

祇園の風格、レストランテの実力
「イタリアンの逆襲」はここから



「これが祇園のイタリアン」といわれるであろうランチ3500円〜、ディナー6000円〜のコースでは、「ホテルイカとフキノトウのスパゲッティ〜ニ」、パティシエによる「白いティラミス」など5〜6品が登場（夜はサ別）

三十路シェフの独立や開店が相次ぐと噂の京都イタリアン界にて、祇園町南側初となるレストランテは「イタリアンの逆襲」の序幕か、「カノヒアノ京都」からの独立ゆえ、コースのみの昼夜で地野菜を惜しげもなく、「特別な日仕様」と予算はちよびり高めでも、「お釣りがくるだけの味と場所とプレミアム感を大切にしたい」とはマネージャーの太田さん。祇園の風格をご近所さんに学びながら、日々、祇園にイタリアンが溶け込んでいく...

02

GOURMET
祇園

Ristorante t.v.b

レストランテ・ヴォリオ・ベネ



■京都市東山区
祇園町南側570-115
☎075-525-7070
●12:00〜L.O.14:00
18:00〜L.O.21:30/日休
【平均予算】
昼5000円 夜10000円

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

漫画の楽園併設カフェに
直筆サイン画、続々登場!?

ex café @京都国際マンガミュージアム店
イクスカフェきょうとこくさいマンガミュージアムてん



01

GOURMET
扇丸御池

「京湯葉と壬生菓のベーコンマトサンド」480円、「京風カリカリクロックムッシュ」480円などの手作りサンドイッチと、「ふわふわシューマロカブチーノ」360円。作者来店時にはサインペンティングが行われることがある...かも?!



■京都市中央区
両替町通御池上ル金次町452
☎075-254-4440
●7:30〜21:00
土日祝9:00〜21:00/無休
【平均予算】700円

ちばてつや画の「さすらいジョー」、富野由悠季画のシャア・アズナブル...京都国際マンガミュージアム併設のカフェゆえに、休館日でも壁の直筆サインを見に来る人も多いとか。湯葉サンドやドリンドでアナタの読書をサポートする、本来のカフェの意味も忘れそう?!



04

GOURMET
三桑木屋町

「お造り五種盛り合わせ」2100円、「吸み上げ湯葉と緑黄色野菜のサラダ」800円、串は1本200〜300円で仕入れによってネタが変わる。オリジナルの日本酒「五徳庵」1合900円を筆頭に、地酒・焼酎のラインナップは当然

串×京料理を新たな看板に掲げ、
「大人の木屋町」の扉がここに。

串 京料理 五徳庵

くしきょうりょうりごとくあん



■京都市中央区木屋町通
三条下ル一筋目東北側
☎075-212-0046
●17:00〜23:00/火休
【平均予算】4000円

木屋町の喧嘩とは無縁の落ち着いた佇まいは、先斗町の京料理「ごとく庵」の新展開。独自の確かな食材を用いるのは当たり前。の事、「串料理」で店の間口を「とことん広げ、「京料理」で一通り食べ慣れたきた世代も唸らせる。川床はなくとも、同じようにじっくり腰を据えて過ごせる時間がここにはある。

出店理由は甥っ子教育!?
でも、美味しいから許しちゃう



同店の名物「水餃子」420円と、新メニューから2品、さっぱり食べられる「じゃが芋の千切りサラダ」525円と「鶏肉とカシューナッツのピリ辛炒め」1155円。すべてのメニューが持ち帰り可能なも健在

ハルビンの家庭料理が味わえる「楽仙楼」が六地藏駅前2号店を出店。笑顔が絶えない名物お母さんの三原恵子さんが、中国から来日した甥っ子とともに厨房を切り盛り、甥っ子の日本語教育と料理指導に奮闘しながらも、いつもの手作り心込みに10種の新メニューまで加えることが、パワフル!



