



ついに放たれた刺客！
京都イタリアン界に激震、か。

02

GOURMET
祇園

泣く子も黙る関西イタリアン界の旗艦ホントベッキオ出身の簡井シエフが祇園に降り立った。料理は全皿ダブルキャストなしのドラマ仕立て。その皿の主役をどう食べさせたいか。時には日本料理の手法に倣うなど、サブライズなシエフの演出が光る。何かと誌面を賑わす「京都イタリアンの逆襲」説。「新しい世代が台頭してきているのは事実でも、まだ世代交代とは言えない」というシエフの技は、余震を激震に変える十分な起爆剤になるはずだ。

RISTORANTE ITALIANO CHIMERA

リスタランテイタリアーノ キメラ
■京都市東山区祇園町南側504
☎075-525-4466
●12:00~14:00 18:00~21:00/水休
【平均予算】昼4000円 夜10000円



NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

01

GOURMET
東大路五条

な街ネタ!

山科の幻バーガーが
チャリorバスで身近に!

山科の1号線沿いに登場するや、「我も我も」の人だかり。営業20時までどころか昼過ぎに完売とか、トンでもないことになっている。「京都発・大人の上等バーガー」の2号店。「市街から山越えて行くのはちょっと…」だった人も、自転車orバス距離にできたのが何よりのプレゼントか。

smile burger

清水寺店
スマイルバーガー きよみずでらてん



■京都市東山区
清水4丁目188-1
☎075-551-1418
●11:00~売り切れ/火休
【平均予算】1050円

もはや京都ではお馴染み…。か、もはや「幻級」? 「シングル」950円。BURGER KINGの日本進出や地域(値段)格差やら、全国的にバーガー界の話題には事欠かないが、今や「京都高級バーガーここにあり!」の風格である

座って食べ飲み、いい気分
ザ・居酒屋ってこうでした

04

GOURMET
御幸町御池

「蟹籠楼」「美郷」「醸造庭」など、小粋な食べ処をプロデュースしてきたオーナーが、カウンタースタイルのご時世の中、全席掘りこたつの宴会仕様で原点回帰の居酒屋をオープン。だし巻きだけでなく4種類を揃えるなど、「定番ネタ重視」のラインナップ、日本酒、焼酎、ワインにシャンパンまで、特に右党は大歓迎!

亀屋町たいげん

かめやちようたいげん



「生ハムとトマトのサラダ仕立て」950円、「厚切りベーコン黒胡椒焼き」850円、「切り干し大根」250円、「ピリ辛コンニャク」380円など。メニュー名は普通だが、実は小さな仕掛けがあちこちに。お店でチェックすべし



■京都市中京区御幸町通
御池北西角
京都府旅館会館B1F
☎075-213-0774
●17:00~翌2:00/無休
【平均予算】3000円



泉(SOU)

ソウ

「しっかり食べるよりは酒の肴のような感覚。味つけはしっかりしてますよ」という料理は、「鯖と生麩の甘酢あんかけ」850円、「豚舌シチュー」950円、「紀州梅とちりめんじゃこの釜めし」950円など、パンチある品書きが揃う

03

GOURMET
四条西洞院

「和食店」を独自に訳した
「和食人」の独特な味付を



■京都市中京区西洞院通錦小路下ル
鐘塚山町460 サンハイツ入江1F
☎075-256-0701
●11:30~14:00(月~金)
17:30~24:00(LO.23:00)
不定休
【平均予算】昼1500円 夜4000円

「師匠が自由にやらせてくれる人だったので、僕なりのスタイルが確立されたんです。和食ツウの皆さま、店名にローマ字が入ってても心配ご無用。品書きにシチューなども載せるが、大阪や京都で和食店ヒトスジ10数年、店主・橋詰さんの腕は本物。そこいらの和食を知らない和食店とは、ちと違います。



今日も明日も仕入れ続ける
食材大国のうまいもん



着物柄を天井や壁に飾った大正ロマンスタイル。1階ヒノキのカウンターも印象的



A4後半ランク以上のみの「国産和牛サーロインステーキ」
150g ¥5775円

「美味いもんをシンブル」で、鉄板焼きに落ち着いた。あちこちでよく聞くコンセプトだが、「日本全国工エとこ取り(笑)」と店長が笑い飛ばすほど、全国くまなく調べて食材を選びを追求すれば、それは一つの到達点。食材コストを考えた「まっとうな価格設定」ゆえに、今日でも手軽に地鶏? それとも思い切ってアワビっスか?

