

02

GOURMET
千本御池

現地のチーズや生ハムをフレッシュな状態で空輸。時差を感じない本場の味を再現している。ペコリーノ・ローマンでクリーミーに仕上げた「リングイネ・ジェノベーゼ」1575円、「高知産シェガートマトとルッコラのサラダ」1050円



TAVERNA IL VIALE

タヴェルナ・イルヴィアーレ

「食べるな!」と言われてもコース以外は食べられます



■京都市中京区西ノ京千本通御池下ル
075-812-0601
●18:00~翌1:00 (L.O.24:00) / 日休
【平均予算】3500円

「クチーナの常連さん」に言われたんです。「たまにはバスタだけ食べたい日もある」と。コース主体の人気店「クチーナ・イルヴィアーレ」の渡辺シェフの次なる一手はアラカルト至上主義。レシピもまんま直輸入だ。

イタリアンにはヒエラルキーがある。最高級のリストランテからトラットリア、オステリア、そしてタヴェルナときてパイル。ただし、本国のバルでは日本のようにまともな食事はやしない。だからこそ「タヴェルナ」だ。「クチーナ」の常連さん



NEWS

01

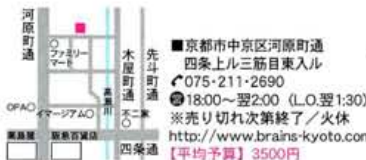
GOURMET
河原町四条

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

京都・串カツ戦国時代に高々と旗を掲げるのはどこだ!?

京都でも串カツは「上等な料理」として群雄割拠の時代。同店はその新参店だが、「カレライース」「マンボウ」「ホルモン焼」という品書きは、「流行りに乗じてニッチを狙う」的なものではない。厳選素材をキャッチフレスに留めない味の兵法で、串カツ下克上で覇者を目指すのである。



■京都市中京区河原町通
四条上ル三筋目東入ル
075-211-2690
●18:00~翌2:00 (L.O.翌1:30)
※売り切れ次第終了 / 火休
http://www.brains-kyoto.com
【平均予算】3500円

串揚げと京野菜 覇

くしあげときょうやさい はたがしら

「瀬戸内アナゴ」「うずら玉子スモーク」から「マンボウ」「八ツ橋」まで、上等串は肉・魚・野菜、仕込みの3シリーズあり。1本120円~350円。「ジャパニーズフリット」だからワインにも合う。場所は元「ごはんバーイツカ」

ここに何がある?
心に刻んだ自由がある

THE REAL McCOY'S SHIGA

ザリアルマッコイズ しが



殺伐とした国道沿いにガレージ風の軒に「奥りつけ」たい感じ。オンリーショップは同店の他に長野に一軒のみで、両ブランドのはぼフルアイテムが揃う。Tシャツは6300円〜、PACIFIC FURNITURE SERVICEの家具や、今後はハーレーのカスタムを展示・販売の予定も

■滋賀県大津市湖城が丘1-8
京津ハイウェイF
077-523-5020
●11:00~21:00
水休、月1回不定休
http://www.realmccoys-shiga.com



17年間の公務員生活でもずつつと店主の長田さんは憧れていた。たった「A2」が「オリジナルを越えたフライトジャケットだ」と世間の度肝を抜いたザ・リアルマッコイズに。その魅力は転身の迷いも消した。それは心に刻んだ自由を体現したかのようでもある。ハーレーライダーも増加傾向の昨今、アメカジ復権はどうやら本物か。



04

FASHION
舗所

03

GOURMET
木屋町三條

13席でも大きな存在感
中川家のぐわーな末っ子誕生

なかぐわー酒店



中川酒店お馴染みのスローガンはというと、こちらは「ソーキ・ビール・レゲエ」。丸1日煮込んだソーキ肉に加え、鶏ガラと響を合わせた特製スープの「沖繩そば」630円はシメにどうぞ。花粉症に効く?と噂の石垣島特産泡盛も



■京都市中京区三条木屋町上ル
一筋目西入ル恵比寿町446
075-213-3398
●18:00~翌4:00 / 不定休
【平均予算】2500円

沖繩ではちっちゃいものを「わー」と呼ぶそうで、中川酒店のこちんまりした3号店が誕生。「なんで?」の声が続かないほど木屋町店とは目と鼻の先だが、満員時には片方がお客様の受け皿になり、沖縄食材の貸し借りができたりと、「結構、いいこと多い(笑)」のだとか。もちろん、ゆる〜い止り木がまた増えるのは木屋町下子にも嬉しい限りで。

美人が増えりゃ、男も集う ラヴァーズ通の再燃か!?