楽仙楼 六地藏店
らくせんろうろくじょうてん

■宇治市六地藏町並46-10 ☎0774-32-8752
●17:30〜22:30 土日祝11:30〜22:30/水休
【平均予算】昼1500円 夜4000円

03

GOURMET
六地藏

と 思ったら、… と思つたら
で、居酒屋が少しずつ発育中



「お造り三種盛り」1300円。この日は八角・イサキ・アジという、こなたな魚好きを泣かせるトリオ。「ちよぼだるま」500円は、幼き日のオーナーが駄菓子屋で食べた味の記憶を辿ったいわゆる粉モン。カウンターは割烹風だが店内奥の座敷はいわゆるグループ仕様



オーナーが寿司屋の出自だから「魚中心の居酒屋」。「思つたより落ち着いた雰囲気になった」らしく、「おっ、新しい居酒屋だ」と思つて入ると、「あら？結構お高め？」と思わせるが、支払うといきなり「あ、やっぱり居酒屋だ。珍しい魚を食べたのに安いじゃない」という面白いギミックも生んでいる。そんな鳥丸六角東入ル居酒屋密集、トドメの一軒である。

06

GOURMET
鳥丸六角



やまだるま

■京都市中央区六角通鳥丸東入ル
大塚六角ビルB1F
☎075-222-7500
●17:00~24:00
(フードL.O.23:30、ドリンクL.O.23:45)
【平均予算】3000円

05 NEWS

GOURMET 御所みなみ | GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

restaurant
DOLCH レストラン ドルチ

失礼承知で名付けるならば…、
「黒猫フレンチ」と呼ばせて下さい。



■京都市中央区御幸町通丸太町下ル
狸沙門町553 御幸町ビル101
☎075-213-2014
●12:00~L.O.14:00
18:00~L.O.22:00
http://dolch-the-cat.com
【平均予算】昼1500円 夜5000円

「鳥らっきょとトリッパの煮込み」「オードブル3種盛り」「人參のムースと車エビコンソメのジュレ」は夜のコース5250円から。この他、バスターゲート・コーヒーが付く。関西では稀少なルーマニアワインの品揃えも同店ならではの

「京野菜×フレンチ」が常套句となった京フレンチ事情。何かとそんなキーワードで括ろうとするのがメディアですが、同店ははやとしい。オーナーシェフの仲村葉さんは沖繩の血筋なので素材に島野菜を取り入れたり、在ルーマニア日本大使館の公理料理人の経験を活かして現地の家庭料理をそつと添えたり…。つまりは、店名の由来である黒猫のように気ままに楽しめりゃいいじゃないか、でどうでしょう?

いろいろ経験したからこそ
答えは「使いやすさ」でした

シェフは大阪のオーガニックレストランの出身。野菜の味を引き立たせたメニューはすべてアラカルトで注文を。フリッターや色々野菜のピクルスなどが盛られた「小さな前菜盛り合わせ」1200円。「菜の花と鶏ムネ肉のカチャトラ」1300円

「イタリアンの逆襲」第二幕は、フレンチも、イタリアンも、厨房も、ホールも経験してきた女性オーナー栗路さんのお店、イタリアンパルスのカジュアル感はオープンキッチンのカウンターで、トラットリアのこちそう感を腕利



Babu!

cafe & dining bar

バブ! カフェ&ダイニングバー



■京都市中央区納薬師通鳥丸西入ル
ガーデンビル1F
☎075-211-2670
●11:30~L.O.14:00
17:30~L.O.23:00/火休
【平均予算】昼900円 夜3500円

08

GOURMET
鳥丸納薬師



とりあえずランチのみ…で
すでに定食30種以上!

韓国家庭料理 ぱんちゃん家

かんこくかていりょうり ぱんちゃんや

07

GOURMET
鳥丸丸太町



「テールスープ定食」980円。「ユッケジャン定食」880円には、キムチやナムルが付く。ランチでは、チャッチュッ(松の実のお粥)やビビン麺、キムチチゲなど、ジャンルごとに5種の定食800~900円が毎日ラインナップ



■京都市中央区竹屋町通
鳥丸東入ル清水町375
☎075-255-4554
●11:30~15:00 (L.O.14:30) / 月休
【平均予算】1000円

桂は鍋で、梅津は焼肉で評判の店が御所南エリアに見参。まずはランチのみの展開ながら、「韓国文化を伝えたい」と湯田店長が語る通り、ビビンバやテールスープなど約30種の定食から日替わり5種が並ぶ気合から入れよう。韓国人シェフ金さんがさらに本気になる夜の営業も間近です!