

NEWS

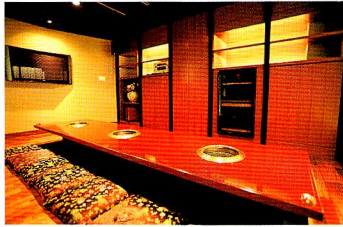
な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

その大きさ、サシッぷりに感動を感じる「極上サーロイン」2600円ほか、「イカフェ」840円、「ササミの季節の野菜サラダ」650円

もはやそのキャパは限界超えて 焼肉の革命児はどこまで行く!?

値段・肉質において「焼肉店のほぼ限界にまで達した」とまで言わしめる「海雲亭」。実際、同店で牛肉の美味さに開眼した人々は数知れず。で、「もっと、もっと…」と尽きることない我々のリビドーに、金オーナーは譲いた。新店舗を手掛けるよりも、洛西店を総キャパ200以上の増築。豪華VIPルーム付きのエグゼクティブ空間を増やしなが、さらにキムチ・豚足・チヂミ・マッコリ…と韓国食材が揃うマーケット「韓彩市場」まで引っ張って、オーナー自身「どっちが本店かわかんわ」とまでつぶやく。もう、ホントのホントに限界っ…ですよ、オーナー？



DVDや大型液晶テレビ、専用ワインクーラーなどを完備するVIPルーム（要予約）が登場。増築スペースは全振りこたつ式のユニバーサルデザイン

「キャベツキムチ」100g190円など20種近いキムチと、「ナムルセット」380円、「ピビンバセット」548円などの韓国総菜はご近所主婦層に圧倒的な人気を誇る。国内メーカーの菓子の韓国バージョンもあったり…



■京都市西京区御陵谷町43-1
海雲亭洛西店
☎075-381-0298
●11:30～14:00
17:00～翌3:00
土11:30～翌3:00
日祝11:30～24:00/無休
【平均予算】昼1000円 夜4000円
韓彩市場洛西店
☎075-381-4129
●10:00～22:00/無休

Il fait beau

イル フェーボー

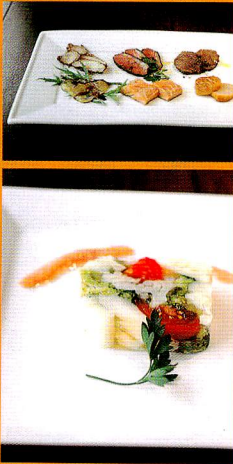
散歩中でも、自転車でも西賀茂フレンチの現在形



これまでは駅近くの胃袋を支えてきたオーナーが、新たに开店した地は西賀茂。時間に追われることもない土地柄がお相手だ。「お箸をください」てな老夫婦も、犬と散歩中の人も…と、古い言い回しはさておき、「自転車で来れるフレンチを目指します」とは、う〜む、至極名言。



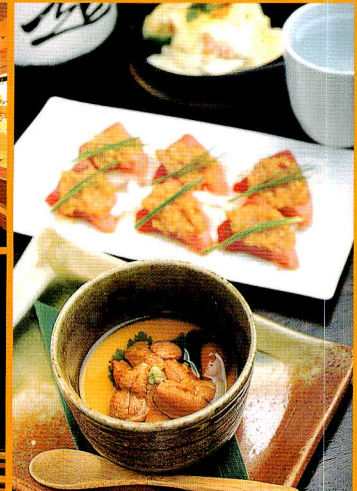
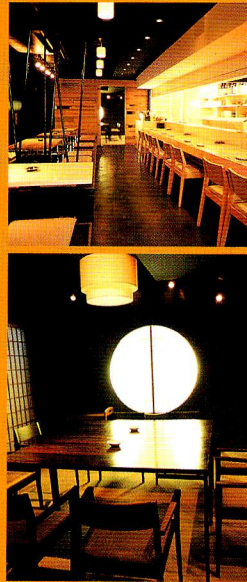
「手作りスモークの盛り合わせ」1500円、「野菜のゼリー寄せ」「魚介と賀茂野菜のサラダ仕立」はいずれも7月の一品メニューより。スモークの盛り合わせは、前回経営していた「かくれ庵」からの人気メニュー



■京都市北区西賀茂/木町33
ブルミエール清和1F
☎075-492-7907
●11:30～15:00 (L.O.14:30)
17:00～23:00 (L.O.22:30)
水、第3木休
【平均予算】3500円

