

# 01 Ace cafe RED

エースカフェレッド

GOURMET  
木屋町三条

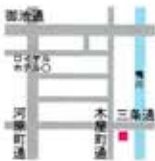
青色のエースとは見つけ合う距離で「糸電話を設置予定 (笑)」ってのも、あながち冗談に聞こえない

メニューは青エースに準じている。「きのこのペペロンチーニ」780円、「BLTサンドウィッチ」740円、「カプチーノ」650円



## 青でも赤でも前進あるのみ 鴨川地図が書けそうなAce

開店前から「赤エース」のあだ名と、絶大な期待を頂戴していた「Ace cafe ver.2」。全米大規模型ワイドビューは客席レベルで270度、厨房も含めるとほとんど360度。こりや兄貴の青エース以上で、まさにグーグルアースのリアル版。「鴨川の地図が書けそうでしょ？」(笑)。(木田オーナー)でなわけだ。青エースが満席でうなだれたことのある人、もう心配要りません。青でも赤でも、エースシグナルは突っ走る色だ。



■京都市中京区三条木屋町東入ル  
タカセルビル5F  
☎075-212-0069  
●12:00~24:00 (L.O.23:00)  
無休  
【平均予算】  
昼1000円 夜1500円

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

この店なら  
ビビりません  
通えるバーの  
「店レシピ」

# 02

NIGHT SPOT  
烏丸御池

## grand-bar グランパール

■京都市中京区蘭之町通  
姉小路上ル木之下町274-12  
カムネス御池2F  
☎075-254-3773  
●18:00~翌3:00/無休  
【平均予算】2500円



スワロフスキーの宝石で飾ったシャンデリアやアールヌーヴォーなクロス地が高級感を醸しながら、座って飲みやすいローカウンターを採用するなど、ディテールでお客様第一主義を貫く。テーブルチャージなし。ドリンク700円~

パールの高級感とホテルの高級感、一見相反するレシピを、オーナー安田さんの12年に及ぶバーテンダー歴が「通えるエエ感じ」というカクテルに仕上げている。「特別な日より、毎日来てくれる方が嬉しい」、生来のサユアリーな空間の敷居を下げていく。



「抹茶シフォンケーキ」450円、「特選抹茶パフェ」「冷たい特選抹茶ミルク」各580円、「抹茶あんみつ」680円。「京はやしや」のお茶、「ホロニヤ」のパンなどなど、並み居る京都ブランドの協力を得ている

■京都市東山区福園町北側292-2  
☎075-551-3315  
●10:30~21:00/月休  
http://www.kyo-cha.jp  
【平均予算】600円



## 京茶カフェ きょうちやかふえ

# 04

GOURMET  
祇園

## 京都の免税店? 年中物産展? 名前負けする気はありません

壁の画は本誌でもお馴染み、木村英輝さんの揮毫。これが僅も京都ブランドかも



「何しろこの立地ですから」。八坂さんの目の前では、全てのメニューに「京都の」を付けたくなるのは自然の摂理だ。言葉だけでは終わらないよう、宇治におもむき、お茶の指南も受けた。知らなかつた作法や情報が多すぎた。改めて京都を勉強、だから信頼できると思っただ、このカフェ。

## 長く着られる「上等な」服には ガレージっぽい場所がよく似合う



少し上等なアイテムを手に入れたら、大切にワードローブの肥やしにする? ならこの店には行かない方がいい。服はくたびれていく、つまり、形状進化だ。そういう事を楽しむ、小さな高級品が揃う。実際にペンキ職人が履きつづけたパンツがデイスプレーされている。それを見て、感じる人には堪らない一軒のはずだ。

ハット・シャン「Engineered Garments」で9975円と21000円。Gジャン・パンツ「BRUNABONNE」で29400円と22040円。写真向かって左が同店、右が兄弟店のLOFTMAN COOP。同店は寺町に3軒目の出店



## loftman B.D. ロフトマンビーディー

■京都市中京区寺町通  
新薬師下内福寺前町281  
☎075-212-3988 ●11:00~20:00/無休  
http://www.loftman.co.jp/B.D/

# 03

FASHION  
寺町精菜街



# 次なる時代は「豪放磊落」!? 烏丸meets下町ミクスチャー

赤身もホルモンも、こっちゃんませ、下町発のアイデンティティとも書ける、ミクスチャー焼肉「はやし」が、跳びに跳んで、ビジネス街に進出。スーツ派メインゆえに、煙は強力バキュームで吸い込みながら、伝統の焼物コンロ&ドーム型鉄板の焼き方は変わらず(笑)。飾りっ気ナシのスタイルが、女性に大ウケなのはなぜだ?



