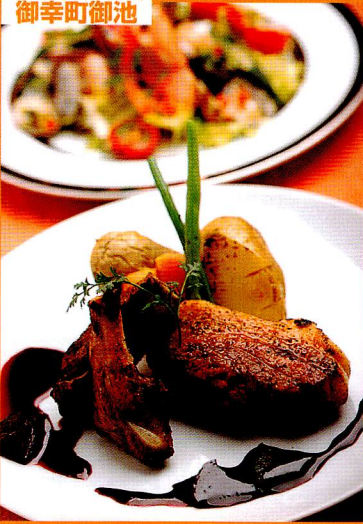


EL FOGON

エルフォゴン

GOURMET
御幸町御池



「2号店…ではないんですわ」 血を分かつ兄弟店、が正しい

修業地であったマドリードの味を、木下オーナー天性のラテン的(そしてAB型的)気質で京都に知らしめた「ラ・マーサ」。そしてこの度、2Fに炭火焼きレストランを、1Fにはバルを配した店を世に放つ。店主の東さん曰く、「2号店…ではないんですわ。言わば血肉をわけた兄弟店」。バルの雰囲気からスペインワインの品揃え、食材集めまで、形態や構成は違えども妥協のないリアル・スペインッシュと、1・2Fの区別なく「グラスias!!」なラテン気質の接客…。マドリードまんまはさすがカバジェーロ、健在ですやん。



北海道から沖縄まで、東さん自ら食材探訪。2Fメニュー「沖縄産アグーの炭火焼サンテリアソース」2800円はその代表作で「噛むほどに美味しいですわ」。他、「魚介のガリシア風サラダ」1600円

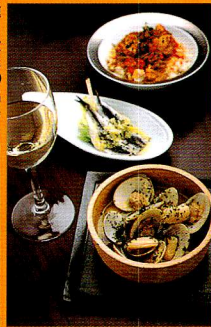
1Fのバルは15時オープン。レストラン後には使うもよし、コーヒー一杯で粘るもよし

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

1Fはタパス約30種500円〜が中心。「アグー」のトマト煮込み丼1900円など。ワインはグラス500円〜。稀にレアな銘柄がグラスでも登場



■京都市中京区御幸町御池上ル亀屋町380
☎075-221-5517
●1F・15:00〜翌3:00
2F・17:30〜L.O.23:00/水休
【平均予算】3000円(1F)
7000円(2F)

SANJO by PAGONG

さんじょう バイパゴン

FASHION
三条



『花と雅楽』ワンピース 27300円。カットソーやキャミなど7140円〜。意外とメンズのシャツに人気が集まっている

4年前、「PAGONG」という和柄のアロハとカットソーブランドが現れ、今に続くムーヴメントの先駆となった。同ブランドが若年層を対象に送り出すのが同店。染めの美しさだけでなく、「なぜ古来の文様に菊や松や鶴が多いのか」を伝えるのが彼らのライフワークだ。PAGONGとは南海に泳ぐ海亀。その志を継いだ若亀が、ファッションストリート三条通を泳ぎだした。

三条通に泳ぎ出す 若きパゴンの夢



店長の亀田早織さん。「職人さんには『この柄にこの配色はあり得ない』なんて言われてますが(笑)。コットンやポリエステル素材に映された古典文様は、正絹とは全く違った柔らかな風合いを持つ



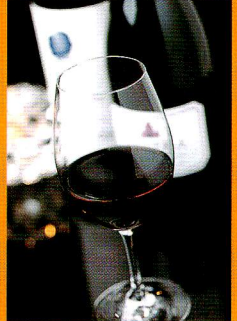
■京都市中京区三条通
富小路東入中町32
☎075-257-3723
●11:00〜20:00/不定休

A bientot

アビアントゥ

NIGHTSPOT
東洞院錦

花が描かれた照明を囲むようなU字型の真っ黒なカウンターが、烏丸界隈では見かけなかったセレブリティ感をたっぷり醸し出す。シャンパン・ワイン・焼酎・ウィスキーまで何でもこい。ドリンク800円〜



エピローグまで漆黒空間 三部作最終章、最高傑作

「BAR52」「BARル・シック」に続く山中進オーナーのガールズバー三部作、ついに完結。漆黒の壁・天井・カウンターに浮かぶ「華」の艶やかさは既存店同様。さらに三部作最大スペース、最多数の女のこ、でチャージ1000円。決して高額の「花」じゃありません。



