

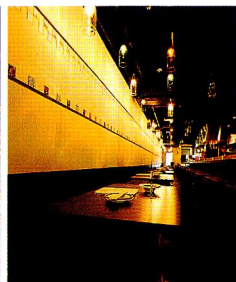
焼酎ばかりが目がいりますが、日本酒（全て525円）もきっちりと押さえています。「焼酎ではなく『和酒』居酒屋ですね」と店長。最近の悩みは「店内のBGMが演歌だから、通勤途中の鼻歌まで演歌なんです…」だそうです



■京都市中京区錦小路通
東洞院東入ル西魚屋町604
ファーストコート四条錦5F
☎075・212・9477
●18:00～翌4:00/日休
http://www.daikokoya.co.jp
【平均予算】1900円

ブームだなんだと踊らされず、
まずは和酒の心に触れましょう

ガソリンと一升瓶で固められたバックカウンターには90種オーバーの焼酎…で、全て350円均一なり。「でもブランド嗜好は格好良いことじゃないと思うんですよ」と店長。銘柄で飲むのではなく、味で飲む。「これだけ数があるんだから、5杯飲むなら5種試して欲しい」と願うのは、九州各地の酒蔵を巡り作り手の気概を目の当たりにしてきたからでもある…なんて書くとお堅くも聞こえるけど、実は「1000円握りしめて来てよ!」ってなフランクなスタイル。でもって烏丸ワーカーには嬉しい深夜営業。さて、今晚一杯いかがです？



「筑前煮は博多味」380円、「ひじきは千葉のもの」380円、「牛肉と伏見とうがらし煮」420円、「京都おでん盛り合わせ」600円

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

NIGHTSPOT 新町上立売

NEJi×TRIP

ネジトリップ



若くして一國一城の主となった店主の星野さん。「人の関わりが楽しくて、この世界から抜け出せそうにないです(笑)」

親心にも似た優しさを持って差し伸べた「オトナへの階段」

学生時代から「木屋町にどっぷり浸かってたんで(笑)」と店主・星野さんが、敢えて学生度数の高いこの地を選んだのは、自分と同じようにお酒を愛する学生たちに、「チェーン系居酒屋ではなく真っ当なバーの雰囲気味わってほしい」という親心。とはいえ「近所のおっちゃんがけっこう来る」のも嬉しい悲鳴、ですよね？



撮影日、その場で作られたオリジナルカクテル。甘いのが好きな、ロンググラスの「ハッピームーン」、ショートはウッカペースの「ローズキス」各600円



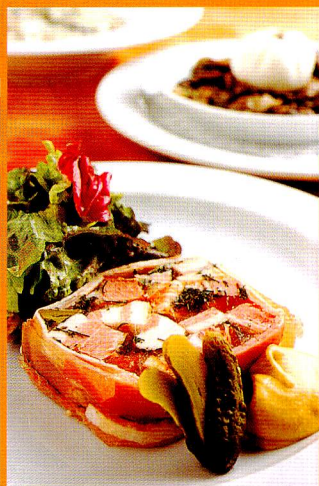
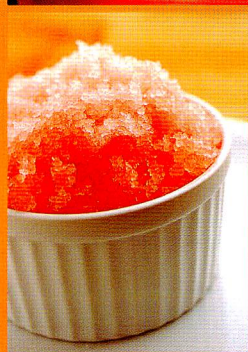
■京都市上京区新町通上立売上ル
上立売町1-10 ドルミ井上ビル1F
☎075・441・1284
●18:00～朝まで/無休
【平均予算】1500円

Gaspard zinzin

ガスパール ザンザン



料理のポーシヨンはシェフの胃袋が基準。「ボクが小さい料理出したらなんでやねん!」って感じてしょ(笑)」とのこと。すみません…納得です



夜は3500円のプリフィックスコースのみ。「豚バラ塩づけ肉のテリーヌ」「砂肝のコンフィと木の子の子のステーキ 半熟卵と共に」「かきのリゾット仕立て」。コースの「グレープフルーツのプリン」には、カンパリ×グレープフルーツのグラニテとグレープフルーツのジュレをトッピング

新町錦小路のピストロ「ガスパール」の内野シェフが、昨年末にカジュアルな新店をオープン。「本当はプリン屋にするつもりだった」というだけに、今回は名物・グレープフルーツのプリンのテイクアウトコーナーも設置。取材中、何人ものファンがテイクアウトしていき、フォトグラファーの狙いも空しく完売したほど。1個250円也。

