

TSUBAKI

ツバキ

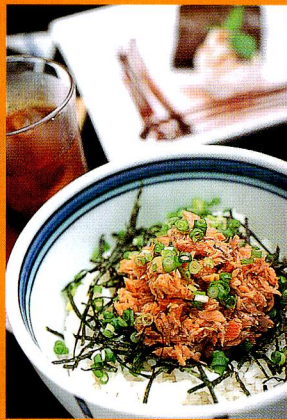
元呉問屋が手掛ける
かつてない西陣仕様

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

GOURMET 今出川智恵光院



ボリューム重視のランチは週替わりの「どんぶりランチ」1050円、「お総菜ランチ」1300円の2種類。夜は「牛肉のたたき」850円、「海老とアボガドのサラダ」750円といったアラカルトが中心。お母様を筆頭に、キッチンスタッフが奮闘中

伝統を色濃く残す西陣で、呉問屋を営んでいた山本さんほど同地に理解のあるオーナーはおられない。「今までなかった街の社交場」になりうる同店は、ゆとりのあるイスの配置や庭園を望む半個室、最近では特にうれしい6台の駐車スペースに、呉服問屋の趣を残す二階のイベントスペース…とかつてない大キャパシティ。若手飲食経営者の雄、以西裕介さんをプロデューサーに、料理もおばんざいから韓・中まで、老若男女に対応する西陣仕様。「西陣人による、西陣のセカンドハウス」とはまさに言い得て妙。



■京都市上京区今出川
智恵光院西入ル北側
☎075-415-0020
🕒11:30~22:00
(ランチL.O.15:00、フードL.O.21:30)
木休
http://www.tsubaki-kyoto.jp
【平均予算】昼1050円 夜2000円



このセレブリティ感には西陣では今までなかったタイプ。「ゆっくりできる空間がなかっただけ」と語るオーナー自らデザイン。京焼・清水焼の陶芸作家の器やインテリア、声屋のフラワーショップのアレンジなどでさらに高級感をプラス

蛸じん

たこじん

GOURMET 大和大路団栗

メニューは「たこ焼き」600円、「たこ刺し」600円など。「最近、みんなが勝手にお酒を持ってくる(笑)」ので、メニューにはない焼酎やらが増加中

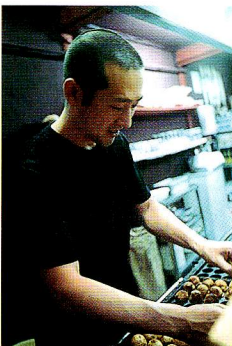
高かった祇園のB級ニーズに
祇園育ちが千枚通しで参入



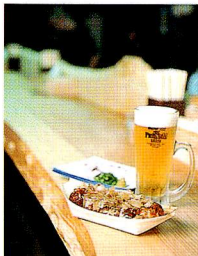
元祇園のクラブマネージャーとは思えない千枚通し削き。「高校時代からの修業の成果」と語る神農(しんのう)さんに、リタイア組なんぞの名称は似合わない。「祇園は意外とたこ焼きのニーズがあるからねえ。祇園育ち、ハナから勝算あり。祇園通いの旦那衆から地元のおばあちゃんまで、外カリ中フワのたこ焼きが、染み出す美味しさ同様、じわじわ祇園に浸透中。



■京都市東山区大和大路団栗角
☎075-551-9333
🕒15:00~翌3:00/日休
【平均予算】1500円



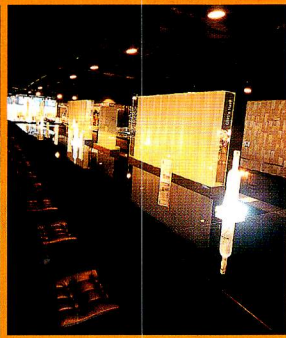
団栗通正面の好立地に「蛸じん」看板が際立っている。店内は京北町の職人さんが手作りのたこ焼材カウンターとテーブルまである居酒屋仕様。もちろんたこ焼きはテイクアウトもOK。焼いている間、横の小窓から老若男女が注文