■京都市中京区東洞院通錦小路下ル
阪東屋町658都証券ビル5F
☎075-211-0307
●19:00〜翌2:00/無休
【平均予算】4000円



移転オープンで最も度肝を抜かれるのが店内。「とにかくお待たせしたくないし、広い店内でゆっくりして欲しかったので」ご覧のルックスに



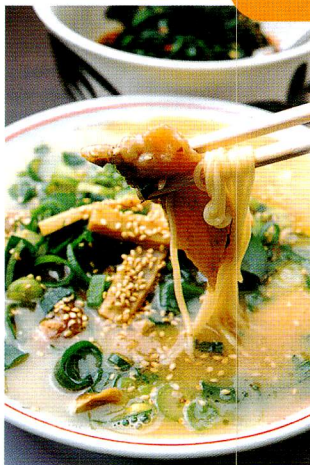
職人は聖地を目指し ラーメン道はまだ続く

わずかに東大路通から西にずれた移転前も今も、商圈としては変わらない。だがラーメン職人はやはりこの地を目指す。前店の反省から席数は倍になったが「その分ライブ感が…」。生真面目な店主の高安さんは常に試行錯誤。「これまで7年間はプレオープン。全てはこれからです。新旧入り混じり、また激戦の様相を見せ始めた一乗寺にこれからの精進を固く誓う。

■京都市左京区一乗寺高槻町10
☎075-721-4878
●11:30〜15:30
18:00〜24:00/月、毎28日休

自家製キムチが増えたくらいで、1日100食限定の「スジラーメン」650円の人気ぶりも含め、値段も味も一切変更ナン。「激辛ニラゴマ」も健在

GOURMET
一乗寺



中華そば 高安

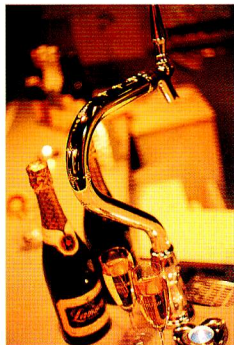
ちゅうかそば たかやす



sparkle

スパークル

NIGHTSPOT
河原町六角



前身の店からあったM字カウンターと、キラキラの意匠を自作で貼ったスワンネックタイプのサーバー。「このアールの美しさに癒されるんですわ」と鈴木さん。チャージは男性のみ1000円。ドリンク800円～

NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

前進、前進で3店舗目は ちよい後退、でもいい案配

スパンコールの壁にM字カウンター。純木屋町人・鈴木さんが「Bollocks Paradium」「Cabaret」に続きキッチンでちよい古なガールズBARを手掛けた。「要はスナックに後退(笑)」。ゆえにカウンターの内外は同テンション、これぞ木屋町の真髄ですね？



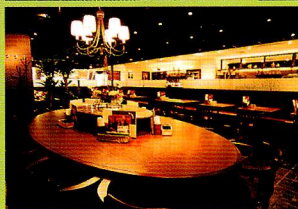
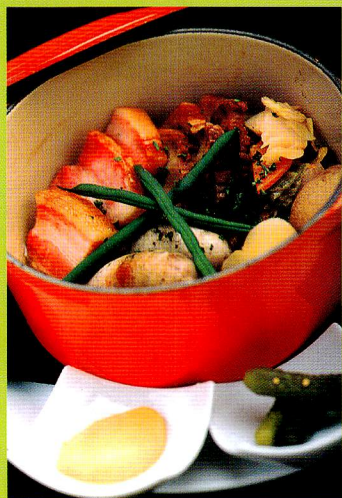
■京都市中京区河原町六角東入ル
河原町六角ビル2F
☎075-255-9977
●20.00～翌3.00/無休
【平均予算】2600円

Café et Brasserie Paris 21e

カフェ&ブラスリー パリ21区

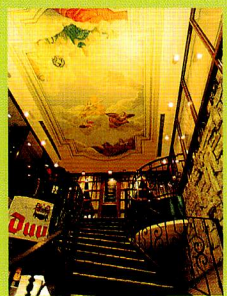
GOURMET
寺町錦小路

アルザス地方の煮込み料理。「アルザス名物シュクルート21e風」1200円など、庶民派フランス料理が21区風。屋は「フィアンティヌ・ショコラ・ブラリネ」500円をはじめ、専属パティシエが作るスイーツや各種ワンプレートランチ980円を用意



存在しない21区が最も身近に
フレンチで宴会、もウエルカム

ブラスリー=イタリア語でパール。日本語で大衆居酒屋。煮込み料理に和風ダシを使ったり、生麩を食材に使ってみたり、フードは京都的解釈で庶民派メニューを供し、アルコール類はクローネンブルグetc.の豊富なワールドビール。メニューを見れば産地が一目瞭然のワイン、自家製サンギリア、パスティスまで現地のまんま。コンセプトは「パリには20区まで。存在しない次の区を京都に…」というものだが、フランス料理の固定観念を覆さんとする「フランス料理で宴会ができます」、という瀧上店長の言葉が最も言い得て妙。



