



## お漬物とご飯でシメる それが和食の画竜点睛

「一汁三菜の中にお漬物も入ってないんですね」という言葉は、漬物文化への矜持か、それとも挑戦か。すくきドレッシングを使った温野菜のサラダなどで構成される「なり田の昼ごはん〜漬物つくし〜」2100円の本勝負。最後はちりめん山椒たっぷりでお茶漬けを

## 02

### 御すくき處 なり田 姉小路堺町店

おんすくきどころなりた  
あねこうじさかいまちてん

■京都市中京区姉小路  
堺町東入木之下町299  
☎075-211-0147  
●11:00~15:00  
(販売10:00~18:00)  
木休  
【平均予算】2100円



「フレンチを食べ、デザートが不味い」とがっかりするでしょ？漬物も同じ役割だと思っんです。どちらも食事における画竜点睛であること、すくきの老舗主代目の成田善紀さんと言う。本店で漬物を試食する利用客が「温かいご飯が欲しいなあ」ともらした言葉も背中を押した。漬物とご飯、それは何十年前のご先祖様から続く食文化。だから食べると「帰ってきた」と思える。それを人は、DNAと呼ぶのだ。今改めて、漬物ワールドから食育を問う一軒。

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## 01 な街ネタ!

GOURMET りゅうえん  
三條室町

「水菜の炊いたんとか、とにかく冷凍食品はまずないですね」。もちろん店のメニューの話ではなくて、オーナー竜丹威人さんの「母の味」の記憶、食意識の高い環境で育った人の新店には期待が高まるわけで、「イタリアンの逆襲」とか、「パール風味」とか、本誌はこねた表現をしてみようのだが、「うん、美味いもん処」ですかね(笑) っつてのが、真実。



「京都北町産 豚肩ロースのロティ」2700円。「ういさようを練り込んだキタラー プレス産若鶏のラグー」1570円。「フローズンイチゴとバルサミコのジェラート」730円は予想を超えた酸味で、毎と一緒にと「もう一口」を誘う

## 食意識の高い遺伝子でもって イタリアンの逆襲 ver.三條



■京都市中京区三條通  
室町西入ル衣欄町39  
☎075-211-8688  
●18:00~翌3:00 (L.O.翌2:00)  
木休  
【平均予算】5000円



「桂 華美 (華カルビ) 980円、  
「旬菜家 豆水 (豆水と水菜のバリバリサラダ)」400円など、壁に下げられた芸名、いやメニューを参考に、「菓」は「家」の丞) etc...、実は本誌も勝手に店名をご提案しました

## 京都の大人のステイタス 下木屋町に手が届く喜び

## 03

GOURMET  
木屋町仏光寺

### SHOKAN

ショウカン

本来であればその風格ゆえに、ホイホイと足を運べない、かもしれない下木屋町。名だたる老舗が軒を連ねるこの地に、「息抜きするために」行ける「ワインディング」が現れた。大人予備軍はもちろん、財布の紐はかたくてもちよつと見栄を張りたいたい、そんな主婦たちも助勢する。



ランチは1200円〜、ディナーコースは2800円〜で展開。「牛ロースのステーキ」「スキャンピーのグリル」「前菜盛り」は4800円のコースから。さらに、パスタとスープ、パンも付く



■京都市下京区木屋町仏光寺下164  
☎075-352-6668  
●11:30~14:30 (L.O.14:00)  
17:30~23:00 (L.O.22:30) / 無休  
【平均予算】昼1200円 夜3500円



## 04

### 海雲亭一門に和顔の新入り 焼肉界の真打ち登場となるか

GOURMET  
宇治

サラダと焼肉のお店 野菜家 牛丸  
サラダとやきにくのおみせ やさいや ぎゅうまる



■宇治市小倉町堀池7-58  
☎074-21-8318  
●17:00~翌3:00 / 無休  
【平均予算】3000円

宇治で焼肉と言え、そう、海雲亭である。同店は系列最新店。少々毛色の違う名前と、「焼肉屋でなぜ落語？」の素朴な疑問は置いて、問題は本質。「和焼肉」という未開のジャンルに踏み出したコンセプトに評価も期待を置きたい。つけダレも爽やかに、ずばりテーマは「健康」と「家族」と見た。



