

02

GOURMET
木曜御池

焼野菜 五十家

やきやさいいそや



真の野菜とはかくも美味く
かくも美しいのでせうか

河原町で勝ち星を上げる居酒屋「五十楼」。「おにかい」。オーナーの実家である「五十楼農園」で採れた野菜の美味さは常々評判を得ていたが、新展開となる「五十家」ではその魅力がさらに爆発。「これが自然の色」とばかりに美しく輝く「源色」の野菜を、まるっと焼き上げるのだから美味しくないと訳がない。スタッフ全員で田畑を世話するようになって早半年。晴耕雨読ならぬ晴耕雨耕したお野菜だもの、そりゃ愛情かけるに決まってるか。



■京都市中京区木曜町通
御池下丸屋町421-5
ラディーチェマンヤビル1F
☎075・212・5039
●18:00~翌1:00 (L.O.24:30) / 無休
<http://isozumi.jp/>
【平均予算】3000円



野菜の味わいを活かすことを基本に、ひと味加えた「小松菜(あげポン)」400円、「山芋(しそ梅肉)」400円。旬ものが基本だが「トマト(黒七味)」400円をはじめとする「どうしても欠かせない野菜」はハウスで栽培

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

01

NIGHT SPOT
木曜三条

SAM & DAVE

サムアンドデヴ

外国人バー迷子に告ぐ 受難の時代は終わった!

観光都市をうたいながら、外国人旅行者向けの夜遊び店が皆無に等しいこの街に、大阪では馴染みの深いアメリカンスタイルのクラブ&バーが光臨。「1年働けば英語が喋れるようになる」という外国人スタッフの陣容でフレア・テックも見られる。さて、京都の夜は国際化するのか?



■京都市中京区木曜町通三条下丸屋町179 F.S.木曜町ビル3F・4F
☎075・211・8998
●20:00~翌5:00 (L.O.翌4:00) / 月火休
<http://www.samanddave.jp/>
【平均予算】1500円



「見られるの大好き!」なスタッフが行うエンターテインメント魂溢れるフレア・テックは、グラスも飛べばシェイカーも飛ぶ。しかも、日本人にしてみればビール一杯500円で生きた英語が学べるので安いもん

待望...いや必然か!? 深夜メシの貴重な1軒、復活

木曜町界隈の飲み屋スタツフから絶大な信頼を得ていた「ラーメントップ」休業から1年。「オレがいなけりや、みんな晩飯に困るやろ(笑)」と冗責的な気質たっぷりに同店店主が同場所にて復活の狼煙を上げた。豚骨×鶏ガラ×背脂のド直球京都ラーメンを求め、「お帰りの」的なスタッフのお礼参りで深夜も行列が続く!

ラーメンあじと



ごくごくシンプルな「ラーメン」650円は、とろみのあるスープに背脂がたっぷり。だが、意外なほどあっさりして食べやすいのが京都ラーメンらしい? 2軒目後のサラリーマンや営業終了後のバースタッフの、疲れた胃袋を満たす



■京都市中京区河原町通
三条東入ル
一筋目路地下ル東側
☎075・212・6999
●21:00~翌6:00 / 月休
【平均予算】650円



04

GOURMET
河原町三条



03 rosita

FASHION
三条木曜町

ロジータ

前を歩くたびに意識する ナルキッソスの鏡!?



■京都市中京区三条通
木曜町北西角
☎075・212・0096
●11:00~19:30 / 無休

身だしなみには特に気を使うべき三条通ゆえ、目線の高さに鏡を懸たえれば、否が応でも自分を意識してしまおうわけだ。女性専用アイウェアショップのリニューアルはナルシズムの賜物。横顔を意識するうちに、あれよあれよと店内に足を運んでしまう。同店の鏡の前で、身支度したり、髪を整える風景が三条通の風物詩になる!?