■京都市中京区寺町錦上ル
WITH YOUビル2F
☎075-252-2572
●11.30～23.00/無休
(ランチ～17.00/フーL.O.22.00、
カフェメニューL.O.22.30)
【平均予算】昼950円 夜2500円

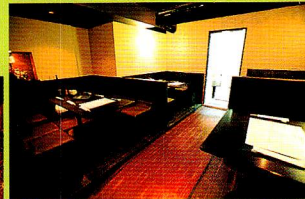
GOURMET
八条口

駅近でゆるり南国 「4～5時間滞店もザラ」 も、致し方なし

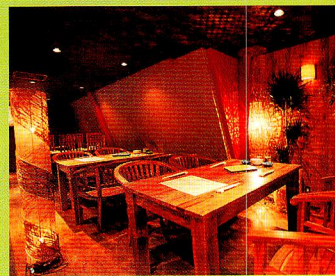
居酒屋 味峯 八条口店

いざかや みほ はちじょうぐちん

京都駅北側の出店ラッシュに比べて平穩だった南側に、ドンと豪快、一本気な鮮魚の造りと沖縄料理をひっさげて「味峯」がきた。1階はカウンター+テーブルとスタンダードながら、2階はバリ風インテリア。8人掛けかと思わせるテーブルにはビッグサイズの4チェアのみと、界限屈指の「ゆとり率」。北には少ないくつろぎ感が早くも評判。



「刺身盛り合わせ」1500円～他、
トロの味わいに変身する「マグ
ロとアボカドトロロール」
850円、「沖縄パフェ」780円



■京都市南区烏丸通東寺道上ル西側
☎075-671-6269
●17.00～翌3.00 (L.O.翌2.30)/不定休
【平均予算】3500円

ハツ橋茶屋 本家西尾ハツ橋

やつはしぢゃや ほんげにしおやつはし

GOURMET
祇園

家訓に感謝を込めつつ やっと思いました

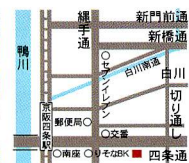
創業元禄二年の老舗ハツ橋店が「三百年以上お米と付き合って、やっと思いました(笑)」というメニューを引っさげ、地階にアンテナショップを携えてカフェを開店。同家には「陰徳を積む」という家訓が伝わる。観光客には「お天気がなによりのご馳走ですね」と素直に受け応えるスタッフを見れば、単なる「老舗の新展開カフェ」という浅はかな表現を許さない。



「西尾そばと黒米のおむすびセット」1200円は鹽と昆布ダシスープの中華そば。写真の「おしょうゆ」と「お塩」「お味噌(蓮根麺)」「あさり(ほうれん草麺)」の4種



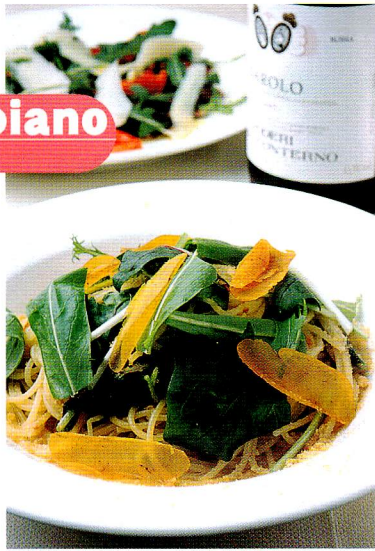
「純米シフォンケーキセット」800円。写真の「フルーツ」の他、「プレーン」「メープル」「抹茶」の4種。ちなみに家訓の意をこく簡単に説明すれば「人知れず善を行う」こと



■京都市東山区四条通
大和大路東入ル
祇園町南側576 桜花ビル1F
☎075-531-8294
●12.00～20.00/無休
【平均予算】1000円

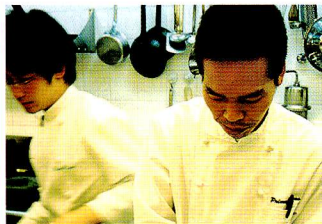
イタリア料理 primo piano
プリモピアノ

天皇家の料理番を務めた故・秋山徳蔵氏は、初めてトンカツを口にして、その美味さに落涙したという。店主の吉田さん曰く「今は腹を抱えて笑い出すようなものをつくりたいですねえ。ではそのために必要なものは？「ギャグでしょう(笑)」。真面目な話、イタリアン一筋24年。食材として使う野菜は全て石割農園のものだが、「京野菜ばかり栽培してはるわけじゃないですからね」と、京都ブランドに頼ることはない。岡崎から終の棲家としてこの地へ。レストランと呼ばれようがパールと呼ばれようがトラットリアと呼ばれようが、笑みがこぼれる料理を人生を賭けて目指す。

