

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

金襴に出会い、そして生まれた
現代解釈の京アイテムを京都から



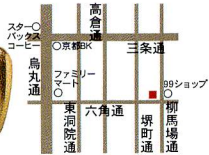
リピーターが多いのはアイテムだけでなく、代表の廣瀬さんを筆頭にスタッフにも



「金襴ベルト・赤鼓」
10290円、「コーデウロイハンチング」
黒六角 8190円。この他ラインナップは、プレスやウォレット、バッグなど。工房も併設されているので、金襴の柄のセレクトなどのセミオーダーも可

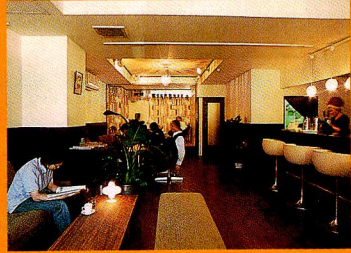
一際目を引く外壁の乱菊は、廣瀬さんも絶賛する職人気概を持ったアーティスト「maco」さんによるもの

■京都市中京区柳馬場
六角西入る北側
☎075-213-4440
🕒11:00~21:00/無休
http://www.m-hero.jp/



雛人形や袷姿などに使用されていた織物・金襴に惚れ込み、テンガロンハットやハンチングなど、時流のファッションに取り込んだM-HEROのアイテムたち。天神さんや新風館の露店を経て「5年かけて築いてきた信頼がやっと形(店)になりましたね」と、廣瀬さんが言うとおり、M-HEROにはリピーターが多い。「It's old but new」…古いけれどどこか新しい、ありそうでなかった古今のフュージョンが今、京都から発信される。

GOURMET 三条御前



ランチメニューは、「パスタランチ」750円と「カレーランチ」700円の2種。カレーはカウンター奥に並ぶスパイスをヨーグルトに漬け込んで作る。「ガッカリするようなカフェは嫌なんです」と断言

アネモネカフェ

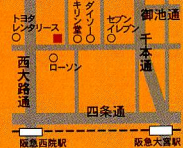
学生や主婦の安息地は
時にサラリーマン休憩所にも

オジサマが2人、「コーヒーだけ」と慣れた様子でご来店。陣取った奥の席の隣では、女子高生が向かい合って試験勉強中。イマドキの高校生は、こんな小洒落た所で勉強するんですねえ。それもこれも、「回転率が良くなくていいんです。落ち着いて過ごせたらええすすれば」という姿勢があるからこそ。壁紙も自分たちで張替え、家具も足で探して揃えた。全ては居心地の良さのため。

チーフの大川さんは、ケーキ担当。モノづくりが性に合っているらしく、入口の雑貨スペースにあるスタンドグラスも彼女の作品



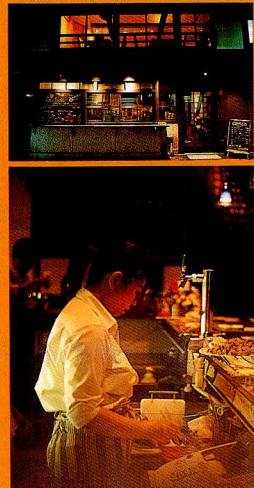
■京都市中京区三条御前西入ル
樋ノ口町115 パレオクラブ2
☎075-812-4332
🕒11:00~21:30
(フードL.O.21:00ドリンクL.O.21:15)
水休(祝日の場合営業、翌日振り休)
【平均予算】昼700円 夜1000円



amedio アメディオ

「活オマールエビ」半身1600円は、にんにくとアンチョビの香り豊かなアップナーソースで、「アンディバストミスト」1500円、「カラスミのバスタ」1500円、スペイン産生ハム「ハモンセラーノ」800円

GOURMET 新町四条



新たな境地に踏み出した
今後の開拓成果を見届けよ

木屋町の飲兵衛たちに22年間、憩いの場として愛されてきたバー「アルペジオ」のセカンドキッチンが登場。当初バールにしようかと提案したものが、転び転んでイタリアン中心の店は屋に。バーとレストランでは勝手の違うことも多く、「下がってくる皿の量の違いにビックリしましたね(笑)」。カクテルを作っている時が一番落ち着くというだけあって、料理の相棒となる酒はバー仕込み。

