



麵は本店よりもやや上品な容姿の全粒粉配合麵。量は200g、300g、400gがあり、オール680円。となればお腹を空かせて訪れたいもの。各席に設置された機器は、冷えたつけダシを温めるための電磁調理器だ

つけダシ+魚ダシorご飯で 2度味わう、つけ麵流儀

02

GOURMET
百万遍

豚骨×魚介スープ、全粒粉の麺で京都ラーメン界に三石くらい投じちゃった「高倉二条」。その2号店が百万遍にオープンした。つけ麵専門店でありながら、麵を完食した後、つけダシに魚ダシを足して味わったり、ご飯を加えておじやでやる、という楽しみが用意されているのも業界では初らしい。オーナーは「商魂の表れ」と冗談めかすが、客にとっては粋なサービス。蕎麦屋しながらの「二度美味しい」システムで、狙うは関西随一のラーメン店だ。

つけ麺やろおじ つけめんやろおじ

■京都市左京区御小路通り
今出川上ル80m路地手前東側
☎075-724-3233
●11:00~15:00
18:00~22:00(売り切れ次第終了)
不定休
【平均予算】800円



やんちゃぶりはそのままに 惚れた晴れたで心機一転

京赤地鐵、若鶏、親鶏から選べる「じゃの目焼き」870円〜も、セセリを使った「鶏釜飯」600円も持ち帰りOK。店先の立ち飲みスペースで軽くビールを飲んだ後、店内でガッツリ食事、という使い方もアリ



スタッフ一同、鶏もも肉のオープン焼き「じゃの目焼き」を食べた瞬間、惚れ込んだ。そして時間を売り出すために、11年間続いた「防空壕」を心機一転、「蛇の目屋鱗」として新たなスタートを切った。新装開店は、若かったスタッフが大人になった証でもあるのかと思いきや、「まだまだ、やんちゃですよ〜」と元気のよさは健在



蛇の目屋鱗 じゃのめやうろこ

■京都市中京区西木屋町通四条上ル紙屋町672 永原ビル1F
☎075-231-2772 ●18:00~翌3:00/無休 【平均予算】3500円

04

GOURMET
西木屋町四条

01 NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER
な街ネタ!

天狗と狸、ひょっとこが 目指すはコースリピーター

実はバーテーション替わりに、狸のほりがアップダウン。泳ぐ姿で重心に逃るのもいいけど、店長曰く「ランク上のコース」とお墨付きの飲み放題付きコース5000円は、しっかりと大人の味覚中程を満足してくれるはず

竹の陰から天狗がのぞき、ひょっとこ狸は、食事中の我々をただ静かに傍観。「横溝正史の小説」の話ではなく、頼れる居酒屋「台所家」の牙城が2階に作ったコース予約専用フロアのこと。とはいえ「勝負はコース料理」。内装以上のパンチ力は、ご自分の舌で確認を。



台所家 HONTEN

だいたいこや ほんてん

■京都市中京区河原町通味ビル北筋東入ル 志津屋ビル1-2F
☎075-213-2816
●17:00~翌3:00 金土祝前17:30~翌5:00/無休 【平均予算】3000円



cafe marble

カフェ マーブル

壁面に描かれたイラストがインパクト大。片岡店長お手製の「ナッツのクルト キャラメルクリーム蒸え」450円などのスイーツ。「ビューガルデンホワイト」700円といった酒類も揃うので、甘党も芋党もぐゅっく

03

GOURMET
仏光寺高倉

計算されたユルさ加減に モテるカフェ誕生の予感

デザイナー・イラストレーター・パティシエールといった色んな才能が集まって誕生したカフェ。デザイン事務所の代表兼同店オーナーにその動機を尋ねると「思いつき(笑)」と笑う。が、不揃いな家具、ケーキとビールの食べ合わせも推奨する、というゆるさ加減は好感度大。今さら町家がどうとかより、これは、モテる予感がするゾ。



■京都市下京区仏光寺通
高倉東入ル西前町378
☎075-634-6033
●11:30~L.O.21:30
日11:30~L.O.19:30/水休
【平均予算】1000円



