

目に映るわずかな花が 心の中に咲かせるもの

02

GOURMET
六角柳馬場

日本料理といえばダシが命だが、「白雑煮」730円ほどダシのファーストインパクトが強い雑煮も珍しい。「牛すじ大根」840円は、牛すじがゴロゴロ。その大きさは思わず「撮影用？」と聞いてしまうほどだ

若き華道家がオーナーと聞いて、花が溢れる店内を想像したならその予想はあっさり裏切られることにある。ストイックなまでに清潔な空間は「トウマツチは好きじゃない」という中野天心オーナーの美意識であり、日本文化の真骨頂。華道の理念を軸に構築される料理と空間はクールだが、らしからぬ風貌の中野さんが提案するからこそ、カッコよさも倍増する。わずかな花が生み出す緊張感と心地よい余韻。店内を彩る花は少ないが、それでも心に華が咲く。

HANA-YAMA はなやま

■京都市中京区柳馬場通六角下ル井筒屋町400-1
☎075-221-8780
●11:30~L.O.14:30 17:00~L.O.22:30/無休
http://eclat.tv
【平均予算】昼1500円 夜5000円



スタイルを小難しく考えるより、 素直に「美味しい」と思える幸せ。

鴨川が近く、「近所さん」も懐っこくて、下町的な雰囲気が残る出町が好きでこの地に店を構えたご主人。で、店は居酒屋ですか？ 割烹ですか？ 「うん、何なんですよ、うねえ。(笑)」と。まあ、言葉で多くは語らないけれど、地野菜をふんだんに取り入れた昼の弁当や夜のコースには、真摯な料理人の姿が滲み出るわけです。

04

GOURMET
出町

出町ろろろ でまちろろろ



■京都市上京区今出川通
寺町東入ル一真町67-1
☎075-213-2772
●12:00~14:00
18:00~22:00/火休
【平均予算】
昼1000円 夜5000円

お昼の「ろろろ弁当」1000円。大原の無農薬野菜を中心にたっぷり12品を盛り込んだ2段階弁当は、2週間に1度ガラリと内容が変わる。夜は月替わりの3900円のコースと、コースメニューはそれぞれ単品オーダーもOK

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

01

GOURMET
四条寺町

な街ネタ!

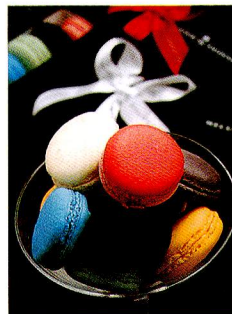
MELANGE De SHUHARI

メランジェ ドシュハリ

いわゆる紳士淑女とは…
こういう楽しみ方ができる人

ノールやカフェなど、色遣いも楽しい「マカロン」1個160円。渾身のギフトボックスも作り上げ、テイクアウトもスタート。「カタコンブ」504円など、ネーミングもジャンルでスバイシー

京都はカフェ文化が成熟していると言われるが、「サロン」となると「し」と来ない人も多い。そんな悲しい現実にも、真つ向から挑むのが同店だ。昨今特に人気のカラフルマカロンを筆頭とした「スイーツ洋酒」という本場スタイルで、京都カフェ勢力をひっくり返す気概である。



■京都市中京区
四条通寺町角藤井大丸7F
☎075-213-1813
●10:30~20:00/不定休
【平均予算】1000円



「タコのマリネ」450円、「アンチョビポテト」400円などのタパスは『カフェディエゴ』仕込みとか。「イペリコ豚のチョリソー・サルシッチョン・ハモンセラーノ」800円はパン・ワイン1杯付で1000円。ワインは600円〜

sala de estar サラ・デ・エスタール

03

GOURMET
富小路丸太町

白屋堂々、いい気分で 酔っ払ってますが、何か？

タバサやワインが記されたメニュー表は「飲まなくてどうする」という煽りであることは一目瞭然。だが、嶋田オーナーは困っている。「うちの店、どう使えばいいのかわからないみたいなんです。よ。確かにこの手の店を使いこなすのは難しいかもしれないが、同店を正しく利用するならば、真つ屋間からお酒を飲む、という背徳感に浸るべし。というわけで、P.16に続く。



■京都市中京区
富小路通竹屋町上ル柳屋町337
☎075-212-1313
●11:00~23:00(L.O.22:00)/火休
【平均予算】昼850円 夜3500円

06

GOURMET
川端二条

たまには襟を正して
ワインを嗜むということ



「和牛フィレ肉のステーキとフォアグラのソテー ロッシーニ風」4500円。ソムリエセレクションのグラスワインは1000円〜で20種。ボトルは200種以上。カウンター・テーブル席・地下にはセラール兼パーティールーム、触ると幸運を呼ぶというインドから持ち帰った石を店内にあしらう

世界各国、あらゆるワインが評価されている昨今だが、「中でも心地よさ、エレガントさ、関わってきた年月など、ワインはやはりフランス」という矜持に溢れた一軒だ。オリジナルオードラーのワインセラーには珠玉の1本。時には襟を正して、ワインを嗜む贅に浸りたいものである。料理はアラカルト7000円、コースは40000円。



Wine Bar māgo.