町家らしさを残しながらも、1階と2階では全く違った雰囲気仕上がり

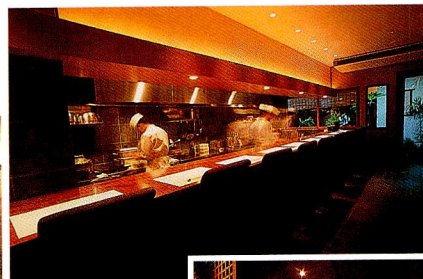


■京都市中京区新町四条上ル東側427
☎075-223-3339
🕒17:00~24:00
(フードL.O.23:00ドリンクL.O.23:30)
日休
【平均予算】4000円

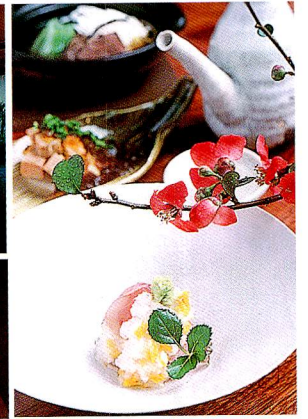
御幸町 つばき ごこまち つばき

GOURMET 御幸町三条

気取らず、そして優美に…
食の原点に立つ和の王道



小峰氏が全幅の信頼を置く料理長による「くじの菊花造り」1500円、「あん肝大根」800円、「くじらのハリハリ鍋」1800円。献立はおおむね月替り。市場や福井直送の天然魚を使った品数の多さに目を見張る



■京都市中京区御幸町
三条上ル丸屋町318-3
☎075-211-3938
🕒12:00~14:00
17:00~L.O.22:30/火休
【平均予算】
昼1500円 夜5000円

季節のおぼんざいきらら

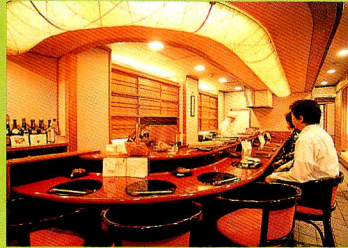
きせつのおぼんざいきらら



女将の優しき心遣いに
怖いことあらへん、祇園

取材時、「おぼんざいをアテ一杯」な常連と思しき男性は「この店のウリは女将さんやで(笑)」と言いつつ。その若き女将の石田さんは、花街生まれの花街育ち。で、祇園は怖いとこやない、とばかりにカウンターに居並ぶおぼんざいの中にはハンバーグをしのばせたり、パスタなんて変化球もチラリ。若き身先の嗜好も案じてくれる優しき心遣いに、また少し祇園が近くなった。

カウンターに連なる鉢には、毎日14種ほどの「おぼんざい」840円が。残念ながら女将さんの撮影はNG



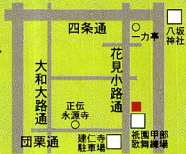
NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

写真は日替わりの「お任せコース」から。これに雑炊・茶漬・鯖鮓のいずれかデザートが付いて7350円。純米酒「きらら(グラス)」900円

■京都市東山区花見小路四条上ル
歌舞練場北側
☎075-531-3636
●17:00~23:00/日祝休
※季節により無休
【平均予算】8000円



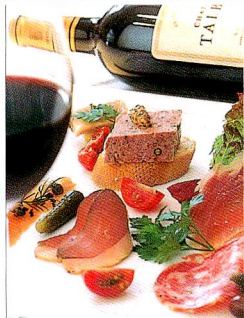
Le Sud Y.Hayakawa

ルシュッドハヤカワ

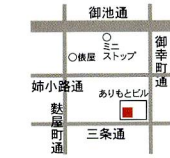


夜のコース「Menu le sud」5500円から、メインの「仔羊・丹波産地鶏、信州牛のMixグリル」、前菜の「家庭風オードブルの盛り合わせ」。ワインは4000~5000円を中心に約50種。好みをソムリエの松本さんに伝えてセレクトしてもらうのもいい

12年前、細い露地に生まれた「パリの食堂」は、「フレンチ=ややこしい」のイメージを払拭し、京都の街にビストロ文化をもたらした。その後「BCP」など、絶えずフランスの風を京都に吹き込んできたオーナー・早川シェフ。「時代の流れを感じていると、ミツ星のレストランがやっているようなビストロを求めている」と、自身の広めたビストロ文化を新たなステージへリフトアップさせる店が、ここ「Le Sud Y.Hayakawa」。不躰に言ってしまうと「ええもん食べて飲めるビストロ」である。20時を過ぎれば、ワイン&タバスのパリの的な利用も可。ビストロの楽しさがこの街にまたひとつ誕生。