06

GOURMET
鳥丸六角

弊誌スタッフともども 仕事帰りに行っちゃいます



西京極を拠点に、街なかへと進出を続ける同店が、「未来は鳥丸にある」のお言葉どおり、オーナー念願の鳥丸に出店。ちなみに弊誌編集部の下といううすこぶる嬉しい立地。ビジネスマンの端くれである我々にとっても、さらに界限の皆様にとっても、「安くて美味しい」は最高のコンセプト。仕事帰りの一杯のありがたさを堪能致します。

全店で違い足し続ける秘伝のタレかきで味わう「炭まぐれ焼き鳥盛り合わせ」6本550円。焼鳥店ならではのメニューは幅広く。「お造り2人前」980円〜。「若鶏の唐揚げ」480円なども、2軒目仕様で20種以上のオープン料理も用意

がやが家 鳥丸六角店

がやがや からすまろっかくてん

■京都市中京区六角通鳥丸東入ル堂之前町230-2
☎075-223-4194 ●17:00〜L.O.翌1:00/不定休
【平均予算】3500円



08

GOURMET
鳥丸七条

鬨の声高らかに版図拡大 南北縦断ロードの最新型



**ぎやらりい
菜屋**

ぎやらりい しおりや

「霜降り和牛の朴葉味噌焼き」1260円。「おつくり7種盛り合わせ」1999円。「鮮魚とカマンベールチーズの湯葉包みみぶら」714円。「吾平餅味噌焼き」262円。「みたらし団子」1本94円なんでも

新レストランの続くこの土地でも慌てず勝負を掛けるのは、確固たる自信のあらわれ。「新店出すたびにバタバタですわ(笑)」と店長は言うが、伏見に始まり、木屋町や四条鳥丸などを經由して大阪は守口まで折り返す「菜屋版図」において、この京都駅付近に穴を開けるわけにはいきません。店内の階段使用やガラス床のアイデンティティを保ちつつ、同店では炭火焼きを新たにノミネイトして挑む。



■京都市下京区七条通鳥丸西入ル東境町176
☎075-352-9020 ●17:00〜24:00/無休
http://www.shioriya.com
【平均予算】3500円

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

05

GOURMET
新宮川町

SHINPI
シンピ

■京都市東山区新宮川町通
松原下ル西御門町464-1
☎075-533-7055 ●19:00〜翌3:00 (L.O.翌2:00)/不定休
http://shinpi.jp/
【平均予算】4000円



勝手知ったる大人のバー お子様はご遠慮願います

場所は花街、ひっそりと控えめに佇む店構え。それだけで、遊びなれた大人には「判念」。1300円もあれば名の知れたグラスワインが楽しめる気軽さを残しているとはいえ、ちよっと緊張った日に行きたい店であるのは間違いない。曇り一つないワイングラスが壁一面に整然と並べられている様に、この店の「上等さ」が垣間見える。



多種揃うボトルワインの価格帯は20000〜30000円が中心。「押し押せではなく、お客様をゆったりと受け止めたい」と、よくある「店のオススメカクテル」は設定しない主義。それぞれの好みに合わせた味を提案してくれる

しゃぶしゃぶ以上に贅沢で レストラン以上にVIPな夜



牛肉だけでなく伊勢エビやアワビといった食材を7品選ぶ「おまかせしゃぶしゃぶセット」8500円。ほか、特選素材の「中トロあぶり焼き」1580円、「黒毛和牛あぶり焼き」2560円、「本日のドルチェ」680円など一品料理も揃える

アサリ、ムール貝、鶏ガラでとるトリプルスープと産直の伊勢エビ、アワビ、和牛などのコラーゲンシフォン。しゃぶしゃぶに牛肉の概念を覆すのは同店の「フュージョン」で、これを味わうのはスワロフスキー輝くセレブリティ空間。贅沢なダンスがバーティはいかか?

07

GOURMET
木屋町三条

SEVEN・TWO
セブントゥー

■京都市中京区木屋町通三条上ルSAKIZO本社ビル1F
☎075-212-1760 ●11:00〜14:30 14:30〜17:00
17:00〜24:00 (L.O.23:00)/無休 【平均予算】6000円





10

GOURMET
高倉六角

京Apollo
きょうアポロ

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

揺り籠からずっとずっと…
髪のこと、お任せします!