# 「高いです」にはワケがある 逸品揃いの料亭アラカルト

「居酒屋感覚のお店ですか?」との質問に、「値段はかなりちやいませ(笑)」。祇園の料亭「花咲」の兄弟店ゆえ、界限に点在するチェーン系とは毛色が違う。コース料理主体だった祇園から一変、自分の好きなものを好きなだけの一品スタイル、いやそれこそ「逸品」スタイルが、吉祥院にて花を咲かせる。



「付き出し」800円からコース料理の前菜のごとく、盛り付けにも手は抜かない。メインディッシュにもなる「キンキの塩焼き」時価で「遊り盛り」2500円など、祇園でも仕入れる高級食材を惜しげもなく、一品・逸品揃い踏み



■京都市南区吉祥院三ノ宮町41-7  
☎075-672-0058  
●17:00~24:00/日休  
【平均予算】6500円

## 06

GOURMET  
吉祥院

はなさき逸品堂  
はなさきいっぴんどう

## 05

FASHION  
城陽

グッドコンディションなユーズドや、オリジナルT3000円が並ぶ店内は、まんま「元家」。押入れには山積みCD、バストイレ付きのご愛嬌。「昔、こんな部屋に住んでたツレがいるなあ」という雰囲気、むしろ上等



■城陽市寺町袋尻17-15  
☎080-5352-7368  
●13:00~20:00/月休

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

土足可な絨毯敷きの和室を埋め尽くす古着。何というか、不良の匂いが立ちこめている。ここに立つのはバー「KING BRIT」のオーナーとして、木屋町に時代を築いたケイタさん。「服と音はセット、溜まり場から「カレとチャイ」は生まれる」理論を実践すべく、そのキャリアを存分に新天地・城陽で振るう予定だ。



## KING ROCK CASTLE

キングロック キャッスル

サウス京都活性化計画は  
手狭な和室から始めよう

サッカーから野球、その他スポーツはオールジャンルで放映中。時にアツク、時にクールにスポーツ論を語るべし。アルコールはビール700円、カクテル700円〜、焼酎600円〜。ちなみに同店は木屋町「mix」の姉妹店でもある

## 08

GOURMET  
室町納菓師

「好き」だけでも感じさせる  
「伸びシロ∞」の可能性

オーナー小西さん曰く、「得意なことはお客様になること(笑)。豊富な厨房・ホールでの経験があるわけではないが、「和食が好き」からはじまった開店への思いは、空間プロデューサーであるアライ企画を動かす、本格創作和食を創造する料亭出身の料理長を動かした。例えば着物の柄の壁も、水菜を合わせた煮六子も、スバリ、「私好み」。だが、このお客様目線がすごがる心地よく、美味しい。初店舗でこのバランス感、伸びシロは「∞」とみた。



「お遊り盛り合わせ」1800円、  
「大きなとろける煮六子」1280円、  
「ちりめん山椒生湯葉あんかけごはん」750円など、和食の定番モノから女性にうれしいヘルシーごはんまで、料理長と二人三脚でメニューを考案



## くうのま

■京都市中京区室町通納菓師上  
狸山町535 室納ビル1F  
☎075-212-6539  
●17:30~23:30/不定休  
【平均予算】4500円



## 07

GOURMET  
七条東洞院



## calcio saloon富

カルチオサルーンとみ

騒ぐより、語り合うべし  
プラトニックにスポーツ論



■京都市下京区七条東洞院下ルオグシビル2F  
☎075-756-0590  
●20:00~L.O.翌2:00/月休  
※営業時間・定休日はイベントにより変動  
【平均予算】2000円

現役トレーナーの竹中さん&吉居さんコンビが、夜はスポーツバーを切り盛り。スポーツ理論を知り尽くした二人ゆえに、「騒げる店というよりも、ここはプラトニックな場にした(笑)」。ソファ席で飛び交うのは、やっぱり戦術論やらトレーニング論!