

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

01

NIGHT SPOT
先斗町

ん、先斗町? 木屋町?
この曖昧さがバーらしく

その立地は、先斗町の入口角にありつつも先斗町には属さないビル4階。どっちゃやねん!の言葉がグッとこらえて窓に視線をよれば、目の前の歌舞練場がフレームイン。「ザ・京都な景色でしょ?」の声にナルホド、グラスの似合う夜景がここにありました。

PALantINE

パランタイン



木屋町の愛らし系バー「クーラーカフェ」出身の浜ちゃんが独立オープン。目指すは、木屋町と先斗町をつなぐ、小さくても間口の広い店だそう。「トイレだけはちょっと冒険しました!」の真意は、その目でお確かめを。パーティもOK



■京都市中京区先斗町通
歌舞練場前筋材木町176-3
ダイコービル4F
☎075-213-3992
●19:00~翌5:00/不定休
【平均予算】
2000円(テーブルチャージ200円)

03

NIGHT SPOT
草津

草津という地を超越して
心地よさとは不易流行なり



SALON BAR R(L)EAD

サロンバー リード



■滋賀県草津市
大路1丁目13-18 2F
☎077-563-3399
●20:00~翌3:00/不定休
【平均予算】3500円

「本を読みたくなるバーですね(笑)」とは店長井上さん。書棚、ソファ、コの字カウンタに彩られたセンスのいい大人な配置は、「お子様は入口シャットアウト」的な雰囲気醸し出つつも、中に入れば女性バーテンダーのホッと落ち着くお出迎え。草津だろうとどこだろうが、心地よさにエリア指定は皆無なのだ、改めて実感。



ハーブやワインで味付けたサムギョプサルは11種。もともとが厚いうえに、さらに厚さ2倍の「プクサンBBQ」は1280円。レアもの多数のマッコリ580円〜や、韓国焼酎580円と合わせて、祇園の遅メシもいい

厚さ約1cmのやまと豚は「包んでこそ」の専門店

02

GOURMET
祇園

国内でも珍しいサムギョプサル専門店が深草に続き、祇園入り。サムギョプサルといえどカリカリに焼いた薄めの豚バラを野菜に巻くものだが、同店の場合はず肉の厚さが違う。「100種食べ比べて選んだ最高の肉」である「やまと豚」を、約1cmという異例の厚さで出す。サンチュ、エゴマの葉といった野菜は食べ放題で、「包まぬ豚はただの豚」とまで言い放つキャッチフレーズもウソにはしない。韓国で流行のきな粉塩でも斬新かつ美味である。

菜豚屋 祇園店

ベジデリやぎおんてん

■京都市東山区祇園花見小路富永町東入ル
川長ビル1F
☎075-533-7050 ●19:00~翌3:00/日休
【平均予算】3500円



04 「好きなおとこに莫座敷いて」
新スピカは花見式!?

GOURMET
富小路六角

「ちようちんスピカ」に続く3店舗目が目指したのは1号店と2号店の間。海の家風のハコは「床に座ってもOK」の超脱力仕様で、メニューもアポカドの刺身といったテチャーン料理が堂々ラインナップするユルさだ。「予定は未定。お客さんと店を一緒に作りたい」と、未知の可能性を期待させてくれる。



大衆酒場 スピカ六角

たいしゅうさかば スピカろっかく

■京都市中京区柳馬場六角下井筒屋400-1
プラネシア六角ビル3-4F
☎075-211-6788
●17:00~翌2:00/不定休
【平均予算】3000円



「串カツ」100円〜、「とん平焼」650円、「ふわとろ焼き」450円といった鉄板メニューなど現在の主力のほか、「バスタも登場?」と、1号店の片鱗も見せる。また、4階の座敷では宴会も