09

BEAUTY
伏見



赤×白のヴィヴィッドな空間にキッズ専用スペースカー型シートがあれば、奥は一転、竹のオブジエを配したムーディなシャンブースペー、リニューアルに伴い、「地域密着主義」「リラククス主義」がさらに深化。子どもから1年配まで、懐の大きさも地域一番!

stella久我店

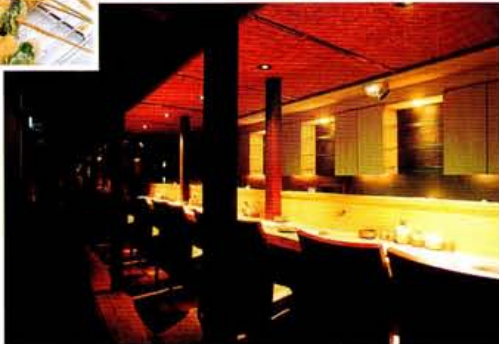
ステラこがてん

■京都市伏見区久我森の宮町2-1第20洛西ハイツ久我
☎075-921-8989 ●9:00~18:00受付/月休
【料金】カット (S-B) 4200円 パーマ8400円~
(S-C-B) カラー4720円~ (S)2



経緯店、東向日店と京都で全3店舗を展開する「stella」。独自のコミュニケーション・システムでひとりひとりに合わせたスタイル。テクニックを駆使するゆえ、地域密着が一番の使命。P7台を用意して気さくなスタイルストたちが迎える

京野菜や美山鶏卵、熊本馬肉に近江牛など、スタッフの味覚をクリアした食材を使用するのも、質を重視した定番居酒屋メニューを揃えたいがゆえ。「おでん5種盛り合わせ」850円、「串カツ5種10本」1260円など



受け継いだ居酒屋魂を胸に「アポロ第二幕」が開演

厳選食材、京町家…って今さら? いやいや、上賀茂「アポロ」の本拠移転は、11年間温めてきた北野オーナーの理想が現実となった瞬間。築100年以上の町家も蔵も、京野菜たっぷりの料理もすべて脇役。主眼はあくまでオーナーのDNAを受け継ぐ若き女店長以下、スタッフの「ノンスノッピン接客」にある。キャッチコピー「たしか居酒屋、たぶん居酒屋」から「やっぱり居酒屋」へ。本拠移転は「原点回帰」。そして第二幕の幕開けである。



■京都市中京区六角通
高倉西入ル蔭屋町178
☎075-212-2233
●17:00~24:00 (L.O.23:00)
不定休
【平均予算】3800円



鶏がらベースの特製タレで仕上げる「ラーメン風焼そば」903円は、これだけを求めて訪れる客もいるほど。「ポテトサラダ」「寒ブリ大根煮たん」など。日替わりおばんざいはALL294円。「ホルムン焼」「砂ざり」「すじ焼き」各378円

12

GOURMET
七条新町

鉄板・お好み酒場 茶花
てっぱん おこのみさかば ちゃばな



茶花オヤジのおばんざいで しっぽり呑める鉄板酒場



■京都市下京区
七条通新町東入ル北側
☎075-361-7138
●17:00~翌4:00
(L.O.翌3:30) / 無休
【平均予算】2500円

町家を改装した店内は、おやじ軍団が懐かしさに目を細めるレトロな雰囲気。これがあの「テマトお好み」等で、若者の胃袋を掴んでいる「京ちゃばな」か?と思わず首を傾けてしまうものなり。10店舗以上の支店で、唯一の鉄板酒場として先項が目見えたばかりなのだ。『オープンカウンターに一人芝居する怪しいオッサンがいるって書いていて(笑)』と言う店主がつくる惣菜を酒の肴に、シメは鉄板焼きを。



11

GOODS
烏丸七条

ぎんなん



西本願寺近くの「ICHIOYAN」が、3年を経て「新たな実を成した。テーマは「健康」と一口には言えなくて、カクテルには黒酢やハーブコーディアルを、割り水も硬水から軟水までを品書きに載せる。店主は昨日今日この地出身者。「何もそこまでせんで」という徹底ぶりは、育った街への恩返しか?

「ざくろ酢のカクテル」700円や「豚の角煮とトロトロじゃがいも」900円、「豆腐と白身魚の白菜巻き コンソメ風味」800円など。「またもろ京都駅近?」とどうよりも、店主・伊藤さんは界隈の学区で育った生え抜きさん

育った街に、新たな実を 健やかに、健やかに…

■京都市下京区烏丸通七条西入ル
☎075-344-3634
●16:30~翌2:00 (L.O.翌1:30) / 日休
http://www.ichioya.jp
【平均予算】5000円

