

海鮮チゲ専門店 アジエ

かいせんちげせんもんてん あじえ

GOURMET 河原町御池

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

花も嵐も期待も踏み越えて 専門店が、やって来た

「アジエの2号店!? じゃあやつ焼肉?」。と、普通は思う。が、期待を裏切って、期待以上の実力を見せるのが銘店だ。新店は韓国料理の専門店化というテーマに風穴をあけるチゲの店。出したい料理あらば貫く姿勢は健在。例えば「イカフェ」はひと皿1000円也。貫イカへの仕入れに一杯8000円かかっても「買いますからね(笑)」と店長。それだけに苦労も多しだが、「季節を問わず食べるのがチゲ」という本場セオリーを伝導するためには厭わない。大丈夫、夏場も「わさっ」と人が集まっているはずだ。だって、銘店だもの。

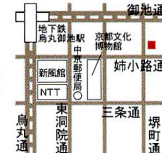


季節の魚・エビ・イカ・貝・カニ...とこれまた「わさっ」と海幸満載の「海鮮ミックスチゲ(中)」4600円は、ナムルや玉子焼きなど7~8品のおかずが付いて、だいたい2~3人前



■京都市中京区姉小路河原町上ル681-1 1F
☎075-223-3737
◎17:00~24:00/不定休 【平均予算】3000円

釜山や濟州あたりの韓国南部では最高級魚とされる石鯛も生け貫で待機。すくも暮れる。つまり活きが良い



bar cafe kacamata

バーカフェ カチャマタ

GOURMET 河原町蛸薬師

MEET SPOT 河原町六角

Bar Polkadot

バー・ボルカドット



木屋町の良心、直伝
そのころは...

「ロコモコ」800円、「チキンのソテー中華みそソース」900円、オリジナルカクテル「もも色のふわふわ」700円など、どれも岡部さんのオリジナルレシピ。「チーズケーキ」400円などのスイーツは奥様が担当。

店主はかの木屋町の良心、「samasama」のデディさんに師事した。その彼が河原町に「カフェバー」ではなく、「バーカフェ」の冠。さてそこにバーを見出すか、カフェを見出すかは利用者次第。屋下がりにカップ酒、深夜にはフレンチトースト。この良い意味の無節操さが木屋町流「好きなようにのんびりしてください」を告げているというわけだ。



フードはあくまで「酒の肴」のみ、チーズ盛り合わせ700円、シヨット700円。ただし、ワインはポトルのみ

男に仕事に悩める女子に 木屋町の相談室を開設

木屋町の夜に磨かれ、酸いも甘いも、苦いもマズいも噛み分けたヒロミ姉さん。彼女の元に通うお客は、「女のコばかり。うち、一応ガールズバーやねんけど(笑)」。カリスマヒーラーやどこぞの占い師に頼るより、姐さんの説教の方がよっぽど喝になるかもよ。



「今日はパッドで2割増し(笑)」の美乳を披露のヒロミ姐さん(右)。そんなこと、カミグアウシなくもいいのに...

■京都市中京区河原町通六角東入ル
河原町六角ビル5F
☎075-212-0314
◎20:30~翌3:00/不定休
【平均予算】3000円(チャージ500円)



■京都市中京区河原町通蛸薬師上ル
奈良屋町291-3 河原町商都ビル3F
☎075-211-3656
◎15:00~翌3:00/不定休
【平均予算】2000円

Anouk

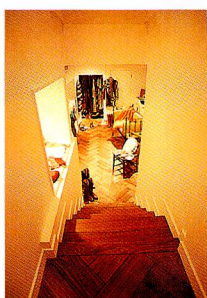
アヌーク

「カットソー1枚でも試着してから仕入れます。プッチばかりじゃございません。新しいお部屋では、エレガント+カジュアルなアイテムも

フランスにはこんな家 本当にあるんだろうなあ

真っさらな一軒には古着特有の匂いもなければ、そもそも店の匂いが全くない。あるのは新築の部屋の香り。from europe、三条通ヴィンテージ・ユーズドの代名詞「gris-gris」のノリさんが、丹精込めた突貫工事で仕上げた秘密の部屋は夢の路面店。建物も商品も、愛して愛して愛しちゃったら、「店」は「お家」に本当になっちゃうのね。

店のサイズと比較すると巨大なフィッティングも譲れなかったもの。階段を降りて奥の部屋にはクローゼットにカウチ。「お部屋や〜ん。カワイイ〜」とオーナーが垂涎状態



■京都市中京区六角通鞋屋町東入ル
SPACE106
☎075-211-9590
◎13:00~20:00/木休

FASHION 六角鞋屋町



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



地の食べ物かと思いき、地鶏や豚も考えたが、酒の肴は魚の方が飽きないと信じた。「季節の付出」500円、「焼き魚」「輪島の干物」は500円〜で写真のノドグロは一匹1300円。「牛スジと牛蒡」550円。「菊姫 吟醸」は一杯1000円