梨木神社で毎日汲んだ水を使ってダシをとる京おでん、「おまかせ7種盛り合わせ」1575円は健在



海鮮山鮮 祇園
くらがりまさ

うみせんやません
ぎおんくらがりまさ

■京都市東山区福手通富永町東入ル
一筋目上ル東側(くらがり通)
☎075-541-1105
●11:30~14:00 17:00~L.O.22:30/日休
【平均予算】昼2000円 夜8000円

08 オーセンティック? 街場バー?
「その接点」の、お手本。

GOURMET
六角富小路



Bar Trèfle d'or
パルトレフル ドール



■京都市中京区六角富小路東入ル大園町88
シルブアプレビル2階
☎075-212-7590
●18:00~翌2:00/月休
【平均予算】3500円



フルーツバスケットから果実を取り出し、氷と共にミキサーへ。「すもものフローズンカクテル」1300円のほか、その日の果実で作られるオリジナルは「カクテルでも、季節感を出したいんです」の、真骨頂



ホテルなどで技を磨いた正統派バーテンダーが、ちよっぴり街場の空気を求めてバーをオープン。マスター尺金さんは「もう看板や上司・先輩に頼られへん不安を感じつつも、喧嘩のない「ホームタウン中京区」をお楽しみのご様子。が、ひとたびシェイカーを持たれば表情は一変、その堂々たる姿はさすがこの道25年。凄みに似た風格にベテランの常客は目を細め、学生カップルは息を呑む。彼らがカウンタールに同居するあたりが、この店の懐の深さということか。

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

05 シェリーは空中に虹を描く…
だけじゃないんです!

NIGHT SPOT
河原町納菓師

山田オーナーが、身も心もシェリーに捧げた新店だ。本場スペインでワエネシアドールの資格を取得、言ってみりゃ免許皆伝。一口にシェリーと言っても食前だけじゃなく、食中・食後、それぞれに合うものがあるし、パフォーマンスだけの酒でもない。スコッチにハマらなかったアナタ、世の中にはまだまだ深い酒があるので。



SHERRY BAR
Venga!!

シェリーバー ヴェンガ

■京都市中京区河原町
納菓師下の一筋目東入ル
塩屋町671-1 レクスビル8F
☎075-213-5760
●18:00~翌2:00/不定休
【平均予算】2500円



料理はタバスにバエリアと、おなじみスペインの顔が揃う。「ササミのマスタードソース」735円。「生ハムとトマトのパエリア」2100円など。山田さんは元「BLUE HIP BAR」で、といえ「ああ、なるほど!」という人もいられるでしょう

07 鴨川を望むテラスにて
イタリアの風を感じる…かも

GOURMET
木屋町三条

料理のお味はしっかりとした本場仕様。料理のみならず、パンナコッタ、豆腐のムース、生湯葉の三層が織り成す雑味を楽しめる「京豆腐を使ったピアンコマンジャーレ」といったスイーツも充実している



イタリア仕込みのシェフによるチャコールグリルが美味。全国に独自の仕入れ網を持ち、九州や仙台からの鮮魚が毎日続々到着。しかも目玉の「国産豚の骨付きロース」は300gにして16000円! 本場も驚くサービス精神に今夜も乾杯だ。