Girls Bar Diva

ガールズバーディーバ

NIGHTSPOT 東洞院錦小路



実は桂のカフェバーの新展開。ガールズバー界参入に、烏丸の立地だけは譲れなかったとか。接客の基本は「女性にも憧れられるかっこいい接客を」。漆黒のカウンターに座るのは烏丸界隈のビジネスマン(もちろんカッパル、女性同士まで幅広い)。チャージ1000円、生ビール700円、カクテル800円〜、チャーム300円〜

もちろんプロなんですけど
素人っぽさに白旗です

額に汗して働くビジネスマンにとって、冷房以上に心地よいのは女のこからの励まし。接客もパターンもプロプロ尽くしよりも、時には初々しさに出会う方が効くこともある。「いらっしやいませ」より「こんにちはあゝ」の方がホッとすることありません?



■京都市中京区東洞院四条上ル
共栄ビル3F(大丸よこ)
☎075-211-6844
🕒20:00~翌3:00/無休
【平均予算】夜3000円

GOODS 二条柳馬場

Who bicycles

フー・バイシクル

「現在、一緒に走ってくれる人募集中」とは伏見から自転車通勤をこなす川澄オーナー。「使ってたものを揃えるヘッド小物からメッセージバッグまで、アクセサリなど、詳しくはホームページにて



■京都市中京区二条柳馬場
東入ル晴明町658
☎075-255-9701
🕒12:00~21:00/不定休
http://www.who.jp



都市デザイナーがデザインした香川の新ブランド「TyrellのSZ」168000円など、超最新メカニカルデザインの一台もあれば、子供用、ママさん用までバラエティ豊か

万札をはたく価値がある
ご時世ゆえの自転車ライフ

「午後営業、不定休ならいつでもツーリングに行けるでしょ?」。商売より、自転車ライフを重視するバイシクルマン・川澄オーナー。CHERUBIMや Salsaのフレームからパーツまで、セレクトはかなりツウ好み。10万円以上の自転車が「さっそく烏丸のビジネスマンに売れた」のは、道交法の影響も確かにあるのだろうが、川澄さんの笑顔を見れば、別なところに本当の理由があるような気がする。



Kitchen Ciel

キッチン シエル

GOURMET
鳥丸竹屋町



満腹食べて、しかも美味 ぐうの音は出させません

「食べ放題とバイキングは違う」と木村店長。「質より量」から「質も、量も、お値段も」のバイキングが、腹ペコオフィス族が多数の鳥丸に。50~60種がローテーションするメニューは、「熱いものは熱く、冷たいものは冷たく」。根本から「食べ放題」とは違います。

■京都市中京区竹屋町通鳥丸東入ル
清水町375ハートピア京都2F
☎075・256・8123
🕒11:00~14:00入店
17:00~21:00入店/無休
【平均予算】昼900円 夜2000円

NEWS

な 街ネタ

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER



arc FURNITURE POINT

アルクファニチャーポイント

GOURMET
御池高倉



「まず、人がつくるのは椅子だから」。壁一面の椅子、椅子、椅子のディスプレイは、関西屈指のラインナップ。「イメージはウイトラ社の椅子ミュージアム風」と中塚さんも自慢。合い言葉は「Please, Sit Down」。街歩きのお供にもうれしい!

arper社の新作、タコ脚がユニークな「CATIFA」57750円を4色で展開

家具のプロが 本気で集めた 高級...でも、 「恒久」デザイン

「家具には普遍的な美しさがある」と語る中塚オーナー。現代でも19世紀後半の家具が脚光を浴びるのは、時代を超えて、人間の美的本能に語りかける黄金比率ゆえか。「対プロ」のインテリアショップだった河原町から、「その普遍的な美しさを広めたい」とこのたび御池通りに移転して、一般にも門戸を開放。B&B、arflexといった高級イタリアモダン家具をはじめ、壁一面に飾られた世界中の椅子たちも、「実は、とっておきのほんの一部」。プロユースのネットワークと美的本能に忠実なセレクトで、我々に見知らぬ海外の名作を、これからも続々紹介する予定。



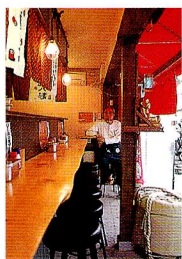
■京都市中京区
御池通高倉東入ル北側
☎075・255・6100
🕒11:00~19:00/無休
<http://www.arc-kyoto.co.jp/>