置いてある服は単なる抜け殻
10年着て、初めて完成する



「F1マシンデザイナーのC・マ
ーフィーは言った。「僕は耽美主
義者、美しい車は、機能も優れて
いるはずだ」。逆目線で語れば、
「機能美」という言葉になる。同
店の店主・中島さんは言う。「ワ
ーク・ミリタリー・アウトドア・
トラックにおいて、アメリカは貪
欲であり素直だった。そこから生
まれた洋服が、現在の洋服の原点
である」。服とは、それを欲する
者がコンセプトや哲学ごととっ
て初めて完成する。見出しの言葉
を本気で言える一軒の誕生だ。

来年からは月に2回の「完全予約制日」を設け、
上級ヘアサロン並みの接客を開始する。店主は
京都セレクトショップの代表格「LOFTMAN」出身。
取り扱いブランドは「Engineered Garments」「SASSAFRAS」「Barbour」「Alden」など

doo-bop

ドゥーバップ

■滋賀県草津市野路町1059-6
グッドウィル1F
☎077-562-4121
◎11:00~20:00/無休



東山七条スタイルは
街なかではちょいウレシイ



サラダ、オードブル、ス
ープ、ドリンク付の「パ
エリアランチ」900円。
夜のメニューの「イカの
墨塗込み」750円。「鉢
町なので、地域とのつな
がりを大切にしたい」と
いうシェフの思惑通り、
常客はご近所さんが多い



欧風キッチン Levante

おふうキッチン レバンテ



■京都市下京区室町横小路下白楽天町502
☎075-344-6239
◎11:30~22:00(木金土L.O.23:00)
祝日12:00~21:00/日祝の月休
※14:00まではランチメニューのみ
【平均予算】昼900円 夜3000円

1店舗目オープンから約
7年。東山七条で定着した
スタイルを、室町でも再現
した。「東の方のやり方し
か知らないんで」とは谷脇
オーナーだが、それが街な
かでもドンビシヤで滑り出
しは好調。「平均予算? 低
いですよ、皆さんあまり注
文されないの」で、苦笑い
するも料理を見て納得。ポ
ーションが大きいんです
よ、シェフ。

な街ネタ!

大人になった今だから
ちゃんと恋人つれて来て



BAL筋で17年、
「女の子引っかけ、
腰に手を回して落とす」
ためのお店が移転開
業。「もう大人やから、
そんなことしません
(笑)店主・中居さん」
から、ルックスは一見
「会員制」。その美、一
見もお喋りも健在。パ
ーなので、喋り好きな大
人の皆さん、さあ9番
露地へ。



Side B

サイドビー

■京都市中京区先斗町通
9番露地西入ル南側2F
☎075-221-8045
◎20:00~翌5:00/無休
【平均予算】
2500円(テーブルチャージ300円)



ピシソフーズも大人風な付きだし代わり、
露地の壁のインターフォンに連する
ことなけれ。押せば愛想良くオート
ロックの扉が開く。階段を上れば、中
居さんが15年連れ続けたレンガ壁の店
に着く

木屋町立ち飲み発展のため Guts・ガッツで頑張ろう!

「長浜ライブ・みよし」
の北隣、レゲエバー「REB
> DB」の上、「立ち飲み」
がいつの間にかやら烏丸界隈
の専売特許みたいになって
いたが、スツル無しのリ
アル立ち飲みが木屋町の一
等地にようやくできた。ホ
ルモン(笑)串焼きの場末
感と、ニューヨークが見
よう見まねでつくったよう
な日本のオサレ感。これが
「今日も一日頑張った」後の、
寄り道店ニューアライバル。



串の休憩

くしのいっきゅう

■京都市中京区木屋町通
三条下ル石屋町115
辻田ビル1F
☎075-221-9419
◎17:00~翌2:00/不定休
【平均予算】1800円



写真はホリ・タン・ネクタイ・レバ
ー・ハツ・カルビ・ローズで、1本150
円~250円(注文は2本から)。「キムチ
ロール」400円、「ユッケ」700円。野
菜は全て150円。店内右の壁は木製木
屋町地蔵。ご同業はカード貼り自由。
で、ほどなく「木屋町飲食店無料案内
所」が完成予定

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

09

GOURMET

桂

堅くない、難しくない 京野菜イタリアンが桂から

わざわざ四条界隈で、じゃなくとも桂で、しかもスポーツクラブの隣で京野菜イタリアンが食べられるとは幸せな一時間。ランチには界限マダムが、ティナーには若いカップルから一杯だけのリーマンまで、これ何ですか?と堂々とシエフに聞ける、ここはいわば登竜門。「収穫のないときはいかにきれいさきほこめんなさい」とこの潔さも桂だから許される!?



