

# 02

GOURMET

花見小路四条

## 亀岡よいトコ、一度は… えっ、行かなくてもいいの？

### チンギアレット

亀岡のイタリアン「チンギアレット」の赤木シェフが、「亀岡は美しい！」を伝えるべく、花見小路にその息子「チンギアレット（二うり坊）」を降誕させた。自身初のリストランテ兼パール仕様で、ワイン×猪×亀岡野菜の三位一体を振る舞う姿は、まさに亀岡の伝道師。これ以上ないアンテナショップが完成した。



「イノシシと大根のミートソース 小松菜を練り込んだ手打ちパスタ」2100円を筆頭に、「天然鯛のカルパッチョ」2100円、「和牛ロースのロースト季節野菜添え」3150円など、どれも亀岡素材がたっぷり。コースは5250円〜でサービス料別途10%



■京都市東山区  
祇園花見小路下ル西側B1F  
☎075-525-5888  
●18:00〜L.O.翌1:30/日休  
【平均予算】7500円

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

見えるところは男っぽく  
見えないところは繊細に

# 01

GOURMET

麩屋町三条

### sarasa麩屋町 pausa

サラサふやちようポーサ



「ランチセット」1040円はお皿にめいばいのおかずやパスタがてんご盛り。「ランチはご飯とパコと漫画で1時間がベスト」と山崎さん

若者たちのエスプレッソオアシス「さらさ」の3号店は三条麩屋町の町家の1階をパイル、2階をカフェに改装。しかし、今回は「男部屋」なんてキーワードが付く。男部屋？そう、コミックスやBGMのセレクトぶり、さらにランチの量も度肝を抜く。「ウチは男性仕様。でも、女性にもプライベート感にも気を遣っています」と店を仕切る山崎さん。仕掛けは温室スペースから床の高さ一つまで、見える努力と見えない努力の賜物か。長居必至。



■京都市中央区  
麩屋町三条上ル  
井原石町38-1  
☎075-212-2341  
●12:00〜24:00頃  
最終水休  
【平均予算】  
昼1000円 夜2000円

2Fの温室カフェスペースは一度目録を下げることでプライベート感を出したり、細かな動線・目録の妙は、「さらさ」が培ってきた「長居のためのノウハウ」

# 04

GOURMET

高倉四条

### 香月

どんつき

## つべこべ言わず、座りましょ 「楽」空間こそ居酒屋なり

料理は中西さんが今最もハマっている薬味を使ったメニュー。「国産極上赤身の牛刺し」997円、「海老の紫蘇変わり揚げ」609円など。焼酎は有名無名関係なく300円〜

某有名居酒屋出身の第二世代、オーナー中西さんのコンセプトは「安い方がラク、美味しい方がラク、座った方がラク」の楽々尽くし。以前の立ち呑みスタイルにイスと洒落た店内を加え、料金据え置きとは心憎い「目指せ、週1回通える店」と中西さんは本気で。



■京都市下京区  
高倉四条下ル西側  
☎075-344-2277  
●17:00〜24:00  
(L.O.23:30) /日休  
【平均予算】3200円

■京都市伏見区深草一ノ坪町41  
パールハイツイナリ1F  
☎075-641-3020  
●17:00〜L.O.翌2:00/無休  
【平均予算】2500円

# 03

GOURMET

深草

## COUNTRY BUU'S UP

カントリーブーズアップ

□ックもお好み焼きも  
そのルーツは忘れない



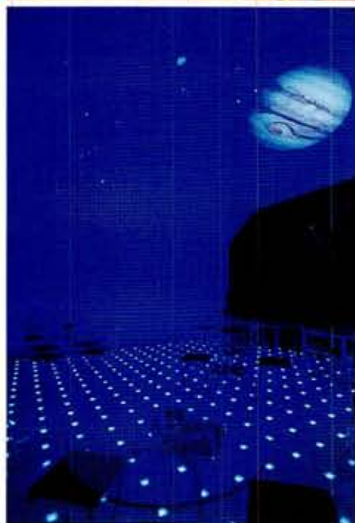
スパムを生地でサンドした「NAVY SPAM」780円、200gの巨大ハンバーグ「BUU'S BERG」800円など。限定メニューの大ポジションはさすがアメリカン!? 定番の「豚玉」600円や「BUUの名物のラーメン風焼そば(醤油・味噌)」780円も健在。