「ロース」3000円、「テッチャン」750円、「上ミノ」850円が一緒に盛り込まれるミックススタイルが同店流。甘辛いタレがクセになる。「ナムル盛り合わせ」600円や「コマの葉のおにぎり」350円などの種式サイドメニューも豊富



**焼肉 はやし 四条店**  
やきにくはやしじょうてん



■京都市中央区  
綾小路通室町西入ル南側  
☎075-341-0055  
●17:00~L.O.23:00  
不定休  
【平均予算】3500円

## 06

GOURMET  
室町焼小籠

## 05

GOURMET  
烏丸松原

**Abats奥村**  
アバ おくむら

今日も冷蔵庫の中身を  
空にしたいと思います



「ホルモンの塩焼き合わせ」1000円〜、「黄山地鶏と白インゲンのトマトソース」1200円。魚類は担ぎによる毎日納品。何をつくるかはアタを開けてのお楽しみ。(料理人ガ)

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!



フランスの三ツ星レストランには2種類あるという。閉店時に冷蔵庫が空になる店と、一杯になる店、使い切り型と熟成仕込み型の違いで、よし悪しではないが、肉魚ともに抜群の鮮度を誇る同店は確実に前者。  
「調理法も必相話」てな割烹スタイルに大喜びの料理人肌のご主人だし、常客の仲間入りを果たしたい一軒。

Abatsとは仏語で「内臓」。一番美味しいのは内臓だから」というのが店名裏話



■京都市下京区  
松原通烏丸東入ル  
南側横成町445番地  
オークリッチ烏丸1F  
☎075-352-8125  
●18:00~24:00/日休  
【平均予算】5000円

# 本物を求めて行き着いたのは 北欧デザインと日本の技術力

## 08

GOODS  
下町



**moda di hamano**  
モダ・ディ・ハマノ

■京都市左京区  
下鴨宮河町10-10  
☎075-712-3930  
●11:00~19:00/火休  
http://www.db-hamano.com/moda



羽毛やスポンジなど、中身から世界中の一流素材を集めて手作りするソファはオーダーメイド。エリザベス女王愛用の「エリザベスチェア」470400円〜、サイドテーブル兼用オットマン112350円〜など、チェアのデザインも超一流

創業23年目のアンティーク家具店の新たなページは、「二生物の家具」を謳いながら、表面的なデザインに偏りがちなインテリア業界のアンチテーゼか。「本物の家具を求めたら、世界に誇る日本の木材加工技術に行き着いた」とスタッフ岡本さん。ソファ然り、チェア然り、世界の妻人も愛用するデンマークの工業に基づいたデザインを日本の職人の手で復刻。40〜50万円を超えたとしても、「二生物で考えると実は割安だ。さて、あなたはどちらを選ぶか?」



## 07

GOURMET  
西院

黒毛和牛A4クラスの「和牛バラ」490円〜、「ホルモン」390円〜と破格なお値段。もちろん、ワンランクアップした「上カルビ」「上ロース」各990円、「和牛の大トロ」990円。「黒毛和牛の塩ホルモン」1050円などもラインナップ



■京都市右京区西院西三蔵町15-3  
☎075-311-1129  
●17:00~24:00(L.O.23:30)  
月休(祝日、月末の場合は翌日休)  
【平均予算】3000円

質 度外視のリーズナブルさで  
西院焼肉ウォーズに参戦!

**旬彩炭火和牛 しちりん屋 西院厨房**  
しゅんさいすみびわぎゅうしちりんや さいりんちゅうぼう



大手焼肉店がひしめく西院にあえて出店したのは、約20業者から選びに選ぶ黒毛和牛の質の高さがあるから。「解る人は驚いてはる」と店長、赤身、ホルモンの質と反比例するよううに、価格は1人前500円を切るものも、「赤字覚悟」の踏み切りで業界に一石を投じる。