

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

無いモノは自分で作ればいい  
ああ素晴らしきかな桂駅前

素晴人 すばじん

02

GOURMET  
桂

「季節の天麩羅」850円は、ツユではなくモンゴル産など3種の塩で味わうのが業晴人流。「手羽先の唐揚げ」480円。「生春巻き」550円。ワインはハーフボトルで1800円〜



■京都市西京区  
川島有梧川町2阪急桂駅西口前  
☎075-391-8255  
●17:00~24:00 (L.O.23:30)  
金・土・祝前日~翌1:00 (L.O.24:30)  
不定休  
【平均予算】3500円

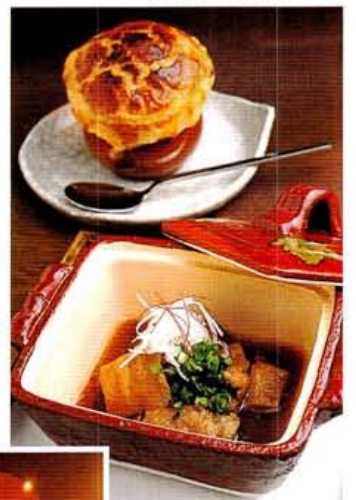
「桂には大人の通える店が無いんですよ。」。なら自分で作っちゃえ、と桂駅前の串カツ居酒屋が、N.Y.なフュージョンレストランばりのモードな空間に変身。こりや会社帰りの一杯は生中改めグラスワイン、がドンスバ正解なのです。

美味いもの楽しみ方は  
観劇の棧敷席のように

「それから」譲りの「きのこの巻焼き」580円。「京都豚の角煮」680円。ちなみにビールは500円。ちょっと寄って軽飯使いたんでも正解。カップル席といいたくなる個室もある

棧敷 さじき

綾小路、室町の「それから」ブランドの最新店は、棧敷席の落ち着いた感じを街なかで楽しめる席づくり。中2階風の円卓席はまさに棧敷。5〜6人のグループで賑々しく、というのが気分である。料理は伝統メニューをカジュアルに提案していくとともに、地の肉である美山豚や近江牛といった安心食材で、優しい美味しさ&がっつりさもプラス



■京都市中京区納薬師通  
高倉東入ル榎金町364  
☎075-212-6544  
●17:00~24:00 (L.O.23:30)  
無休  
【平均予算】3500円



03

GOURMET  
納薬師高倉



01

GOURMET  
押小路木屋町

桃屋  
高瀬川船入

ももや たかせがわふないり



市内最後?の一等地は、  
ンもう、可愛くて仕方ない!

「桃屋」の屋号は大丸裏でおなじみ。同店ではおでんが品書きに増え、「おでん鍋」7種1300円。串揚げは共通メニューだがお膳のつっておめかし、「おまかせ膳 最初の膳」680円。料理も席の取り方もちょっと贅沢仕様なので予約無難

京都ホテルオークラ、日銀に囲まれて建つ棟割り町家。木屋町を探しても、高瀬川に沿って歩いても見つかからない絶妙(?)な立地。市街のド真ん中なのに、この人通りの少なさは痛痒しだが、28社ものコンベに勝ち残ったのは「適度に人呼ばなくて、騒がしくない」と思われたのかも(笑)。いやいや、天窓を開けて現れる欄干や、上等な元貸席が残す小さなしつらえに「ね?可愛いでしょお?」と喜ぶオーナーさん(女性)の気持ちが大変なんでしょう。



■京都市中京区押小路通  
木屋町西入ル北側  
☎075-252-3852  
●17:30~翌1:00  
(L.O.24:00) / 無休  
【平均予算】5000円



「エンチラーダ」1100円・「カナアサラダ」1200円=夜、「ライ麦パンのN.Y.サンドイッチ」900円・「カフェモカ」600円=昼。「おにぎり」600円・お茶漬 香味4種付) 850円・「車海老の塩焼」1800円=お父さんのシメ!

