

# 01

先斗町 きろく ぼんとちょう きろく

GOURMET

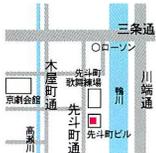
先斗町三条



まずは「京もち豚の冷しゃぶサラダ」880円で腹ごしらえ、酒の肴にも最適な「鮮魚のお造り」840円〜をつまみつつ、宇治の玉露が練りこまれた「ざるそば」680円でシメたいところ。数量限定の買い付けゆえ、売り切れ御免！焼酎は常時40種ほど

## 料理の心配は一切ご無用！ 彼女との語りを楽しむがよし

本店ステーキハウス「味くら」のお膝元にて「何でもつくれる居酒屋」として仲良く佇むこととなりしも、ただの八方美人とは訳が違う。お決まりの「中央市場で新鮮な食材探してマス」なんてことは今どき強調しない。美山のオーガニックソーセージといったレアな高品質素材などを仕入れるには、一軒一軒の個人店に足を運ぶのも当たり前のこと。苦勞をものともせず、鼻にかけることもなく、その姿はまるで息子の大事な彼女をおもてなしする当日の母親の如く。息子が安心して彼女を招けるよう、丁寧な料理作りに今日も専念、専念。



■京都市中京区先斗町三条下ル  
先斗町ビル1F  
☎075-212-5339  
🕒17:30~翌3:00/無休  
【平均予算】4000円

店長は「屋敷楼」から生え抜きの藤川さん、左が三顧の礼に応え、自らの店をたたくまで意気同士の料理長・毛利さん。良いお話です



「スパツヴェレ アンジェラおばさん風ミートソース」1500円や「スキのギリシャ風軽い煮込み」2000円など、臨目もふらずにイタリアン道を歩んできた毛利さんの味

# 04

GOURMET

堺町松原



■京都市下京区堺町通松原下ル  
鐵治屋町246-2  
☎075-351-0098  
🕒11:30~L.O.14:00 17:30~L.O.22:00  
ラウンジ17:30~24:00/無休  
http://mrmd.co.jp/misato  
【平均予算】昼2000円 夜6000円

## RISTORANTE 美郷 リストランテ みさと

ごはんとおかずの店「屋敷楼」、BAR「醸造庭」に続き、念願のイタリアンをお披露目したオーナーさん。彼は常々「60歳まで働ける飲食店を」と願う。それがきつとこの街の食文化を育てていく。そのために、今さら町家をウリにする気もない。確かな味さえあればいい。「気づけば料理長になってました(笑)」という毛利亮さんとて、その意気に応じただけなのだ、きっと。



# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

# 02

BUILDING

ビルディング

BEAUTY

二条川端



■京都市左京区二条通  
川端東入ル南側  
☎075-751-1514  
🕒10:00~20:00/水休  
予約優先制

カット5500円 (S・B込み)  
パーマ13000円 (S・C・B込み)  
スカルプマッサージ  
カット代+2000円



各々が一人ずつ最初から最後まで全てを面倒見てくれる。場合によっては1Fと2Fの間で、会話が成り立っていたりする。そこそそ銭湯の藍越しに呼び合うようである。ここでははずっと、ふたりだけで営む予定

## 小粋なビルは2階建て ここは街の小さな社交場

外から見たら何の店か解らないかもしれない。実は中もらしくない。1Fの奥にある一台のセット面でもうやくヘアサロンであると解るが、ロフト風の2Fにセット面がもう一台。あとはシャンプー一台だけ。夫婦で開いた一軒は、「銭湯みたいな存在であつたらいいな、と」だ、そうである。小さな社交場の誕生だ。

## SALON SETSUGEKKA

サロン セツゲッカ

# 03

NIGHT SPOT

三条富小路



## 火と水のごとく相反する 緊張と解放のクロスオーバー

20年来、いつも憧れだった京都の名バー「雪月花」が新たに生み出したサロンは、あえて相反する要素を融合させる。くつろぎと緊張感、アンティークとアバンギャルド。モダンなロフトがある空間に、アンティークの調度品を配したこの空間を楽しむのは、「大人」だけに許される特権。「この余裕こそ、文化発信の源」。サロンの本来の意味を再確認したい。

時が琥珀色に染まりそうな、ウイスキーメンガーをここではあえて選びたい



■京都市中京区三条富小路  
SACRAビル1F  
☎075-231-0070  
🕒19:00~翌4:00  
日祝19:00~翌1:00/月休  
http://kyoto-setsugekka.com  
【平均予算】5000円