■京都市中京区生高橋町1
☎075・822・0194
🕒17:00~24:00頃
(売り切れ次第閉店)
水休
【平均予算】1500円

串とキャベツに込められた 下町のソウルを感じ取れ

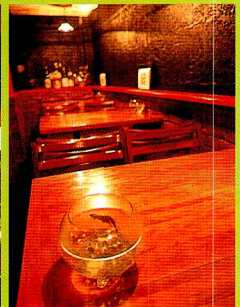
「二度づけ禁止」の串カツ屋を志した青年が、京都で夢を実現した。「白飯を欲しがるともいるけど、うちは置いてへん。左手に串カツ、右手に箸持ってご飯食べるのって見苦しいやん」と大将。ソースや油の匂いと共に染み付いたのは、大阪下町ソウルフードの美学。箸も飯粒もいらぬ。串とキャベツに込められた熱き魂を、両手で感じ取れ。



dining QURIYA 厨

ダイニング くりや

GOURMET
西木屋町四条



「いろんな酒に合うように」と和洋問わずないソング料理は40種。原点が店主の趣味だとはい、誰に想像がつかうか...。ごはんだけでもOK、飲みに来るだけでもOKと、使い勝手のよさにフラッと立ち寄り族の多いこと

「天ぷらの盛り合わせ」800円、「ナムルと温泉卵のコリアンサラダ」650円、「角煮の湯葉あかけ」650円

そもそも、先斗町で前店を開いたのは「店を開くってどんなもんか、バーで2年間試してみよ」ってなノリ。ノウハウとお客、掴むもん掴んで2年を迎えた今、「くりや=小さな台所」の意を込めた店は、本来の道へと軌道修正。食事スペースに余裕のある間尺を求めて西木屋町へ。「毎日、テンパってます(笑)」と嬉しい悲鳴は、モードチェンジ後も人々から愛され続けている証拠。



■京都市下京区
四条小橋西側
西木屋町通下ルすぐ
☎075・344・0040
🕒18:00~翌3:00
月・第2火休
【平均予算】3000円



どぼづけ屋

どぼづけや

GOURMET
壬生

串1本80円~は、ダシで割った自家製ソースを「どぼづけ」するのが流儀。「どて焼」350円を白味噌仕立てにしたのは京都人への配慮か。隣りのラーメン家ソックリの店構えで、界限が屋台通りになりそうな予感すら漂う



天正館

てんしょうかん

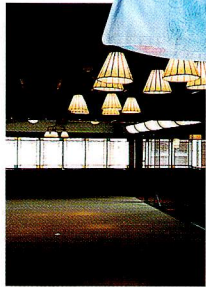
1階の入口では古布の着物を着せた木目込み人形を展示・販売。奥は和雑貨・アイテムの販売スペース。今夏は「ほかし金魚」「雲匹田」といった和柄アイテムの新作が登場。アロハシャツ12600円～、キャミソール5460円～

HOODS
新町錦小路



新社屋完成でまた一步進む「街ごと天正時代」計画

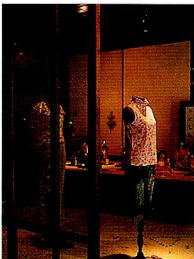
天正時代と言えば今から400余年前、京都は南蛮文化の影響を受け、京都初のカトリック教会「南蛮寺」なども建てられた。そんな東洋meets西洋の文化を現代に持ってくると、町家再興、古布再生でファッションアイテムを創出する「くろちく」のコンセプトと符号する。出格子が美しい町家風新社屋は、1階にショップ、2階にはイベントスペース。アンティークのスタンドグラスや唐紙、ガラス棒を和式の店内に配した、まさに天正時代の在り様を体現するがごとく。創業から30数年、界隈の系列店も含めて「街ごと天正時代」計画は着々と進行中だ。



南蛮文化を感じさせる金の装飾やアンティークのランプが美しい2階のイベントスペースは二次会やパーティで使用できる（要予約）



■京都市中京区新町通錦小路上ル百足屋町380
☎075・256・5000
🕒10:00～18:00/無休
<http://www.kurochiku.co.jp/>