指先で驚くネイルはもちろんのこと、イオン導入やデトックス、スリミングも取り入れたハンド&フットケアでトータルに美を追求



言うならば、美カフェ。すっかり大御所クラスの「カフェシヨコ」と、創業11年の実績を持つネイルサロン「INDIE'S」。コラボと呼ぶにふさわしく、間仕切りの壁一枚だけのくく自然な同居で、半日たっぷり過ごせる女磨きの空間が誕生した。おかげで北山のベッピン率、急上昇。

06

GOURMET / BEAUTY
北山

ネイル直後の乾燥タイムでも気にせず食べられる、ホットサンドを崩した「ハンサラダランチ」1000円



Cafe Chocolat/INDIE'S

カフェ ショコラ/インディーズ

■京都市北区上賀茂荒草町76ロイヤルハウス荒草1F
Cafe Chocolat ☎075-712-5537 11:00~20:00/不定休
INDIE'S ☎075-712-3444 10:00~19:00/火、第1・3水休
【平均予算】1000円 (Cafe Chocolat)

楽しくなければウソでしょう 3人の総意と創意のサービス



「京風手まり寿司」900円、「とれたて上賀茂野菜のあつあつバーニャカウダー」800円、「海老ちゃんトマトクリーミーコロッケ」650円。京都食品衛生専門学校卒という事で、略して「きょうしょく」と相成りました



情熱食彩 京色

じょうねつしょくさい
きょうしょく

■京都市下京区寺町通四条下
貞安前之町611-2
☎075-344-7348
17:00~24:00/不定休
【平均予算】4000円



友情ならこちらも負けておりません。調理師学校時代からの同志が10年来の夢を結実、まんざら亭出身の真鍋さんはじめ、和、伊、各々のジャンルで研鑽してきた3人が、居酒屋料理というお題の下に競演。水見の魚や、美山の玉子など現地交渉で手にした食材も加勢し、シヨップ優勢エリア寺町四条にて希少な一軒に。

05

GOURMET
寺町二条

LE COMPT

ル・コムト



飄々と料理を繰り出す今時シェフ その力量は寺町住民のお墨付き



ランチは2100円と3150円の2コース。その中から、コンソメジュレの下にうずらの温泉卵、生ハム、えんどうのビュレ。カリフラワーのババロア、赤ピーマンとパセリのソース、キャベツのビュレと牛フィレのソテー。店内は禁煙。駐車場はないがアクセスは良い

若きオーナー萬木（ゆるぎ）卓也さんと奥様の姿がむつまじいカウンターフレンドは、一見識ある面々が軒を連ねる寺町において、ひとときわフレッシュな存在。前菜だけで5品揃う5250円のディナーコースをはじめ、軽妙さ、気軽さの因子はあるこれ上るけれど、ご近所の旦那衆が早くも鼻唄にする堅実さはその味に。



■京都市中京区寺町通二条下ル東側
☎075-241-9642
11:30~L.O.14:00
17:30~L.O.21:00/火休
【平均予算】昼3000円 夜7000円

08

GOURMET
寺町四条

木屋町育ちの仲間愛を懐に 新天地にすんなり…な人懐っこさ



「鱈ずし」1200円、「鯛のやわらか魚」580円、「蒸し鮓とじゅんさいの梅とろろ」780円。「こんなんも二度とないわ」と仲良しサービスカットを披露するのが、左から山内さん、中林さん、斉藤さん

店主、中林さんの出店を聞きつけ、我がワレがとサポート役に名乗り出たかつての同僚一人。木屋町で育った弊がりが「人ありき」の料理店を生み出した。ややこしくない和食と、ゆったりキャバの客席と個室を携えて、堺町へ出陣。ビジネス街圏内の需要を讀めるスタッフの手柄に、客もまた惚れることでしょう。

小町 こまち

■京都市中京区堺町通
錦小路下ル八百屋町538-1
CEO堺町2-3F
☎075-222-7345
17:00~24:00頃/月休
【平均予算】3500円

07

GOURMET
堺町錦





NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

09

GOURMET
河原町三条

木屋町の父が身体思いの母に? メタボ対策はハリーズから



木屋町に次々とハヤい文化を持ち込んできたススムさんの新展開。それが、伊・ミラノのバルに想を得た、ピュッフェ・バーというオリジナルスタイル。ワゴンテーブルに並ぶ約20種類のフードは食べ放題。食事パランスガイドのコマを体現するヘルシーな構成。連夜の木屋町遊泳で気になるメタボもこれで撃退なるか?!