**Korean Dining 陶板焼・石鍋 海雲亭**  
 コリアンダイニングとうばんやき・いしなべ かいうんてい



信楽焼の陶板で焼くのは「特選和牛四種盛」2980円(2人盛)など。アツアツの石鍋で登場する「海鮮チゲ」1200円は魚介のダシが激辛スープまた合う

**陶板×石鍋の重量級で伝える  
 コリアンパワーのルーツ**

「同じ焼くでも網やなくて陶板、煮込むんやったら石鍋」にするのは決して流行りではなく、今や韓国食文化の伝道師である金オーナーの「ホンマもん」への意識ゆえ。出発地・宇治での新展開は20cm超の特大陶板と、重さ5kg以上の石鍋のコラボレーション。残暑にかかわらずオーダー率90%以上と、重量級の韓国パワーがまたまた京都人を巻き込む…!!



今や「海雲亭」の代名詞的存在になってきたVIPルームはゴージャスに健在

■宇治市榎島町大川原3-1  
 ☎0774・20・4129  
 ●11:30~14:00  
 17:00~翌3:00/無休  
 【平均予算】  
 昼1000円 夜4000円



**06**  
 GOURMET  
 宇治



**コツコツと真面目に働けば  
 自然と評価はオールA**

庶民的な中華料理店から始まってコツコツ、コツコツと丸10年。日本人の口に合う中華料理を探索し、赤いトタン屋根が目印だった店が丸ごと建替えられて、こんなに立派になった。かたや中国では、日本の企業が中国進出するのに合わせて、日本人好みの中華料理店が増えているというご時勢。長年積み重ねて築いた味は、どうやら本場側をも牽引している模様。

**05**  
 GOURMET  
 四条大宮

**な街ネタ!**

**中国食府 上上**

ちゅうごくしよくふいしゃんしゃん

隠し味のカレーパウダーで、ピリ辛味がヤミつきになる「野菜チャーハン」630円。「ユイジャンナス炒め」730円は酢のお陰でさっぱりとした味わい。マンゴーソースがふんだんにかかった自家製の豆花はデザートにぜひ



■京都市下京区大宮通  
 四条下ル四條大宮町27  
 ☎075・822・8181  
 ●17:30~LO.24:00/月休  
 http://www.shanshan.jp  
 【平均予算】1500円

**08** **UrBANGUILD** アバングルド

SPACE  
 木屋町三条

3晩連続演劇ライブなど、カテゴリにとらわれないイベントも多数



「ほぼ毎日、イベントが入ってますわ」。落成以来、福西ジローさんへの相談はひっきりなし。兄貴の責務で木屋町を支える

タバスは5種盛1100円。「ローマ風トリップのトマト煮」600円、「タコのガルシア風ソテー」400円



**アートシーンに一石を投じる  
 積年の思いが木屋町で結実**

ミュージシャンであり、アーティストであった若かりし頃の福西ジローさん。「自己表現の場さえあれば…」という思いのもと、ギターを金槌に持ち替えて、その場を若人に提供するべく、裏方に徹してきた。そして音+食を融合させた1928ビルの地下から、今回はさらにアートそのものを包有する「表現の場」を木屋町にて落成。雑居ビルの小部屋バーを一掃したプチ抜きの1フロアの空間は、まさに積年の思いの集大成。「この場所から、時代を動かしていく」と宣言するジロー流の木屋町アートシーンに注目したい。



■京都市中京区木屋町三条下ル  
 ニュー京都ビル3F  
 ☎075・212・1125  
 ●ライブ18:30~23:00  
 カフェバー22:30~LO.翌3:00/不定休  
 http://www.urbanguild.net  
 【平均予算】2000円

5.CF



カウンターの中、スタッフの向こうにプロジェクター。映画やアニメーションのほか、お客さんの持ってきたDVDを流すことも。「内容的には何でもOKですわ。みんなの前で流せるものなら(笑)」と澤村オーナー



■京都市中京区木屋町  
 四条上ル錦屋町214  
 ヨシキビル1F  
 ☎075・212・6241  
 ●19:00~翌5:00  
 無休  
 【平均予算】2000円

**07**  
 NIGHT SPOT  
 木屋町四條

**shot bar Smooth** ショットバー スムーズ

**映像放映内容を中心に、  
 ご指導ご鞭撻、募集中。**

7が並ぶ日時に店をオープンさせたのも、80インチプロジェクターも、全ては並み居る木屋町バーが集まる中に、新たな色を加えんとするため。現在「更なる画像のアイデア」募集中。ソロ目も映像も、同店のほんの一部に過ぎないが、そういう一歩から新たな木屋町は紡がれる。

