目に会い、13年の歴史にピリオドが打たれた…。しかし、街人が渴望していた「本当の魂と魂が会い、話せて、踊れる場所」が今年、街へカムバックを果たした。「今回は平日でも音に限らずっとイベントのある店を目指します」と活力屋ボス・Ryoさん。何か足りなかった街のバズルに今、最後のピースが埋め込まれた。



■京都市中京区河原町通錦薬師上ル 蔭都ビル6F
☎075-213-0077 ●19:00～翌3:00(イベントの場合は～翌5:00頃) / 無休 【平均予算】1500円

LOOP+ 京都寺町店

ループプラス きょうとてらまちてん



天井までギッシリとバリ家具だらけの店内には、「キャビネット」12810円～や「テーブル」14490円～、「サイドテーブル」7140円～、「AVボード」17640円～などが、「マジックが?」の驚きプライスでラインナップ

インドネシアの工房と契約しているがゆえ、職人が手作りするチークやマカポニー無垢材の新品バリ家具も現地レベルの価格。「少なくとも他店の3～4割は安い」と断言するオーナーは運送業出身。安心の家具運送も市内ならば断然格安。しかもセミ、フルで自分サイズのオーダーもOKと至れり尽くせりの内容ゆえ、一期一会で「即買い!」の風景も。



良心過多(!?)なこの価格
バリ家具入門はこの店から

■京都市中京区寺町通
錦薬師下ル東側町522-1-2F
☎075-223-2331
●11:00～20:00 / 無休
http://www.loopsky.com

FOODS 寺町錦薬師

和みDining ゆず家

なごみダイニング ゆずや

GOURMET 三条上ル東側



「秋野菜と帆立の胡麻グラタン」850円、「地鶏の岩塩焼柚子ソース」880円、「お造り3種盛り」1800円。純和食で通す10品のコースは4500円



1Fは路地のイメージから一転して、洋の意匠。2Fは二子とあんだ個室席と、宴会対応の座敷



店へ伸びる広く長い路地も
もはや、ほんのプログ

元・町家+創作和食が京都ダイニングの標準装備になった今は、そこにどんなチャームをつけるかが肝心。ゆず家なら3種揃えたカウンター席や、店内・外で水を湛える箱庭がその一つ。「こっちで買う北海道産の品とは味が違う」、札幌直送のホッケや真狩村のじゃが芋も関西では希少な味だ。ヨイものを取捨・折衷できるセンスがあれば、創作は秀作にもなる。

■京都市中京区御幸町通
三条上ル東側
☎075-212-8285
●17:00～24:00(L.O.23:00)
火休
http://www.yuzuya.net
【平均予算】4000円

GOURMET 祇園

ブランド信仰より、本質を見極める
それが清く正しきふゆーちやの姿

ふゆーちや 京都祇園

ふゆーちや きょうとぎょん

「京都牛とろろビーフシチュー」1200円、「魚介のネットライスペーパー巻き」850円、「グラスワイン」600円～



大津駅前のふゆーちやが逢坂の関を越え、京都は祇園に入浴。この土地を鑑みれば京素材を全面に出してもおかしくはないが、そこは「本当に良いと思える素材を使うだけ。美味しいモンを美味しく食べられたらええやん(笑)」と、京都ブランドに媚びず頼らずの真つ当なスタンス。そんなオーナー平井氏の招聘したシェフを新たな相棒に、洋食をベースにひと工夫を加えた品々は、祇園のネオンにも勝る輝きを放つようにも見える。



■京都市東山区花見小路通新門上ル中之町244-1 花見会館1F
☎075-532-2270
●18:00～翌3:00(L.O.翌2:00) / 日休(翌日が祝日の場合月休)
http://www.fu-ture.com 【平均予算】3500円



お任せ10品の「パーティプラン」は4名以上の予約で3000円～。午前3時までの営業もありがたい



「京野菜のカレー」800円、「マルグリータ」790円、林氏考案の「ハヤシライス」850円など、「アポロ」の創作センスたっぷりのフードが、人と人をコラボさせる潤滑油。「美味しい」の言葉は全国共通なのだ