Buffet Bar Harrys ピュッフェバー ハリーズ

■京都市中京区河原町通三条上ル一筋目東入ル
エアポートビル2F
☎075-212-2542 ●18:00~翌2:00/無休
【平均予算】2300円



ワンドリンク付きのピュッフェ1800円。追加ドリンク500円。野菜をふんだんに取り入れ、ハーブ使いも巧みなフードはワインとも好相性。毎日半額ずつ料理内容が変わっていくので、毎夜のダイナーにも最適の一軒だ



デマチャナギ バル RICO RICO デマチャナギ バル リコリコ



グツグツと煮立っている「えびのアーヒージョ」630円をはじめ、香ばしい「焼野菜のマリネ」420円、スペイン産の熟成生ハム「ハモンセラノ」480円と、酒の肴にも合う。もちろん、シメは「MIXパエリア」1570円で

10

GOURMET
出町柳

いざ、完膚なきまでに 昼酒誘惑への敗北宣言を

明るいオープンテラスで老夫婦が昼酒を嗜み、テーブル席では学生グループが長居し、カウントーには一人酒のビジネスファン。野菜を買いに来たご近所さんまでつい立ち寄りたせしめ、ゆったり時間&魅惑の空間である。高い天井とテラスに惚れ込んだこの地に「昼から呑める店」を構えた。ここは満足間違いなしのバスターナチがあるカフェであり、タバスをつまみに呑むスペイン居酒屋でもある。真つ昼間から呑んでも罪悪感ゼロなのありがたい限りだ。



■京都市左京区田中関田町22-75
☎075-711-7722
●12:00~22:00
水休(祝日の場合は営業、翌日休)
【平均予算】昼1200円 夜2500円



栄養バランスを重視した「本日の日替りランチ」750円。「洋食量の夜は高い」のイメージを覆すべく、夜は定番洋食やアラカルトをシェフの不断の努力で、お手頃価格を実現。シェフのお手製ケーキはテイクアウトもOK

12

GOURMET
東山七条

grill nekokuro

グリル ネコクロ



オールデコ調の家具を配した中世ヨーロッパ風の店内では、洋食屋といえども夜は日替りアラカルトがスバリ。そんな空間のおすまし感と味わいの気まぐれ感からイメージしたのには「黒猫」ということでこの店名で(笑)というところでこの店名で、ついでにお値段もツンとお高めかと思いきや、タンシチューが700円台という優しさ。そりや思わずゴロしにゃんことなるわけで。

黒猫さまもゴロンと降参... 夜もお手頃、隠れ家洋食



■京都市東山区今熊野池田町4-14
グランドレッドケン1F
☎075-541-8635
●11:30~22:00 (L.O.21:30)
※ランチ~15:00/水休
【平均予算】昼750円 夜2000円



Osteria Coccinella

オステリア コチネッラ

11

GOURMET
三条新町

客が来店するたびに、スツと椅子を引いて通り道をお裾分けするカウントー席の馴染み客。ほわっと心温まるこんな一幕も、「狭くてごめんなさい」と店主が苦笑いする饅頭の優しい副産物だ。もちろん店主との距離も近く、黒板メニューは見るまでもなし。上賀茂の朝摘み野菜や岩手の白金豚など、素材の滋味を活かした一皿を供してくれる。



「赤センマイなどのモツ煮込みコチネッラ風」1050円。「糖とスイカと青瓜のサラダ スイカのジュレがけ」1350円。野菜たっぷりのブロードが決め手。数種のオリーブオイルを使い分けた素材で力強いイタリアンに出会える

譲りあいだって心地よい 優しくなれるレストラン

■京都市中京区三条新町西入ル釜座町14
パヴィヨン三条1F
☎075-241-9667
●12:00~14:00 17:30~24:00 (L.O.23:00)/不定休
【平均予算】昼1000円 夜4000円