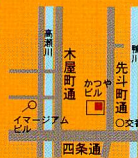
COMANCHI RŌJI

こまんちろーじ



旬をあれこれ聞いたり、ネタ捌きを眺めたり…から始めたい「割烹カウンター初級編(笑)」。「赤身のカルパッチョ」700円、「エビとアボガドのグラタン」600円、「ウニの冷やし茶碗蒸し」800円など、量よりも質を重視。奥には個室(8名以上要予約)も

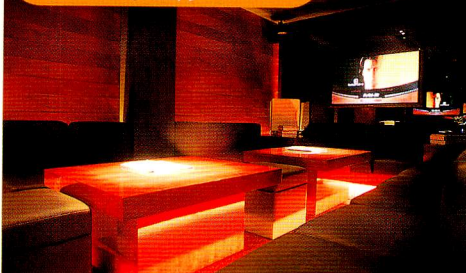
木屋町で酒の飲み方を覚えてきた岩永店長は思う。「せっかく手に入れた先斗町という立地、『自分が今まで見たことのない店』というコンセプトに解決を求めよう」と。先斗町の敷居を否定せず、若者向けも否定せず、「善くも悪くも、酒の飲み方を伝えよう」。京都老舗の漬物屋を置いて「美味いっしょ?」。あえて若者が背伸びできるスタイリッシュな空間に。30歳を目前にした師匠の木屋町教育計画は、着々進行中。



■京都市中京区先斗町通
四条上ル柏屋町170
かつやビル2F
☎075-256-0357
●17:00～L.O.24:00
月休(祝日の場合翌日休)
【平均予算】3800円

Ciel

シエル



VIPルームは高級クラブの趣。ルーム使用料は30分230円～(受付は1時間から)
■京都市下京区四条通
新町東入ル月鉾町50
☎075-212-3577
●11:30～翌1:00
金・土・祝前日～翌3:00/無休

カラオケルームですること? 食べて憩って、時々唄う。

外食産業では根強い個室流行り。なら、全室個室のウチで食べてもたらええやん、とカラオケ店が声を上げた。13時まではカラオケ全面ストップでランチに専念という潔さ。さらに驚きはカフェみたいにクッションをズラッと並べたルーメンO.3や、掘りごたつ式座敷のNO.2などツボを突いた内装。こうまでされちゃ気分もいいし、やっぱり唄って?」



「キムチと温泉玉子の冷製バスタ」1600円、「煮込みハンバーグ」980円、「カルアミルク」600円。烏丸丸太町にはレストラン・キッチンCielも開店させ、既に料理も本業

calico.
キャリコ

道楽を楽しめる余裕でもって
職人魂の込められた1本を知る



京友禅や西陣織の帯地をあしらったり、縫製を含め細かなディテイル…海外のセレクトショップではハイブランドと肩を並べる扱ひでもある「mizra」のデニム3万円台〜がセレクトのメイン。

FASHION
柳小路

和柄モノを扱うショップは数多ある。それでも「これほど凝ったデニムがあったのか」と、京都発のデニムブランド「mizra」との衝撃の出会いから店を立ち上げた。1本ウン万円のデニムは気軽に、とはいかないが、京都は着道楽の街。かつて旦那集が闊歩した柳小路で、まずはその粋を知るべし。



柳小路復興に尽力する割烹「はちペー」のお向かい。「柳小路の賑わいに一役買えたら」とも

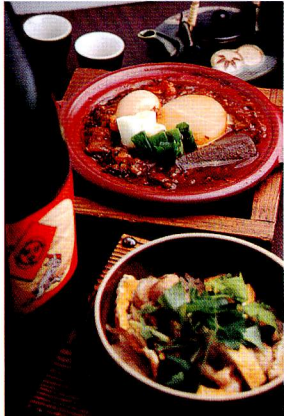


■京都市中京区新京極通四条上ル
中之町577番地22
☎075・222・1677
●11:00〜20:00/火休

NEWS

な街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



この時期和服は大変でしょうが、オトウサンたちを癒すためです。頑張ってくださいね



店内にはジャズが流れ…たりはしなくて、BGMは太鼓だったりする

GOURMET
石山

きりん

昭和を支えた男性諸氏へ
敬意を込めて石山で待つ



京都駅からJRで15分、駅から歩いて5分。
ちなみに石山駅の最終は23:56（京都行）
と1:16（野洲行）

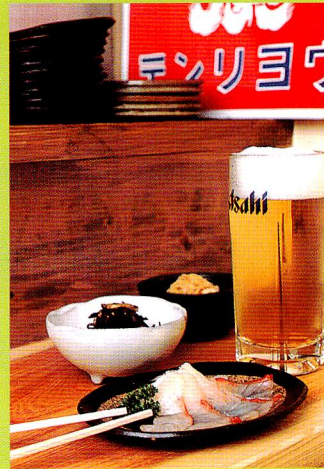
■滋賀県大津市栗津町11-12
U-STONE 2F
☎077-534-1220
●17:00〜翌1:00（L.O.24:00）/不定休
http://www.kirinkirin.net
【平均予算】3800円