五蔵六富

ごぞうろっぷ

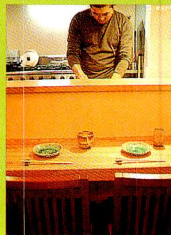
GOURMET 守山

湖国にて。ここも居酒屋 酒飲みの遺伝子がある所

これまでなかなか厨房を出ることができなかった店主だが、外にはオーダー順より、客の箸や盃の進み方を鑑みれば優先すべき現実があった。だから大きなオープン厨房&カウンターで独立。フロアが満席でも店主だけは悠々と動く。「厨房がデカイ方が美味そうな店に見えないっすか? (笑)」。あっさり味で、ダラダラ飲む。そう、湖国にも「居酒屋」の風は吹いてきた。



滋賀県守山市勝部1-16-4-101
☎077-583-7029
●17:30~翌1:00/不定休
【平均予算】3500円



enzo piattini

エンツォ ピアッティーニ

当然バールもありますが 心地よい喧噪は 生粋トラットリア

GOURMET 百万遍

酒場のバール率が増加中なのは本誌3月号に明るいが、「気軽さだけでは満足できない」と思う向きがいるのも事実。そこへ一乗寺「アンチオピカフェ」のオーナーシェフ山田さんがピアッティーニ(小皿料理)で立ち飲みできるバールから、ワインサロンまで備えた新店で一石を投じた。コースではないガッツリポジションで供される料理は「賑やかに食べてもらいたい」という正統派トラットリア宣言でもあり、バールは本来の性質の他、ウェイティング、食後のエスプレッソスペースとしてその賑わいを支える。贅沢な席数を持つ店もまた、真実なのだ。



前菜の「カマスゴと菜の花のオムレツ 熟々スペイン土鍋仕立」780円、「大粒アサリと貝柱のシシリア産白ワインのリゾット」1360円など、素材はどれも無添加・低農薬が中心。「グラスワイン」は600円



■京都市左京区吉田本町27
☎075-752-3315
●11:30~14:30 (L.O.14:00)
17:30~23:00 (L.O.22:30) / 木休
【平均予算】 昼1000円 夜3500円



GENERALE

ジェネラル

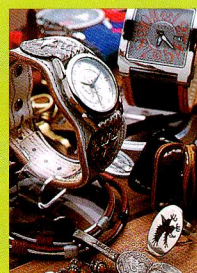
FASHION 東洞院錦

セレクトショップ? いいえ、10坪の萬屋です

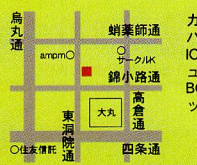
店名は「ジェネラル・ストア」の意。「直訳すれば萬屋っていうか、もっと直訳すれば「普通の店」です(笑)」。なるほど、アメリカ風にも欧州流にも化けるアイテム。ネイティブアメリカン・ジュエリーに雑貨…。ルールが無いのではない。服とは、自由に選ぶものなのだ。



レースキャミ4095円、フリルカーディガン5145円(cloche)、カットソー5775円(SRM)、パンツ17640円(Heart Jean)、スカート(1'amie cloche)



アクセ・雑貨の豊富さはヴィレッジバンガードの如し。コンチオウォッチ8295円(KC'S)、リストバンドウォッチ15540円(TIMEBANDITS)など、かなり良いもの揃ってます



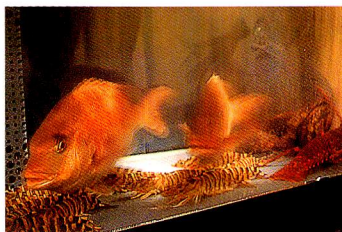
カットソー10290円、パンツ20790円(MEDICAL+BARNCH)、リュック40950円(CORBO)。基本的にユニセックスのエイジレス

■京都市中京区東洞院錦小路上ル東側
☎075-257-5115
●11:00~20:00/無休



なんちゅうか本格中華 大陸生まれの至宝の味覚

漢書や唐三彩のディスプレイ一つを見て、大枚を投じたとしても思えない店構え…。まあ、そんな俗物の憶測は置いて、精悍な大陸系の顔立ちの3人の料理人たちに期待してみることにしよう。20年以上の輝かしいキャリアを引っさげて、中国・大連より来日。「火と油の錬金術師」の異名をとる彼らの技は、胸がすくほど豪快ゴージャス。驚くよ、きっと。



鯛、伊勢海老、車エビ、アワビが毎日生置で舞い降り

■京都市下京区高辻通 烏丸西入ル骨屋町329 カーサヴェル高辻 1F
☎075-344-7375
●11:30~L.O.14:00 17:30~L.O.22:00/日休
【平均予算】 昼880円 夜4000円