06

GOURMET
七条新町

したにい～したにい～
わんこ串カツの大名行列



「キングサーモンとタルタルソースとイクラ」など、串かつは常時25種が列をなしてアナタを待っている!! 店主曰く「大体15本くらいでストップされまますね」とのこと。ちなみに1本220円均一、串かつ以外の品書きは「ハモン・セラーノ」1200円を

定番の鶏玉子から「原価割れしてます(笑)」な大名クラスの串まで、腹具合に合わせてストップをかけるまで続く創作串かつロード。腰を落着けた途端にコースがスタートするのは、さっきまで仕事でフル回転させていた脳ミソのクールダウンにも…なんでもこじつけ過ぎ? 何も考えなくても美味しいもんが差し出される、これアナタが大名様なのです。

串かつ しばん

■京都市下京区七条通
烏丸西入ル東境町172
NEO HILLSビルB1F
☎075-353-7789
●17:30～22:00(入店)/無休
http://www.safari-inc.com
【平均予算】5000円



08

GOURMET
六角高倉

カフェの境界線も超え、
ひょいと引越しました。

「きのこ缶子のカレーライスSET」920円。ランチタイムは16時までと嬉しい拡大営業へ。新店舗には新調した「IREMONYA DESIGN LABO」のオーダーメイド家具なども仲間入りし、34席をゆったり寛ぎに配置。居心地よさが向上



TRACTION book cafe

トラクション ブックカフェ

三条南替町の文橋ビルディングのお馴染みブックカフェが、実はこっそりと近所の六角高倉にお引っ越し。移転前の約2倍の広さを手に入れ、「もっ」と広く、太陽を感じる空間にの願いを叶えただけでなく、ワインやシャンパンなどのアルコールや、以前から根強い人気を誇るパスタなどフードメニューも充実。カフェ以上、ピストロ未満なユーティリティで、しかも週末は深夜1時までオープン。って、もはやカフェの領域を越かに超えてませんか?



■京都市中京区六角通高倉東入ル
堀之上町129 プラネシア六角高倉3F
☎075-231-6895
●11:30～24:00(金土～翌1:00)/木休
【平均予算】昼900円 夜1400円

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

皆サマの罵倒を力に、
西院で新たに気張ります。

05

GOURMET
西院

木屋町最強のハネ飯屋「日の出食堂」のじゃじゃ馬・マーキーさんと、その手綱をしっかりと握った元・まんざらスマイル店長の植村さんが西院へ進出! 禁酒令が布かれた上、広すぎる厨房に戸惑うマーキーさんと、どっしり構えた植村さんのゴキゲンなコンビで、西院の夜がさらにゴキゲンな夜に。



手羽元・手羽中・手羽先-全部まとめて、が深い「黒力屋式手羽焼」800円。「まんざらでもないうしのほねなモツ煮」300円。鶏・魚・野菜をメインに安心・安全・美味しいがモットー



京飯場 馬力屋

きょうはんばりきや

■京都市中京区四条通西大路
東入ル南側ボイスビル2F
☎075-321-1108 ●18:00～翌2:00/無休
【平均予算】3000円



07

GOURMET
花屋町西小路

親子3代に渡り継がれる味、
新天地で始まるラーメン求道



北山の屋台時代から早40年、現在は油小路下長者町下ルで営む2代目の味をもつてこの度、3代目主人が新規出店を果たした。「いやあ、親父が守ってきた味を出したいという思いで必死です(笑)」。勝手の違う厨房で奮闘しながら、隙を見つけては試行錯誤してみる。3代目のラーメン求道は始まったばかりだ。

「らーめん」600円、(大)700円。豚骨×鶏ガラ、薄井鹽油を使用した濃厚スープは昔ながらのオーソドックスな味わい。前巻誌編集長は「ピタパ醤油が美味しいねん!」と絶賛していた



元町らーめん

もとまちらーめん

■京都市右京区西京極北庄境町67
☎075-322-7016
●11:00～14:00、18:00～24:00
日11:00～15:00/不定休
【平均予算】600円