休業時代を過ごした南仏のゆるい空気を再現し、照明は料理が栄えるように、器も手抜きがなくて...「僕は商売人ではなく料理人ですから(笑)」。この言葉が全てを物語る

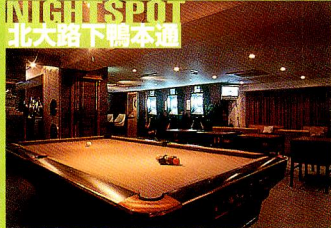


■京都市中京区三条御幸町西入ル丹波町48
三条ありもとビル1F西側
☎075-256-1825
●11:30~L.O.14:00 17:30~L.O.22:00/月休
http://www.lesud.jp 【平均予算】昼2500円 夜7000円

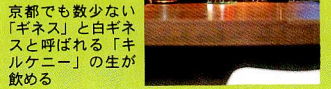
GOURMET 三條御幸町

GLEN PARK

グレンパーク



北白川のハクナマタータが移転&リニューアル。思い返せば「ダーツが流行ってるみたいやし、店に置いてみよか」が全ての始まりだった。で、何を隠そう一番ハマったのが中村オーナーで、移転を機に今ドキ解釈のアイリッシュパブをスタート。「ダーツをコミュニケーションツールに人と人が繋がっていくのがおもしろいねん(笑)」と、夜店過疎エリアに待望の社交場が誕生。



京都でも数少ない「ギネス」と白ギネスと呼ばれる「キルケニー」の生が飲める



中村オーナーと親交の厚い弊紙フォトグラファーは「ダーツしてるときが一番真剣ちゃう？」と一言。そんなことありません、よね!?

■京都市左京区下鴨東本町26-3
デミ路北1F
☎075-712-6711
●18:00~翌4:00
(フードL.O.翌2:00)
土日14:00~翌4:00
(フードL.O.翌2:00)
無休
【平均予算】2500円



会社帰りのOLホイホイ処は、立ち飲みならぬ楽飲みバル

11月号でご紹介した楽坐グループの新機軸・立ち飲みスタイル。その第二弾が早くも登場。今回はなんとこれまで和食と共に歩んできた同グループでは異端児となる、スペイン風バル。「美味しいもん食べて飲んで楽しけりゃいいじゃん」的なノリは、店名が実は「四条・ルイヴィトン・大丸の近所」の略ってことを知れば納得、なわけ。

■京都市下京区四条高倉下ル
高木材木町218-1F
☎075-344-2277
●18:00~24:00/無休
【平均予算】1600円



GOURMET 高倉四条

4L.DK

コンエルトドディケー



こんな感じでご機嫌なスタッフ揃い。「美味しいもんを安く!でもってスタッフの笑顔はプライスレス(笑)」



店内の通貨は1楽\$=100円で、コイン購入のキャッシュオンスタイル(5枚~購入可)。「パエリア」10枚、「タコのガリシア風」3枚、「卵のエビ詰めSALSALOSAソース」4枚、「グラスワイン」3枚~

新町御池下ル 露地もん

しんまちおいけさがる るじもん

GOURMET
新町御池



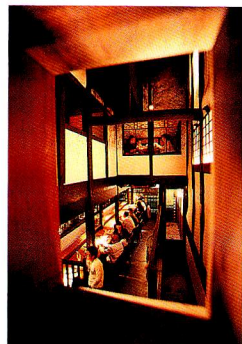
写真は全てオープニングレセプションの風景から。しっかり京都で市民権を得た、平山みきさんも、J1昇格・優勝決定のサンガイレブも「京都はこういう空間で大人になれます」と、すでに玄人衆の評判高し

大人なくつろぎを供す、鬼河童の第2弾！高橋正道氏の戦術。

京都駅前の「鬼河童」の兄弟店として高橋オーナーが世に送り出した「大人のほっこり屋敷」がここ、「新町御池下ル 露地もん」である。何とも長い店名だが、供される料理のほうは素材重視の直球勝負。築明治10年、煙出しや坪庭、階段筆笥などを上質にとどめた70坪ほどの民家は全70席。見事なまでのゆとり空間を打ち立てたのは、新鋭、藤田氏とステッグ・コム杉山氏の偉業。奥座敷なんぞで魚介をチクチク炭火で焼きながらの一献は、確実に2人の距離を近づける…。