5000円のディナーコースでは、伊勢海老の前菜やでっかい鯛を丸ごと蒸したもので登場(ただし鯛は5名以上の場合)。一押しは牡蠣のニンニク風味蒸し1480円もぜひ

菱屋善兵衛

ひしやぜんべえ

FASHION
新京極三条

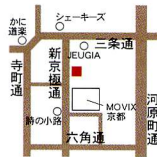
言い尽くされた説明ではない
文様・柄の逸話をこそ語りたい

「衣」に携わる京都の伝統工芸について、錆びた説明や商業主義はもう要らない。不死不滅のシンボルとして武士が好み、平家縁の家紋のモチーフにもなった「蝶」。万葉集や古今和歌集にも詠まれた「百花」…。全ての文様には意味がある、想いがある。それらがどんな祈りを込められて生まれたものであるか。いかに教習に溢れ、知識欲をかき立てるものであるか。屋号は当代で八代目、二百年余の歴史を持つ西陣織帯地老舗の創業者にちなむ。では、その文様を帯地に仕立てた職人の想いと技はいばかりか。まずそれを鑑みよう。使うのはその後で良い。



蔵に眠っていた膨大な古製や図案集から、既に袋帯として復刻に成功。さらに今回、同店の開店にあたって、中でもヌメ革に合う「百花文」「蝶花文」「正倉院裂」「間道」を厳選。トートバッグ12万円、ベルト15000円、キーケース7800円、手帖18000円、キーホルダー2800円

■京都市中京区新京極通三条下ル
石橋町9-1-40
☎075-255-9567
🕒11:00~20:00/水休



NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

Kotobuki Cafe

コトブキカフェ

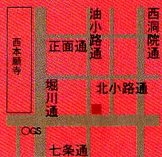
GOURMET
七条堀川

例えばこのランチ。その量にビジネスマンや学生は感謝し、ワンプレート風な盛りつけに女性は感嘆し、「和風」であることに海外からの観光客は特に喜ぶ。スタンドカフェ全盛だからこそ、カフェの総合力が問われ、その質は上がっていく。それを確認できる新たな一軒だ。



大手飲食店のインテリアコーディネーターを務めていた野里さんがひとりで切り盛りし、奥行き深いカウンターで、その采配が冴える。「お皿が大きいからついつい量が増えた(笑)」という日替わりランチは、これ600円(平日のみ)

■京都市下京区米屋町172-1F
☎075-352-7700
🕒8:00~19:00(土~18:00)
日休
【平均予算】500円

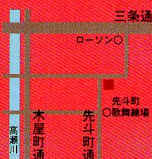


意外と客層が広い京都駅界隈
だからこそ、カフェの底力

NIGHT SPOT 先斗町

カクテルマシーン改め 鉄板娘になりました

木屋町のオーセンティックバー「orange」のオーナーが、180°ベクトル転換させた笑って踊れる? 鉄板バーをスタート。手塩にかけて育て上げたカクテルマシンの肩書き改め鉄板娘に大抜擢(左遷ともいう)…なんてざっくばらんなノリでも、カクテルは「バーテンダーのプライドがありますので」とツボをきっちり。この緩急、かなリツボにハマります。



■京都市中京区三条先斗町下ル歌舞練場南隣
エメラルド会館4F
☎075-212-6877 🕒19:00~翌5:00/無休
【平均予算】3500円(ノーチャージ)

「豚の味噌漬ステーキ」580円、「焼きそば」580円は酒飲み体質に合わせた濃い味。「フルーツ搾ったカクテル」900円などカクテルは800円~

ISLAND PARLOR

アイランドパーラー

「歌って踊れる、ウチのアイドルです(笑)」とマネージャーの坂口さん。写真手前がそのアイドルの鉄板娘・森塚。ちなみに看板娘は別にいるそうで…

GOURMET 河原町三条

ひつじ家 ひつじや

焼肉は来た。焼き鳥も。 さあ、羊はどうだ?

ジンギスカンが道産子だけのものではない時代で、羊肉がいかに優れた食材かはもはや周知。宗教的な禁忌がないため、世界中で重用され、東京都内ではジンギスカン店が既に200軒を越えるという。焼肉や焼き鳥がそうであったように、美しい内装を施した同店が、京都に羊時代の到来を告げるか?



■京都市中京区河原町通三条下ル
二筋目東入ル南側
エメラルド会館4F
☎075-212-4434
🕒17:00~翌3:00/無休
【平均予算】2500円

2Fはカフェ風、1Fはバー風のシンブルで清潔な店内。特注のイスはそう、羊を模している。毎週水曜の19:00~は、馬頭琴とホーミーのライブも行っている

生後1年未満のラムだけを仕入れ、基本的にジンギスカン本勝負。1人前980円(肉・野菜)。「追加肉」650円、「野菜盛り合わせ」は400円。塩とレモンだけで食べれば、肉にあるのは匂いやクセではなく、香りだと解る