TSUKI-TSUKI（月）に始まり、出店を重ねて木曜日（きりん＝木林）。「そろそろ週末（金土日の名が付く店）が気になりますね」、てな話はさておき「女性ターゲットじゃない店は初めてかも」という最新店を石山にリリース。敢えてサブタイトルを付けるなら「もともと日本にあった居酒屋」。オトウサンたちに「夜な夜なウダウダしていただければ（笑）」ということで、一杯目はキンキンに凍ったジョッキでビール、盃を重ねれば日本酒がお待ちかね。酒肴に虚飾は不要。さあ、日本の食卓をもう一度。もちろんウダウダしない人も女性も大歓迎です、念のため。

唐揚げ・角煮・ラーメンあたりは150円〜490円と、全て500円以内、「国産アサリぐれ煮」「がもどき」という自然派一品は210円〜450円、刺身は390円均一！

GOURMET
仏光寺東洞院



焼酎は殆どワンカップ。酒と名の付くものはビール・チューハイ・ウィスキーに至るまで全部ジョッキ出して390円。焼酎の2合ベツは破格の1000円。1Fは禁煙。2FはタバコOKだが「肘付き禁止」。ビールケーステーブルが倒れるから（笑）

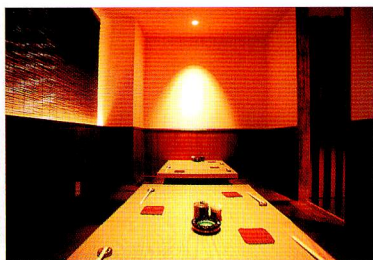
和輪

わ〜わ

かあちゃん、ここで店したい（夫）
まあ、良いでしょう（妻）

基本的にフルサービスの店を出してきた。「（利用客を）かまひ過ぎたし今度は野放し（笑）」。系列店共通の自然派おぼんざい2〜3皿にカップ焼酎を一杯。ほほう、なるほど。ウラ四条烏丸界隈のウェイティングにちょうど良いかも…な、立ち飲み（食い）屋だ。ちなみに、名前に「和」の付く奥様に「ここで店やりたい」と懇願したら、一発で「OK」サインが出た。「和」が「輪」を作った…。せいぜいお幸せに。

■京都市下京区仏光寺通
東洞院東入ル
☎075-344-5499
●17:00〜23:00/日休
【平均予算】1800円



旬彩 なみ里

しゅんさいなみさと

夜は常連客の大半が指名するというお任せの「季節の会席」3800円を。写真の「付出」700円、「季節の野菜炊き合せ」700円、「生だこの炭火焼」1500円など一品のオーダーも可。昼は「御弁当」1800円、「お昼の会席」2800円

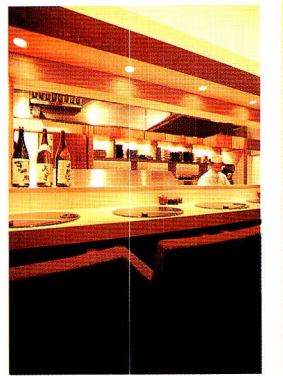
西陣、割烹、常連客…
このキーワードは怖い、か!?

西陣で12年、これまで地元年輩客が中心だった同店も「若い人にも割烹を」という良心と共に街なかへ進出。「街なかだからといって、やることは変わりはないんですけどね（笑）」とご主人。割烹をトワイライトゾーンなんてキメ込んでいた皆さまにも、ちょっとした来客との昼食に、接待に…オフィス街で「えとこが必要」な急用の切り札にも。

■京都市中京区蛸薬師通高倉西入ル
泉正寺町323 松本ビル101号
☎075-212-3204
●11:30〜14:00
17:00〜24:00（L.O.23:00）
水休
【平均予算】昼1800円 夜5000円