GOURMET 六角新町

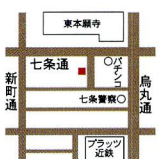
メインはプリンと言わしめるシエフ自慢のデザートはいかに



■京都市中京区六角通新町西入ル西六角町108
☎075・222・1911
●11:30～L.O.15:00 18:00～L.O.22:00/木休
【平均予算】昼1500円 夜4000円

じじばば

NIGHTSPOT 七条烏丸



4坪の細長い店内では、席の移動は不可能。ここで40種以上のメニューを作るという驚きのパフォーマンス

■京都市下京区七条通烏丸西入ル
東境町180 リド飲食街内
☎090・2010・3912
●18:00～翌2:00 (L.O.翌1:00)
日休 (翌月曜が祝日の場合は営業)
【平均予算】3000円

カヴァあり酒あり、焼酎なし
肴はノンジャンルって…!?



「牛すじの煮込み・パン付」650円、「生ラムのたたき・柚子こしょうからし」680円、「生ハム盛り合せ・グリルシーニ付」1200円

オヤジ酒場の楽ちんカウンターか、好調のスパニッシュ・バルか。スタイルはともかく、ここには酒と肴の美味い「出会い」がある。イベリコの生ハムでシェリーやカヴァは当然のことながら、純米原酒の燗あたりともなかなかイケる。酒が泡盛なら肴は馬肉かラムか、いやいやラーメンか…と、そんな出会いと発見も肴となる酒場の誕生、場所はまたまたリド飲食街だ。



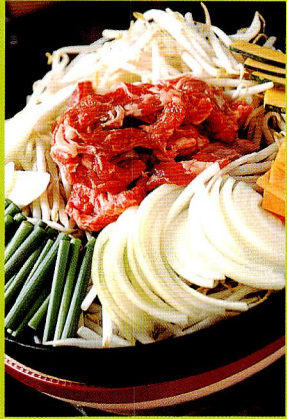
「ジンギスカンセット(ラム肉・野菜)」1000円、追加のラム肉は600円、野菜は各種200円。その他、「ラム肉たたくき」800円や「ねぎ焼きコース」800円などの一品も。「ビール」500円、「焼酎」480円～

成吉思汗専門店 錦キムラ

ジンギスカンせんもんてんにしききむら

GOURMET
祇園

カウンター酒場、続報なり
今度はジンギスカンの登場だ

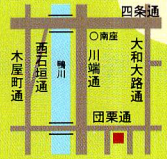


NEWS

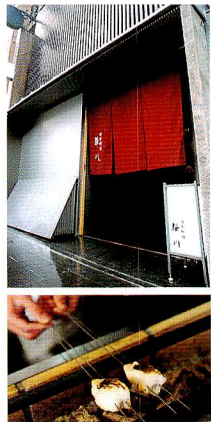
な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

ようやく、である。京都にもジンギスカンブームの到来の気配。「美味くて安くってヘルシー」は周知の事実、それ以上に先月号でお届けしたカウンター酒場のスタイルで登場するのがニュースなのである。「あるもんでなんか作って」なんてオーダーもOKなわけで、テーブルでラム肉つつくよりも、やっぱりカウンターが断然面白い。



■京都市東山区川端団栗通東入ル
☎075-551-5666 ●17:00～24:00/水休
【平均予算】2000円



西の窓からは、白川や辰巳神社周辺の祇園屈指の光景が広がる。まもなく桜の頂上から眺める花見の宴も一興だろう

「夜のコース」11500円から一例。椀物は蛤、車えび、菜の花で春が香るよう。焼き合わせは、若竹煮に白魚を添えて

GOURMET
花見小路新橋

祇園 櫻川 さくらかわ

上木屋町の名店がついに祇園へ
新料理長が提案する新たな感動を

木屋町「櫻川」の祇園店は、新店ならばこそその革新的なものでなしに溢れている。31歳の若き料理長・山本氏は「素材の旨さをいかに引き出すか」という日本料理の神髄を胸に、オリブオイルを使ったソテーなど洋の手法にもチャレンジ。ビル4フロア分を使った客席は、白木の香り立つような個室や割烹カウンターがあれば、バー風情のモダンなカウンターもありと、各々で趣を一転する。用途で店を選ぶことなく、店の味を欲した時に誰とでも、気ままに一人でも訪れられる。それは長年の「櫻川」ファンに限らず、美食家すべての喜びだ。

■京都市東山区
花見小路新橋下ル
☎075-533-6477
●11:30～15:00 (L.O.14:00)
18:00～22:00(L.O.21:00)
日休(季節により営業の場合あり)
【平均予算】昼4000円 夜12000円