アメリカナイズドお好み焼き店「BC」3店舗目は、ロックをテーマに、そして上昇気流に乗るべく「BC」を冠に引上げ登場。スパムやハンバーグなどお好み焼きからかけ離れた限定メニューも「愛嬌」「豚玉が基本です」と高木オーナー、初心も忘れておりません。





天井には星空、床にはLED  
ハコの進化をさて、どう使う？



# 06

SPACE  
三条河原町

3DCGを駆使した全天周型デジタルプラネタリウムと、600個のLEDが生み出す幻想的な空間は、国内初、ひよっとすると世界初尽くしのネオスペース、ブライダルも、クラブイベントも、セラプリティなパーティも、来たれコベルニクスの転回デジタル技術の発達の恩恵が、ついにイベントスペースの有り様までも変える。

フロア中央にデジタルプラネタリウム「MEDIA GLOBE」を導入。BC50万年～現在～AD50万年の星空を投影でき、例えば「あなたの誕生日19××△月×日の星空はー」なんてロマンチックな演出も、七色に輝くLEDはコンソールルームで自在に操れる



## Shin Ciel

シンシエル

■京都市中京区河原町三条上ル ココルビル6F  
☎075-212-8533 ●要予約にて利用時間相談

「長崎県五島列島特産『テル鮮魚』かつお生筋) 700円など、全国各地からのお取り寄せを少しずつ揃めるのがいい。ドリンクは「日本酒・焼酎・ビール」600円のみという潔さ



# 05

GOURMET  
木屋町

六角酒場 花道  
ろっかくさかば はなみち

京都初、いや日本初かも!?  
匠から「お取り寄せ」酒場



■京都市中京区六角通河原町東入ル  
山崎町238-2 河原町六角ビル2F  
☎075-255-9977  
●24:00～日の出頃/水休  
【平均予算】1800円

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!



「料理人でもない僕がどうしたら美味いモンを出せるか？」の自問から導き出した「お取り寄せ」。干物でも黒豚味噌に生んだ逸品をワンクリックでお取り寄せ、なのだ。むう、美味いに決まってるじゃないか。それでも「京都のモノは一切お出ししません。食べにいけないじゃないですか。(笑)」。地元への敬意でもある。

# 07

GOURMET  
烏丸御池

養殖のヒラメが悪いわけじゃないが、店主は「味のする魚」が好きなので、煮たり焼いたりするメニューも含めて、生でイける魚だけを扱う。この飯の上にメザシ一匹乗ってるだけでも、コシ飯と焼魚。つてのが日本食の基本と申すので「LOVEサカナ」。なカウウンター酒場は、オフィス街でさて、どんな評を得るか。



淡路メジロ・北海道ヨコフとウニ・大分ヒラメなど「お通り」は一種700円～も全て天然。「干物」一種500円～、そろそろ板橋のシーズン。ハシリ好きです。江戸っ子気質じゃないですけど、初物は縁起物だし、イベント好きだし (笑)

「魚」、それは日本食の基本  
例えメザシが一匹でも

## あさきめ

■京都市中京区御池通両替町下ル  
龍池町424番地1 Daiko御池ビル  
☎075-231-4222  
●12:00～14:00 17:00～L.O.24:00/不定休  
【平均予算】昼800円 夜4000円



極めつけの「隠れ家」とは  
「第二の我が家」だった!?

「おばんざい盛り合わせ」800円～。「うるいの卵とじ」600円～もあくまで一例。お酒は600円～で、「辛い」「甘い」的わがままオーダー可。奥まった立地ゆえ、木屋町通or先斗町通までならお迎え可 (要連絡)



■京都市中京区東木屋町四条上ル鍋屋町212  
☎075-212-1104  
●18:30～翌3:00/不定休 ※火曜日はBAR営業のみ  
【平均予算】3500円

よく「隠れ家」の定義として奥まった立地が挙がる。が、一本当の隠れ家とは立地以上に「サビスの在り方」と語るオーナー猪口さん。毎日食材が変わるスタイルゆえ、ベラー一枚のお品書きは「今日の素材リスト程度」。注文は和食、洋食、中華まで、自宅でもお願いするがごとく、「玉子と牛肉ですき焼き作って！」でよい。わがままなオーダーにとことん付き合う「木屋町のお母ちゃん」的存在で、「第二の我が家」は露地奥に佇む。