# 10

GOURMET  
間之町御池

## 板場 萬家 いたば よるすや

「京野菜の盛り合わせ (3種)」1200円と、「海の幸の盛り合わせ (3種)」1200円、「大隈半島茶葉豚」75g 950円〜。朝摘みの京野菜なんかもたっぷり用意されている



## 行き着いた先は厚さ18mm 大親分が鉄板焼を変える!?

京都居酒屋シーンを牽引する「楽坐」の大親分、田中オーナーの「行きたい店を作る」という基本思考回路がついに鉄板焼屋をはじき出した。ステーキ屋にも、お好み焼き屋にもない「楽坐」的鉄板料理は、例えば、枝豆は鉄板でポイルする、「揚げ」ではない「焼き」のフィレカツを作ってみる…と既成概念は気持ちよく崩れ去る。しかも、鉄板のよさを広めるべく、厨房・スタッフ付きの貸切も企画。結婚式の二次会に、料理の腕自慢大会に、ホームパーティに…と「やるならどこまでも」、鉄板のあらゆる可能性を模索する。

■京都市中京区間之町御池下ル東側カムネスビル御池1F  
☎075・252・3399 ☎17:30〜24:00 (L.O.23:30) / 無休  
【平均予算】4500円



「ここが特等席やから」とカウンターのチェアはgraf仕様。他のテーブル席も厨房を見渡せるよう床を上げている



# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

# 09

## kyoto roots

キョートルーツ

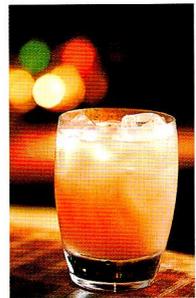
SPACE  
木屋町三条



「この前はシェイカーのフタが取れなくなって…」と失敗談は多いものの、初心者ゆえのひたむきなサービス精神がお客との距離を近づける。「窓辺のソファは酔っぱらって、緊急用に寝る場所ですから」と安心設計が何よりうれしい

## 名バーはキャリアにあらず 「すべてはサービスでしょ」

メトロで活躍中のイベントオーガナーイザカズさんが、憧れだったバーをその手に。「バーテン歴ゼロ」ゆえに、カクテルの種類が少なくとも、作り方が違ってしようと、そこはご愛嬌。スタンディングのカジュアルさ×安心感で、ホスピタリティをまず重視!



■京都市東山区宮川筋  
四条下ル宮川筋1-216  
日宝リバーサイドビル2F A号  
☎090・7345・5014  
☎20:00〜翌3:00 / 最終日休  
【平均予算】2000円

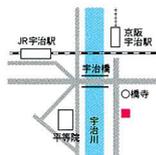


宇治玉露、匠の一滴、宇治抹茶はお菓子付きで各500円。高級茶葉ゆえ、ボン酢で味わう最後のおひたしは感動の美味しさ。毎週木曜日には予約制で宇治茶の淹れ方教室 (先着10名、午前・午後の2回、受講料1000円) も開催



■宇治市宇治又振17-1 ☎0774・23・9671  
☎11:00〜17:00 / 水休  
<http://kyocha.or.jp/top.html>  
【平均予算】500円

## 宇治茶道場 匠の館 うじちゃどうじょう たくみのやかた



## 淹れて、飲んで、食べて… 「感動の宇治茶を伝えます」

一煎目の甘さに驚き、二煎目の爽やかさに脱帽。本来の宇治茶の味を、社団法人日本茶業中央会認定の日本茶インストラクター指導のもと、自ら淹れて、飲んで…最後には食べる。清涼飲料水にはない、味わう宇治茶の魅力も、オープン以来すでに4000人以上が同店で体験済み。

# 11

## WELL BEAN CAFE

ウェルビーンカフェ

GOURMET  
御所みなみ



■京都市中京区真如堂町323-4  
ウェルネスビル1F  
☎075・222・5575  
☎11:00〜23:00 / 日休  
【平均予算】  
昼1000円 夜2500円



「有機大豆のスープの和風カルボナーラ」900円、「鮎とブロッコリーのガーリック香草炒め」700円、体いなしヤンばかり。お薦めの夜は、お酒ももちろんオーガニック。名代の「ウェルビーンラテ」は380円



広い店内で後ろも隣も  
気にならない超余裕席



## やめられないコーヒー… 断たずに立ち向かえ!

胃ガンでの母の死を乗り越え、NY在住のクラウディアさんが考案した体いしのコーヒー。有機コーヒーと有機大豆をブレンドしたその名も「WELL BEAN COFFEE」。同店は日本でその意志を啓蒙する。時に体に良くない嗜好品を断つのでなく、立ち向かうオーガニック精神が、昼夜問わず食事として我々の前に。我慢は体に毒ですもんね? クラウディアさん。

# 12

GOURMET  
宇治