GOURMET
木屋町

鉄鍋ぎょうざ酒房 香っ子

てつなべぎょうざじゅぽう あんすっこ

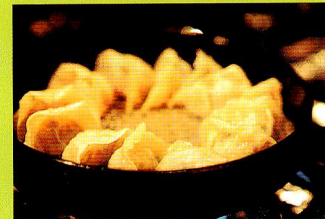
女性のひとり餃子も様になる
金沢発の「アテ餃子」、入洛



「鉄鍋餃子」は、13個(大)980円と9個(小)680円。特製のタレや柚子胡椒を付け、焼酎でちびりちびりやっても、鉄鍋なら冷めにくい。シメには飯や麺の他、金沢時代も人気だった自家製「杏仁豆腐」450円も自慢の一品



■京都市中京区河原町通
三条上ル恵比須町442-1
ル・シームビル2F
☎075-211-3801
●18:00～翌1:00(L.O. 24:00)
日休・月1回不定休
http://www.anzukko.com
【平均予算】2500円



「北海道から長崎まで全国の餃子を食べ歩いた」と言う店主・中島さんは、福岡の鉄鍋餃子にヒントを得て「ラード不使用・ニンニク少なめ」のオリジナル餃子にたどり着いた。変わり種のチーズ・柚子(冬季限定)などは、塩で食べる。以前は金沢でお店をしていたのに、今冬「雪かきがイヤだから(笑)」と、餃子ともども京にお引越し。

「働く女性が一人で来られるお店」がコンセプトの店内は、西郷晋氏の愛弟子・青木泰洋さんがデザイン。いくら「おひとりさま」がブームとはいえ、さすがに一人で餃子はきつかったという女子には朗報



t-BAR

ティーバー

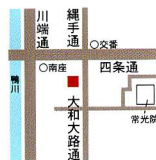
NIGHTSPOT
祇園

10年の歳月は店も客も育て、
永遠の少年たちの足は祇園へ

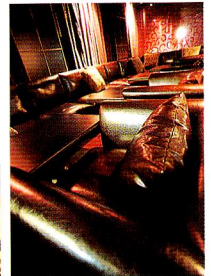


10周年を機に、北白川から移転し土地柄と共に大人仕様になったt-BAR。以前のカジュアルリゾートな雰囲気はうって変わり、今度はcafe.coデザインのラグジュアリー空間へ。とはいえ、お値段は23時以降のチャージ500円以外はそのまま。'70～'80sソウルとダーツを愛するおっちゃん、いえいえ「永遠の少年」たちの遊び場が祇園の地にまたひとつ。

■京都市東山区大和路四條下ル
大和町15 アップルビル1F
☎075-525-4099
●19:00～翌2:00/不定休
http://www.t-bar-kyt.com
【平均予算】2500円



バーの醍醐味・カウンターよりも、辰井オーナー曰く「特注のソファ席がおすすめ」とのこと。ピンク系唐草模様モチーフの店内は、只今ハワイからのお取り寄せシャンデリアを待ち中



祇園の入り口という立地上、「グアバジュース」600円など、カフェ使いもできるソフトドリンクも充実。がっつり系フードも準備中。写真は「オリジナルカクテル」700円

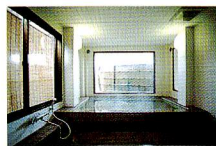
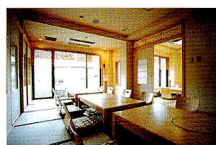
かぐや姫 嵐楼閣
かぐやひめ らんろうかく

GOURMET
嵐山



嵐の「かぐや姫会席」4500円から一例。繊細な京料理もさることながら、「豆乳仕立ての湯豆腐」など女性に嬉しいアレンジもしっかりと

宿泊は2名1泊2食付で23000円〜。ベッドルームと客室を分けた間仕切りは、観光に疲れた身体にゆとりをもたらしてくれるだろう



**嵐山の名勝、温泉、京料理…
京都人の京都旅にも、一役**

下木屋町の京料理店「雪月花」が、渡月小橋のほとりに京料理「かぐや姫」(嵐楼閣内)をオープン。春は桂川沿いの桜並木、夏は青々と茂る竹林、秋は色づく紅葉、冬はうっすらと雪化粧を帯びた小倉山…と、季節を問わず人々を誘う嵐山の自然。神社仏閣を巡り歩き疲れたなら、併設された足湯でほぐすのもいいし、館内で京料理と共に温泉(料理代金+800円で温泉入浴可)で一息つくのもいい。見慣れた嵐山の風景も、こうして立ち寄ることの出来る店の存在は、地元・京都人にもきっと旅情を感じさせてくれるはずだ。