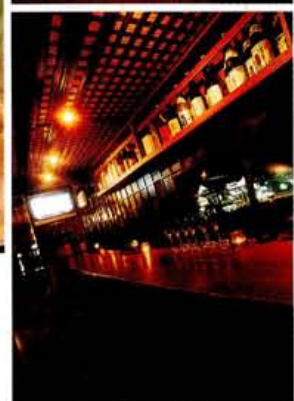
祇園「Cara Ragazza」の元料理長・高橋さんが京野菜に惚れたのは、生産者の情熱に感動したから。自らを媒介して野菜の美味しさを伝道する。肉か魚のメインディッシュにパスタも付くランチ「PRANZO B」1890円



イタリアンダイニング Bamboo

イタリアンダイニング バンブー

■京都市西京区桂木ノ下町1-101
ALビル5F
☎075-391-6502
●11:30~14:30 17:30~23:00
(21:00以降はチャージあり)
月休
【平均予算】
昼1200円 夜3800円



10

GOURMET
先斗町

鍋屋ダイニング 蔵人 (KERUBITO)

なべやダイニングけるびと

先斗町に突如現れた 博多出身ストライカー



■京都市中京区先斗町四條上ル
西側鍋屋町214-1 朝日ビル4F
☎075-212-6527
●18:00~翌2:00/不定休
【平均予算】3000円

一見、大人のスポーツバー。が、実はこの店、京都府フットサル協会1部リーグの雄、ワスプスポーツ直営の料理店である。彼らが「店のワントップ」に据えたのが「もつ鍋」。和ダシと柚子胡椒の風味が特徴の秀逸メニューは博多出身シエフ作。鰹といりこベースのあっさり醤油スープ、もつのコク、キャベツの甘さ、スープを美味しくするシステムは4・4・2? 4・3・3? いやそんなこととはどうでもいい、本場九州の焼酎片手に勝利の凱歌を!

12

GOODS
裏寺町

伊兵衛 裏寺店

いへうらでらみせ

オレンジが鮮やかな「横長大(オレンジ・シルバー)」11550円。帆布では珍しい丸型の「ギャザード」(ソファと猫)7140円。可愛いワタにポッケたくさんの「ウエストポーチ」8400円。使い込んで、帆布の風合いを楽しみたい!



帆布素材も使い方次第
老舗木綿問屋の答えは...



■京都市中京区裏寺町四條上ル
中之町573-1
☎075-213-2294
●11:00~20:00/無休



「地頭鶏モモ焼」1300円のほか、「鳥根産はたはた」の一夜干し。「淡路産穴子白焼」など全国の素材を使った炭火メニューをブッシュ。湯葉や生麩を使った、ドンズバの京風アラカルトは観光客連れに心強い味方である

某県知事のおかげで価格高騰中の宮崎産「地頭鶏」を養鶏場から直送で仕入れ、調理法はもちろん「火柱焼き」である。下手な店ではたたくとハメになるが、この鶏は驚くほどやわらかくジューシー。炭火焼メニューにこの店の真髄を見た!

11

GOURMET
祇園

炭火料理 鳥都

すみびりょうり とりと

京風メニューは読み流して 地鶏料理を注文、が正解



■京都市東山区祇園町北側300 アクロス八坂ビル2F
☎075-541-5155
●17:00~24:00/月休 (祝日の場合営業、火休)
【平均予算】4000円