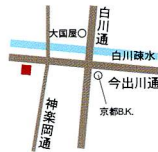


「吉祥院の野菜とカラスミの Pasta」1800円、「馬肉のカルパッチョ」2000円。カラスミは自家製。週に3度は通う石割農園の野菜の適度な苦みと塩味をベースに、しっかりしたイタリアンテイストが身上市

パールとかトラットリアとか... 肩書の前に考えることがある



■京都市左京区浄土寺西田町81-1
☎075-771-5577
●11:30~15:00 (L.O.14:00)
18:00~22:00 (L.O.21:00)
月休 (祝日の場合翌日休)
【平均予算】昼2200円 夜5000円



NEWS

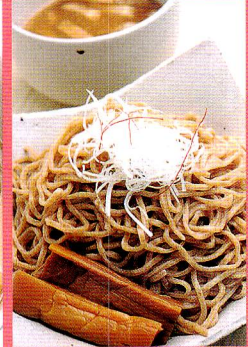
な街ネタ

GOURMET 高倉二条

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

高倉二条
たかくらにじょう

種のルックスがよく解る「つけめん」800円。小さな製麺所に特注する全粒粉使用の麺は繊維も豊富で、店主の山田さん自身、体質が変わった。何というか、滋味がある



「らーめん」700円に+味付け玉子100円。高らかに謳う超健康・超自然。豚骨と魚ダシのスープは、厨房の掃除が要なくなるほど飲み干す客が多いとか

「ラーメンとは別の食べ物だ」なんて偉そうなことは言わない。ただ「団塊の世代が生んだ大量生産・大量消費は、味に均一化と化学を持ち込んだ。人口が減った今、それを消費する必要があるのか」と思うから、ラーメンから全ての「不健康」を消去した。全粒粉の麺、醤油に至るまで無化調。この一杯に未来を賭けるが、ラーメンだけで終わるつもりはない。



■京都市中京区高倉通二条下ル東側
☎075-255-9575
●11:00~15:00
18:00~21:00
※スープがなくなり次第終了不定休

一杯のラーメンに「哲学」でも「魂」でもなく「未来」をかける

かつ丼 玄
かつどんげん

コレや！この味っ！！
マジ、美味しいデス(涙)



まずはこの定番「かつとじ丼」580円。次からはとんかつを使った定食・カレーを。中でも白味噌×赤味噌の自家製味噌を使う「みそかつ定食」880円の人気は土地柄ゆえと見た

フライヤーの中でジワジワと細かい泡をまとい、カラリと揚がるのを待つとんかつ達。毎日届く豚肉をオーダー後に揚げる「できたて」の根本に立ち返り、定番のかつ丼で真っ向勝負なおなじみの看板がまたひとつ。ご飯に玉子ととんかつをかけるあの瞬間を思い出す。うう、涎が...

■京都市上京区河原町丸太町下ル伊勢屋町396-1(びっくりドンキー1F)
☎075-212-9096
●11:00~翌2:00/無休



GOURMET 河原町丸太町



駐車場は「びっくりドンキー」と共有なので、非常に便利

cafe live & movie Ashbury
カフェ アシュベリー

自由を求める前に
平穏を切望する人へ

GOURMET 御所みなみ

現代は心を病んでしまう人が多すぎる。店主・柴さんの前職は精神保健福祉の仕事だった。疲弊した人に必要なものは何かと考える。E・クラブトンは「There's one in every crowd (=安息の地を求めて)」と綴っていた。そう、自由はなくても平和がある。そんなカフェにしたい。店名は、平和を求めたヒッピーたちの聖地の名。そして、「哲学カフェ」がまたひとつ増えた。

「バンドゥジェーヌ」400円、「オーガニックコーヒー」500円



■京都市中京区富小路通丸太町下ル東側
☎075-211-9388
●15:00~22:00
日祝11:00~22:00/月休



2Fはレンタルスペース。毎水曜は「東風」による「からだほぐし(30分2000円~)」あり



店主の柴さん。「妻はお洒落なホームレスが集まるようなカフェです(笑)」。1F奥はライブや80インチ・6.1chサラウンドで70s系映画の上映も

夜仕様の「ナチョス」500円、「バスペールエール」400円、カクテル「アシュベリー」500円、とまあ価格も平和