■京都市西京区
嵐山中尾下町52-2
☎075-881-1193
●11:30~20:00/無休
【平均予算】
昼4000円 夜8000円



足湯は100円で利用可。甘味とともにどうぞ

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

FASHION
河原町七条

静間

しずま

「Ganion made」のバイル地ベースポールT1340円、ニットキャップ6300円などのセレクトと、オリジナルブランド「93」「Tvanilla」「Remrikk」という構成

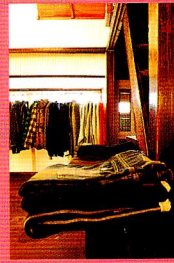
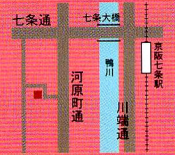


**僻地であっても関係なし。
結局、人に惹かれるんですよ**

ロケーションは露地のどんつき。今じゃご近所さんも「大丈夫かあ？」なんて気に掛けてくれたりもする

30歳を越え「もう『街なかのイケてるショップスタッフ』って感じじゃないなあ(笑)」と、店を構えた場所は河原町七条。お世辞にも栄えたエリアとは言えないが、「うん、でもこっちにきて客との距離が密になったかな。結果オーライ、人通りが少なくとも「この人がやってるなら」という来客はいる。店は人ありき、それを体現して見せたセレクトショップだ。

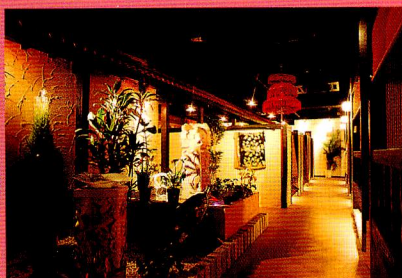
■京都市下京区河原町通
七条下ル一筋目西入ル
☎075-344-3577
●13:00~20:00/火休



**リゾートに惹かれるワケとは
癒しと料理と、それから…**

Asian Rizoto Dining Little Visage

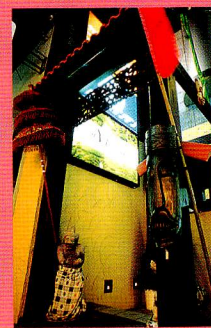
アジアリゾートダイニングリトルビサージュ



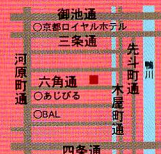
「キハタマグロの生春巻」680円、「オマール海老のソテー」1280円、「ココナッツのブランマンジェ」680円はマンゴーやドラゴンフルーツをたっぷり添えて

店内に連なる赤瓦や、バリから運ばれてきた什器でリゾートを演出

「みんな南国のリラックス感が好きでしょ。食事は洋食が好きだけど、堅苦しくない?」と店長。そんな訳で、夜遊びが大好きな木屋町に開かれたのは伊&仏ベースの創作料理をゆるゆると楽しめるアジアな空間。パーティ対応のテーブル席から、小上がり座敷、ベッドソファの個室へと、奥に行くほど客席にちょいエロ感が漂うあたりもリゾートの特権ということで。



GOURMET
六角河原町



■京都市中京区六角通
河原町東入ル山崎町258
夜の窓ビル1F
☎075-213-6332
●18:00~翌3:00
金土・祝前日~翌5:00
無休
【平均予算】3500円

ホルモン 地鶏 Gメン
ほるもん じどり ジーメン

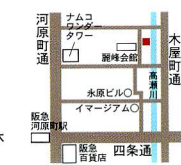
GOURMET
西木屋町

**街の入口と出口を押さえ、
ゆらゆら木屋町徘徊の一軒目**

深夜の小腹の救世主@木屋町、とえばうどんの「G麺」。で、この度ホルモンと地鶏を看板に掲げた弟分が誕生。「大将の好きが高じて」という鮮度命&臭みゼロのホルモンは迷わず塩焼で。ただし、ホルモン系売り切れ次第閉店ゆえ一軒目のチョイスが正解。つまりは、「G麺」で始まり「G麺」でシメるゴールデンコースの誕生だ。



■京都市中京区高瀬川筋四条上ル
紙屋町764番地6
☎075-256-0029
●18:00~翌3:00 (L.O.翌2:30) /不定休
【平均予算】3000円



分厚い「上ミノサンド」893円、「ホン」630円など、塩焼きホルモンの塩は宮古島の雪塩を使用。前日予約でコースも有



このボリュームで1人前という驚愕の「上ローズ」1470円は「オーダー通っただけ赤字(苦笑)」という個性の一品。「京赤地鶏刺身盛り(3種)」1260円