新築とは思えないほどリアルに再現した町家風の店構え。柱やガラスなどには大正時代のものを使い、見事に町家を再興

NEWS

な 街ネタ

GOURMET
嵐山

GOURMET GOODS NIGHTSPOT
FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

嵐山 うえもり

あらしやま うえもり

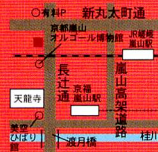
夜に出される6500円コースの一部。日替わりの造り4種、琥珀寄せ、貝柱とウニの釜飯。「お客さんの笑顔が美味しさの基準ですわ」。公平なジャッジを神妙に受け止め、今日も精進、精進

京料理の先に
足し引きの妙
そんな料理屋

「加茂茄子の翡翠煮」も同コースの一部。ユニークな器が上森店主の遊び心を表現



京料理の素晴らしさも大切さも知っている。が、賀茂茄子は田楽より薄味でも良いかもしれないし、ススキには木の芽焼きより、白味噌ホワイトソースかもしれない。奔放な足し算・引き算を駆使して「京料理」の枠を越えてみる。でも「和食」の枠は決して出ない。ここは、いったい、何屋さん？「まあ、料理屋ですわ（笑）。興味深い一軒が、嵐山に。



■京都市右京区
嵯峨天龍寺立石町4-18
☎075-872-7323
🕒11:30～L.O.14:30
17:00～L.O.20:00/不定休
【平均予算】昼2100円 夜5500円



より気軽さを出すために、メニューは並の他に新たに小サイズをノミネイト。写真の「ゆばと豆腐の子アミ」880円、「トッポギ」550円、「むしぶたとネギのサラダ」700円はすべて並サイズ。移転に伴い駐車場もゲット

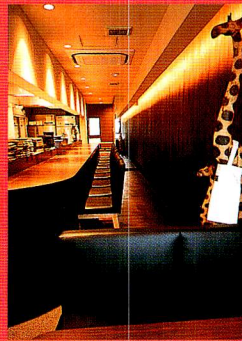
GOURMET
北山堀川

キリン キリン

2nd Stageも愛された北山で 心機一転のカウンター数UP

「基本的に照れ屋」と語る店主にとっても、前店のカウンター5席はちとお客が遠すぎた。その距離をうめるべく、この度の移転先では総席数30席のうちカウンター10席と、カウンター率を5%→33%にハネ上げた。前線に立ち、笑顔で接客する店主の心は、利用者へのリスペクトの新たな証だ。

■京都市北区柴竹下本町22-1
☎075-492-3570
🕒17:00～翌1:00
火休（祝日の場合翌平日休）
【平均予算】2500円



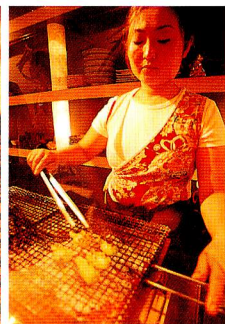
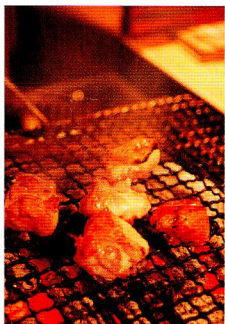
炭火焼鳥 うずら屋 京都四條

すみびやきとり うずらや きょうとしじょう

美味すぎる罪作りの味に 「前科一犯」の名譽を献上

GOURMET
川端四條

大阪は京橋の名店が入浴した。鳩やうずら、鴨などの炭火焼が、串ではなく皿に上品に盛られるあたりは、さすがフランス料理店オーナーによるプロデュース店である。京都店には、京野菜やフォアグラ、関西初お目見えとなる幻霜豚もノミネイト。すでに「犯罪並みに美味しい」と呼び声高く、スタッフとは「前科一犯、いただきましたあ〜！」と声を響かせている。



比内地鶏やイレイコ豚といった垂涎の素材のほか、「賀茂茄子とフォアグラのつくねセット」1000円や、京都の伝統野菜「田中唐辛子」400円など、京都店独自のメニューも。席はカウンターだけなので、予約がベター

■京都市東山区川端通四條上ル東詰
☎075-533-1155
🕒17:00～翌3:00 (L.O.翌2:30)
不定休
【平均予算】4000円