トラットリア ロジック

■京都市下京区木屋町通三条上ル上大阪町530
SAKIZO本社ビル5F
☎075-257-5478
●17:00~翌1:00/無休 【平均予算】5000円

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

ふらっと寄ってまず一杯
常連必至の「酢」バル

09

BEAUTY

三条大宮



が、それが健康のことならなおさら。同店では巷で話題のお酢を気軽に取り入れられるよう、カウンター式の立ち飲みスタイルを採用。毎日クイッと飲むだけで健康管理ができちゃう。そんな止まり木感覚が大いにウケて、リピーター急増中。

「継続は力なり」と言いますが、子どもに人気の「すっきりマシゴ」190円やコラーゲンが入った「コラーゲンゆずみかんるりんご酢」300円など、様々なフルーツを使ったお酢ドリンクを豊富に展開。ほか、ギフトに最適な瓶タイプやドレッシングも販売している



酢+ぷらす

すーぷらす

■京都市中京区大宮通り
姉小路下ル姉大宮町東側91-3
☎075-811-8044
◎8:00~20:00/木休



レタスで巻く「ツナセロリ」380円、「タコとパプリカのマリネ」380円、とろけるチーズがキモの「メキシカンタコスチップス」450円。マーキーさんから伝承したフレッシュの「キウイチューハイ」500円。木屋町といえば「オルメカ」500円。不定休の詳細は、「しんどい時」なり

10

GOURMET

河原町三条

日の出食堂

ひのでしょくどう



■京都市中京区河原町三条下ル
二筋目東入ル米田ビル1F
☎075-211-0295
◎21:00~翌7:00/不定休
【平均予算】1500円

木屋町の達人に愛されて
スタンディングへ大変身

店をハネても朝までやっている「日の出食堂」は水商売人の心のよりどころ。ところがマーキーさんが突然、店をたたむという伝聞が木屋町を震撼させた。「日の出の灯りを消しちゃなんねえ...」っていうか、イヤやん!?と、二代目店主をあずかったのが松崎さんことマツチさん(せし)。女のこが仕切るといふ立ち飲みスタイルで、電光石火でささっと出せるアテから麺類、ご飯モノまで頑張った品揃え。安心なさい。これで酒場の夜明けは救われた。

12

GOURMET

二条駅

夜咄にのまる

よばなしにのまる



自家製豆腐が中心の三種盛り前菜からお造り＆旬の料理が7品の「季節懐石」+メニューにあるドリンク全て飲み放題で4400円という価格。大人な和風の内装と、和装のスタッフで演出も上等



四条大宮・西院にライバル?
二条駅に台所候補、見参!



■京都市中京区西ノ京小堀町1-13
ラス・バルマス京都二条101
☎075-802-4488
◎17:00~L.O.23:00
(金・土・祝前日~L.O.23:30)
無休
【平均予算】4500円

「大人の居酒屋」が二条駅前に新たに目見えという嬉しいニュースである。「食材の良さは自信があります!」と店長が胸を張る料理を中心、アラカルトが多数揃ってれば、遠い繁華街へ足を運ぶ必要ナシの頼もしさ。つてことは、元々四条大宮や西院が外出先となる地域のこと、今特集のライバル出現の感である。

11

GOODS

五条坂

a dèpêche

京都五条坂店

A デペシュ きょうとごじょうざかてん

洗練されすぎない「よいシブ」家具&雑貨のネット販売から一転、ユーザーの要望で店がオープン。で、オールドチーク材の家具やお酒を傾けたイグラスやビルスナーなど、ムム、ウエブで見ると以上に実物はシブい。光の陰影がアイテムの力か。この空間は必見。アナログだ、と言われても、実際に足を運んで確かめたい。



チーク材のダイニングテーブル10万円やオリジナルのダブルソファ16万円など、ベーシックかつナチュラルなデザインの家具が豊富。今後は、同店のみのオリジナルアイテムも展開するなど、様々なプロジェクトが進行中



デジタルで確かめられても
やはり現物を見たい訳で

■京都市東山区五条橋東4-452 1F ☎075-533-6680
◎10:30~19:30/木休 <http://www.a-depeche.com>