■京都市中京区新町通御池下ル
西側神明町71
☎075・212・9393
●17:30～24:00 (L.O.23:30)
不定休
【平均予算】5000円



人気メニューは1日限定4組の炭火焼き4000円と5000円の2コース、そして季節の京野菜と鮮度のいい魚介がゆっくり楽しめて時が止まる



NEWS

な 街ネタ

GOURMET
中町通夷川

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

Ame du Garçon

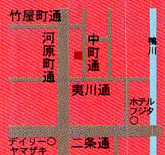
アーム デュ ガールソン

2階には「お忍びデートにどうぞ」とばかりにこぢんまりしたお忍びスペースが、80坪もの敷地を誇りながら、1日15人までの予約。この思い切りこそが贅沢の極み

どんなに席が空いても
昼夜15人まで、それが決まり



本店「旅館屋」が「和仏心」と掲げているのに対し、「仏和心」としてフレンチに和の心を込める料理は、本店より1ランク上の値段設定に。昼5000円、8000円、夜8000円、1万円のコースのみ



料理が美味けりゃ設えなんてさほど関係ない、なんて暴論を許さない町家レストランがオープン。本来なら、おくどさんがあった土間を厨房に改装するのがセオリーだが、敢えてそこを残してカウンターを設置。土間の床下の防空壕は、ワインカーブに。常時300本がストックされていて、客は中に着て好みの1本を選べる。贅沢がそこかしこで息づき、予約が取りにくいのもさもありなん。

■京都市中京区中町通夷川上ル鉢町292
☎075・213・3016
●11:30～L.O.14:00 17:30～22:00 (L.O.21:30)
水休(祝日の場合営業、翌日振り休)
【平均予算】昼5000円 夜8000円

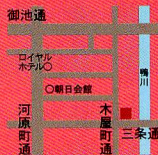
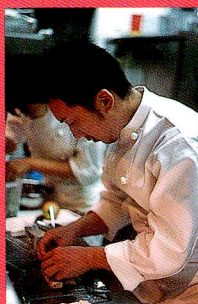
La Vague

ラヴァーク

GOURMET
木屋町三条

進取のスピリッツで描き出す 香りをまとうフレンチの波

おぼんざい屋「めなみ」の若き当主でもある山本氏が、突如、正統派フレンチという大海へ飛び込んだ。奇行、無謀、気まぐれ? いかにも擲論されようとも心は一つ。「京都で食を創造する者として新しいスタイルを提案するのは当たり前」と、世界各地の食文化より「アロマ」の方程式を見出した。右腕となるシェフに、南仏の一流レストランや旧フィリップ・オブロンなどで腕を磨いた村上氏を迎え、スパイス、柑橘、ハーブ等の香りを封じ込めたフレンチを供する。「La Vague」(=波)に漂う我々はその航海を楽しむまで。



■京都市中京区木屋町
三条上ル北東角
☎075・241・4105
●11:30～L.O.13:30
17:00～L.O.21:30/水休
【平均予算】昼3000円 夜7500円

「鶏肉のロースト エピスのソース」2800円、「フォグラのテリーヌ リンゴとポルトのジュレ」1800円、「リオレ」800円。ワインボトル2500円。夜の基本はアラカルトとなるが、「本日のおすすめコース」(要予約)7500円もスタンバイ



接方来 京都駅ビル店

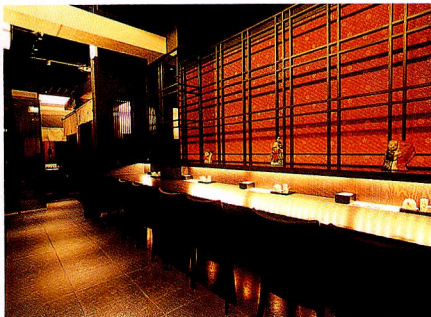
せっぽうらい きょうとえきびるとん

京都の玄関口で京ファンを 真っ向からガッチリ掴む

京都タワー店に引き続き、目と鼻の先である京都駅ビルに2号店がオープン。これは1号店で女性客のハートを掴んだ実感あってこそ。「来る者拒まず」の意を持つ店名を掲げ、京都を訪れる人々を京の味でおもてなし。1号店にはないランチは、1200円～がお値打ちの内容に。



■京都市下京区京都駅ビル東ゾーン2F
(京都劇場隣)
☎075・353・9565
●11:00～23:00 (L.O.22:30)
ランチタイム11:00～15:00/無休
【平均予算】昼1200円 夜3500円



ブランド指定された京野菜はもちろん、地場でとれる食材も「京の野菜」として余さず使用。「季節の炭火焼盛り合せ」1280円は、料理長考案の「九条ねぎ味噌」で