GOURMET
蛸薬師高倉



ALBERO BELLO

アルベロ ベッロ



「トマト・バジリコ・モツァレラのピッツァ」900円は同店の名代。「カandel ゴルゴンゾーラのフォンデュ」1200円、「ASSISI」はグラス600円、ボトル4500円

「前菜三種盛り合わせ」900円のお重に注目。奥は炭火焼きで「仔羊ロース」700円、「自家製サルシッチャ」200円（1本）。「イペリコ豚ロース」1400円はかなりのお買い得メニュー



店内から全景が見えるキッチンにて、中央が白川さん。ロンバルディア・トスカナ・プリアと、イタリア全域で修行に励んだ

イタリアン+南草津+食習慣... 答えはこれから、出していく

店主の白川さんは考えた。「当地の料理そのままと出っ張ってしまう。かといって『伊風居酒屋』には思われないし（イタリア各地で）休業した意味がないし（笑）。イタリア料理の土地柄や味を語ろうと思えばいくらでもできる。だが心に残ったのは「イタリア料理は地方料理の集合体」という事実だ。「だから僕は、ここでライフスタイルに合った味をつくるだけです」。全席が小上がりで、お子さまもOKなのもその一例。幼いうちからこの店で当地の味を食べ慣れれば、きっと地域の未来は豊かなものになる。店は始まったばかり、先々苦勞もあるだろうが、そう信じている。



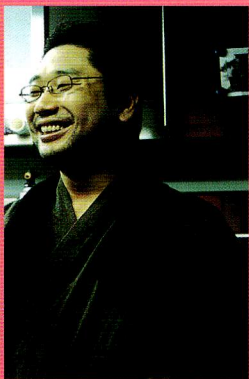
滋賀県草津市追分町822
077-566-2608
11:00~24:00 / 第3木休
【平均予算】
昼1600円 夜2800円

「灯屋」の3号店がイタリアンと聞いて驚かれる方も多いだろう。看板らしい看板はないが、外からもセントラルキッチンが見える



しもがも担々麺

しもがもたんたんめん

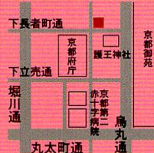


四川式？ 広東式？ いえいえ京都式の担々麺

昨今では四川の汁ナシ担々麺も流行りと言うのが、広東の汁ダクに憧れて、専門店として立ち上げたのが同店のオーナー。試行錯誤の末、スープに昆布やピーナツバターを加えて憧れの味を求道。辛さよりもダシ勝負、日の丸式、いや京都式担々麺の誕生である。

シンプルに豚肉、ネギ、麺が盛りつけられた「担々麺（並）」650円。隠れた主役、そぼろ状の豚肉は、ザーサイと炒めて野菜の旨みを加えている。夏は汗をカキカキもいけれど、「冷やし担々麺（並）」700円もあり

京都市上京区元頂妙寺町307-3
075-441-8808
11:30~14:00
17:00~23:00 (L.O.22:30)
日祝17:00~22:00 (L.O.21:30) / 無休
<http://mgfoods.co.jp/kouan/>



「本日のおばんざい盛り合わせ」940円、「賀茂茄子田楽」680円、「小鮎の塩焼き」580円などの肴も、同店では十数種の創作うどんたちの名脇役。誰もが知る幻系の地酒・焼酎も毎週金曜日の半額サービスで惜しげもなく提供



GOURMET 下鴨



京都市左京区下鴨松ノ木町32-2
075-702-0575
11:30~15:30
17:30~21:30 / 火休
【平均予算】650円

mahola

マホラ

アンチ流行りに乗った健康食 ああ、正しき食生活のまほらぞ

有機野菜に有精玉子に有機米...う〜ん、健康オタクの心を揺さぶるキーワードがピンポイントではまるのだが、「ウチはごはん酒場」と後藤店長。要は「小難しいことは言わず、結果身体に良けりゃそれでええやん」と、そういうことである。オーガニックを標榜するわけでなく、あくまで自然体。だってイチイチ気にしたら美味いモンも美味く食べられませんか。のねえ。



京都市中京区六角通
富小路東入ル
075-255-3165
18:00~24:00
土日祝12:00~16:00
火休
【平均予算】3000円

約20種のおばんざいが食べ放題となる「サラダ・おばんざい選り放題コース」2000円からの一例。一品を集中的にオーダーするお客もいるそうだが、バランスよく頼みましょう。焼酎500円〜



店内内にはサロン風に仕立てた離れの蔵も