第二期・荒神口カイハツ計画?  
その狼煙となるか?な、カフェ

CAFE & DINING CANOA  
カフェ&ダイニング カノア



■京都市上京区河原町通  
丸太町上ル東側  
☎075-213-1613  
●11:30~23:00  
(フードL.O.22:00  
ドリンクL.O.22:30)  
火休  
<http://www.canoa.jp>  
【平均予算】  
昼1000円 夜3500円

「こたわり」とか、街に溢れる便利な言葉は大嫌い。例えば「ビジネスマンが普通に商談ができるカフェ」でありたいし、「夜はお茶漬でシメてももらいたいし」、「御所や鴨川べり用のテリ」でもありたい。サロンや新カフェが林立の気配、またまた刮目すべきエリアとなった荒神口に、今までの当たり前では片づかないカフェがひとつ。

伝えたいから教室でしたが、10年目の待ってました！

菓子研究家としておなじみの小林かなえさん。「お店、出しなよ」の矢のような誘いにも、「売るよりもフランス各地のケーキの云われを喋りたいから教室を開きました」と遠慮し続け早10年。いよいよ、教室に買いに来る人も増えてきたため、お店をオープン。待ちわびた彼女のマスナーピーズだ。



フランス武者修行の成せる味。「きな粉のモンブラン」680円、「抹茶キョウト」630円、「焼いもマカロン」160円（1個）と、「莓みるくマカロン」200円（1個）を手にポーズを強要された小林さん。もちろん教室も絶賛開催中



## PÂTISSERIE KANAE

パティスリー カナエ

# 06

GOURMET

箱庭師河原町

■京都市中京区箱庭師通河原町東入ル南側  
☎075-212-4771  
●11:00~21:00/無休

# 05

GOURMET

御所みなみ

李香 りこう

御所みなみでお肉食べるなら…  
開店間もない今が狙い目です。



「上カルビ」1100円、「上ロース」1250円で、肉質の良さを知り、これでもか！と盛られた「ホルモン（ホルモン）」600円で、和子さんの愛を知る？ モニタレは35年産、門外不出の各作だ

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!



■京都市中京区  
押小路通柳馬場東入ル  
☎075-212-3938  
●17:00~24:00/不定休  
【平均予算】4000円

滋賀で行列のできる焼肉店として名を馳せる「味好」が、35年目に京都進出。で、場所は、今一番住みたい町NO.1の御所みなみ。この辺は店出しても2年は我慢で言われるけど、そんなに待ってへん（笑）と言っ、とにかく「機嫌な店主・和子さん」とろける近江牛とフリフリのホルモンをもつてすれば、ま、待つのは予約待ちの我々かもだけど。

# 08

GOURMET

河原町三条

## 道場破りの意気込みで 明石の活魚とともに入洛

アブラメやアジアカエビなど明石の海の幸満載の「特上おまかせにぎり」4500円。白身魚は天然塩で食べるのが同店の慣わしだ。生置の活伊勢海老を使った「伊勢えびサラダ」3500円～は漁師料理さながらの豪快さ

寿司屋激戦区・明石で評判の同店が上洛した。京都で寿司屋を構えるとは道場破り？と見紛うが、その自信と勇氣は、毎日直送される墨網の魚にある。生置では活きのいい魚が泳ぎ、常客はそれを品書き代わりに「この魚、炙って」「これを寿司に！」とオーダーする。マグロ以外は全て明石の天然魚。船釣りの趣味が高じて店を開いた社長「明石の寿司を京都人に食べさせたかったんや」。うまい魚を知る海の男の心意気、しっかりと味わいたい。



明石活魚 浦鯨  
京都河原町店

あかいけうおうらすし  
きょうとかわらまちてん



■京都市中京区河原町  
三条上ル惠比須町534-15 JAPビル1F  
☎075-212-0303  
●11:30~15:00 (L.O.14:00)  
17:00~22:00 (L.O.21:00) / 月休  
【平均予算】8000円



# 07

GOODS

新京極



## KOTOKOTO

ことごと

新感覚の京都土産に  
舞妓はんも「よろしおすえ」



■京都市中京区新京極箱庭師下ル西側  
☎075-212-8066  
●10:00~20:00/無休  
http://www.kyoto-1.jp

京友禅の老舗「岡重」などの老舗の商品はもちろん、宮川町の舞妓さんと共同開発した基礎化粧品「NO.18（おはこ）」シリーズやアクセサリー、京都在住のデザイナードのコラボ商品も展開。新感覚のアイテムづくりに、「京都土産のセレクトショップ」を狙う。