「美味しい」の力は無限大 食とアートでコラボレイト

「アートって、そない難しいもんじゃない」。創作居酒屋「アポロ」のオーナー兼料理人・北野治氏、「SONG建築計画」の空間プロデューサー・成柄照氏、「小林企画事務所」のプロモーター・小林達弥氏の同世代3人組が「食」を通ずことでアートの敷居を下げてみた。昼は壁面の作品とともにカフェタイム、夜はサロンの社交空間で仲間作り。店内で流通する通貨「コラボドル」システムの導入で、さらに「人と人の出会い」は加速する。そのすべての根底に本気のご飯とお酒とスイーツ。「食」と「アート」のコラボこそ、同店の真骨頂だ。

■京都市中京区三条通
高倉東入ル側4F
DUCE MIX BUILDING3F
☎075-223-0660
●11:00～翌2:00/月不定休
【平均予算】昼1000円 夜2500円



NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

NIGHTSPOT
娯楽師魅屋町

Salon Bar LIVING
サロンバーリビング

「カクテル」700円～、「グリッシーニの生ハム巻き」800円、スパークリングワインはハーフボトルで2000円～



■京都市中京区娯楽師魅屋町西
入ル北側 浮城館ビル4F
☎075-223-3355
●18:00～翌2:00/無休
【平均予算】2500円

「もう暑が高くてソファじゃないとダメ(笑)」と全席ゆとりたっぷりのソファ。4階が入口で3階に個室があるという風変わった作りになっている。3階のみチャージ500円

ここに木屋町流儀は不要
縮めるではなく、保つが正解

カウンター越しにバーテンダーと客との距離を縮めるのが木屋町的だとすれば、少し離れたこのエリアに求められるものは何か? 「常連が集うんじゃなくて、個々のプライベート重視ですかね」とオーナー。30歳を過ぎれば商談にもデートにも使える切り札が欲しいし、過剰な接客も必要ない。そんな自分の願いの形となり、今ここに。



Little MAX リトルマックス

6種の味が一品に盛り込まれた「アジアンブレートランチ」はスープ・ソフトドリンク付で1300円。9月からの新メニュー「半ロビタ風サンド」1200円はテイクアウトなら200円OFF

GOURMET
上木屋町

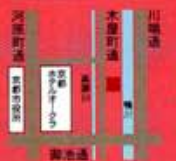


「海鮮のバジル炒め」は香草と唐辛子が押した本格派。具はその日のオススメから好みで、写真は「大アサリ&ムール貝」1400円、「オリジナルソーセージ」1200円は、ピリ辛のタイカレー風味。ハーフの効いたグリーンカレー風味。これにイエローカレー味が付く



レイコさんご自慢の料理と サバサバした人柄を愛して

ほとんど前触れもなく、同じ木屋町とは言え御池通を越えての移転。鴨川側の大きな窓を気に入って即決したのだとか、「自分が歳だから(笑)、御池より上で探して」とレイコさん。商売のコトを考えれば丸丸か?と思いつつも、木屋町のやんちゃノリから離れられなくて折衷案。「夜の店やってたら珍しいかもしれへんけど、元々お昼も大好き」と、ランチタイムでも元気を振りまいている。



■京都市中京区木屋町御池上ル アイル竹嶋ビル2F
☎075-223-0152
●12:00～14:00 18:00～24:00
(土日祝日のみ14:00～18:00カフェタイム)/不定休
【平均予算】昼1200円 夜3000円

網野産が彩るカウンター酒場 背中のAMINOは郷土愛ですか?

店主の木村sanことみっちゃんの育った土地は自然の恵みたっぷりの京都府北部は網野町。故郷から直送されてくる野菜と魚が食卓を飾る。壁には玉葱が吊され足下にはビールケース&米袋…どこぞの家やん!というツッコミはさておき、木村家の食卓でご近所のじいちゃんも、おねえちゃんも肩を並べてガハハと笑う。そんな微笑ましい絵が、ここにはきつと似合う。

■京都市中京区夷川通
河原町西入ル北側 真崎ビル1F
☎075-211-8306
●17:00～24:00(金土～翌2:00)
日祝休
【平均予算】2500円



定番の「串カツ」は80円～350円。「日本のまぜくりごはん」420円、日本が世界に誇る逸品「ワンカップ」525円。シメに出される「しじみ汁」は母の愛ってことでサービス

しじみ

GOURMET
夷川河原町



店内には立ち呑みカウンターも卓板台の座敷もあり。『今日の網野産』『今日の木村san家のおかず』など品書きはほとんどが日替わり