自然派、健康志向の波も、「お気楽さ」プラスで大波に。



大阪の某有名イタリアン→パッサージュ・デル・グラッパとリストランテを渡ってきた殿山店長。キャリアに裏打ちされた品々をどうぞ

バルもパールのもすっかり浸透した京都で、実力派リストランテの新展開ラッシュの今、スタイルはそのままで、「ワチは欧風居酒屋を目指してますんで(笑)」とパールを名乗らないのが、まんざら亭の血筋らしい。近頃気になるピオワインでツボを押さえて、カトルメニユーで界限ワーカーのココロを鷲掴みに。チョイ食べもガッツリもいける、ユイティリティにも感謝です。

SEKAIYA

せかいや

■京都市中京区錦小路通室町東入ル
古出山町301-1
☎075-257-3447
●17:00~24:00/日休
http://www.manzara.co.jp
【平均予算】4000円



14

GOURMET
錦小路室町



「養老豚の田舎風バテ自家製のピクルス添え」900円、「ホロホロ鶏の炭火焼」900円。ワインのラインナップはALLピオでグラス650円～、ボトル3200円～

13

GOURMET
四条新町

居酒屋 ニューシンマチ

いざかや にゅーしんまち

仕事帰りの一杯戦線に強烈な切り札の登場です



「まぐろカマ焼」680円、「まぐろホホ炙り」600円などの名物メニューももちろん健在。2Fは「ザ・海の家」な感じで、「一杯やりながら阪神戦を観てっって最高でしょ(笑)」とはオーナーの弁

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

オープンキッチンではなく、ただ丸出しなだけ。壁のベニヤ板は経費削減! 京都駅前で連夜ゴキゲンな声が飛び交う「ニューエビス」の大成功を経て、オフィス街・烏丸エリアにやって来た超・大衆居酒屋。さっ、今夜はBGM代わりの阪神戦でもみながらマグロのカマ焼きでもつついて、ゴキゲンに帰りましょう。



■京都市下京区四条通
新町西入ル344-4
☎075-222-0035
●17:30~翌1:00/無休
【平均予算】2000円

和食+ケーキのヒトコト 「ごはんは、ゆっくり」

ご主人は上賀茂で「夜咄」という和食店を、奥サマは出町柳で「ココロ」ごというケーキ店をそれぞれ営んでいたが、この度ひとつ屋根の下に、一見珍しい組み合わせだが、「お互い仕事が忙しいと食事の後回しにしまっていた



ので、それじゃいけないなあって」ということを知っていた。落ち着きましようよ」というメッセージが深く響く。もちろん、この新天地で、ご夫婦自身もゆっくり食事ができていくのだらう。

16

GOURMET
北白川

料理とお菓子 cuit do'r MIWA

キュイ・ドール ミワ

■京都市左京区北白川上終町11-2
イーグルコート北白川101
☎075-711-2322
●お菓子11:00~22:00(売り切れ次第終了)
イートイン11:00~18:00
料理11:30~14:00(L.O.13:30)
17:00~22:00(L.O.21:30)/月休
【平均予算】昼950円 イートイン800円 夜3500円



つきだし・お造り・蒸しものは2800円のコースから。この他に揚げ物が焼き物がつく。さらにご飯と赤だし。アイス(お手のもの)を加えると3600円。「キュードールプリン」280円、「リンゴのタルト」380円。特別な日のショートケーキ)580円

例えるならジーンズは白メシ 「和」ではなく「日本」のデニム

OMNIGOD 京都寺町

オムニゴッド きょうとてらまち



15

FASHION
寺町御池

「ジーンズ」16800円、「ベスト」10500円、「キャスケット」6825円。「ベインター・シューズ」9875円のデニムシリーズに、「李グレースキッパー」7875円。京都は悪かれた土地らしく、選ぶ目の厳しさも土地柄と感じているとか



今やドメスティックデニムの代表格(と言っても良いだらう)が、京都にも「和」をバタッと語わず、「日本」のデニムであるというスタンスが着回しの良さを保っている。ジーンズ以外のアイテムは「冷めても美味い」ダシの利いた料理」とは、これまた言い得て妙。



■京都市中京区下本能寺前町507
ローレルコート寺町御池1F
☎075-222-0626
●12:00~20:00/無休