ワインバー マーゴ

■京都市左京区二条通川端東入ル上ル新先斗町136-1
☎075-761-2055
🕒18:00〜翌2:00 日18:00〜24:00/無休
http://www.magowine.com
【平均予算】7000円



08

GOURMET
柳馬場四条

お客様ってわがままですから
第二ステージは和も洋も



「チキンガーリックバターソース」950円に並ぶのは、「刺し身の盛り合わせ」2500円。ワインor日本酒も揃う。親族から「友人の友人」まで動員して完成した店内は「美田コネクションの賜物（涙）」だとか



和欧ダイニング パウゼ

わおうダイニングパウゼ

グリルドチキンの隣にはお造り!? お客のリクエストの結果、北山のビストロ「Passal」が市の中に移転。さらに和食の料理人を加えて、メニューも「和洋115.5」でラインナップした。「同じものは飽きるから」とはオーナー美田さん。両極端な進化形態は「とにかく美味しいもん食べたい」、そんなホスピタリティゆえになる技。

■京都市中京区柳馬場四条上ル
瀬戸屋町465
☎075-275-0019
🕒18:00〜翌2:00/不定休
http://www.bitby-bit.com/~pause/
【平均予算】3500円

05

GOURMET
西木屋町

NEWS

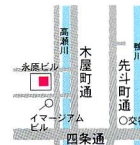
GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

この街でまっとうにやる...
目指せ、木屋町スタンダード

「サンマの造り」850円、「おでん5種盛り合わせ」1000円、「炭火焼つくね」1本250円とスパークリング日本酒「美上郡しゅわ」2000円。店内の黒板メニューも含めて、ザ・居酒屋なお品書きがそこら中に

店主の小山さんがそのキャリアの内、10年の長きを過ごした木屋町。深く知るゆえに、目指したのは老若男女が集う店。お造りや焼鳥など、原点回帰の居酒屋直球メニューは「素材厳選」「一から手作り」。いまだき珍しくはないこのキーワードが、ここには実に重要なのである。



ちやぶ屋 本店

ちやぶやぼんてん

■京都市中京区西木屋町四条上ル西側 永原ビル3F ☎075-231-6879
🕒18:00〜翌1:00/水休 【平均予算】3500円

07

FASHION
河原町三条

知る人ぞ知る名ブランドが
路面店から世界を狙う

梅柄の「チュニック」1万7850円は「タートル」7980円と合わせて。「パーカー」1万7590円の干鳥柄もこの色使いならモダンなスタイル。唐草の「トートバッグ」1万5960円など、シューズ以外はすべてオリジナル



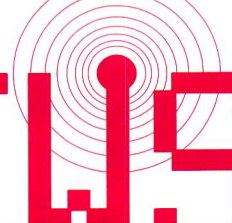
西陣の蔵から出てきた江戸・明治時代の図柄を復刻。U.A.、ミズノなど名だたるブランドとコラボしてきた生粋の京都発ブランド「seisuke88」の路面店がついにオープン。店内に飾られた新作ファブリックはカッシーナともコラボして...とその評価は「サロンド・ド・モナコ」日本初出展のおまけ付きで、今や世界レベル!



seisuke88

セイスケエイティール

■京都市中京区三条通河原町東入ル中島町83 はせビル1F
☎075-211-7388 🕒11:00〜20:00/無休
http://seisuke88.com/



09

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

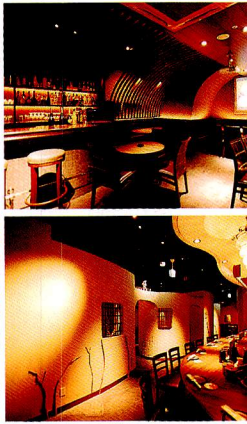
GOURMET
西院

な街ネタ!

居酒屋の枠も凌駕した エンターテインメントスペース

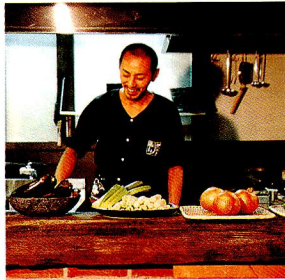
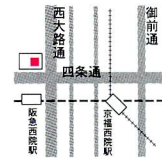
「串揚げ盛り合わせ」920円、「すみ家サラダ」680円、「とりねぎ」1串160円など、パーティスペースは完全個室でキャパはなんと30人! ユニークなまくら風個室はしっかりと楽しむにも最適

かまくら風の個室に、どテカい木扉の向こうはパーティスペース。カウンターでは串焼きライブを眺めながら、とことんTPO仕様。フードもドリンクも合計200種類以上のスケールで、エンターテインメントを凝縮すれば、居酒屋はここまで進化できる! こんな店、見たことある?



すみ家 すみか

■京都市右京区西院東津和院町1-1 アフレ西院B1F
☎075-326-0855
●17:00~翌1:00 (金土祝前~翌3:00) / 無休
<http://www.suishin.co.jp/sumika/index.htm>
【平均予算】2600円



10

GOURMET
蛸薬師室町

食材のほとんどは北海道から。「ほたて」「サンマ」600円、「ほっけ」900円、「きんぎょ」3500円、「毛ガニ」3500円は浜茹でがおすすすめだ。他、「生ガキ」「つぶ貝」「ほっき貝」あたりは生でも美味しい

蛸薬師 蛸薬師室町

蛸薬師室町



■京都市中京区蛸薬師室町西入ル北側
☎075-252-2626
●18:00~24:00 (L.O.23:30) / 日休
【平均予算】4500円

目指す北の大地、道遙か 炉端焼きロード、スタート

炉端焼きの語源は路路の「炉ばた」という店だとか。新鮮な海幸に事欠かず、シンプルに焼いて出す。京都では食材はお取り寄せになる不利はあるが、オープン前には修行と称してスタッフ全員「炉ばた」に押しかけ、いろいろ盗んだ。事情を話したら気持ちよくアドバイスもくれた。これで準備万端。目指すは北のオリジナル。でも「炉ばた」に行ったらとある方は、「同店に来るのは、ちよっと待って下さい(笑)」。その愛嬌がありや大丈夫さ。

12

GOODS
草津

lo Stile ロスティール



今、座っているイスから 世界は広がるのです



■滋賀県草津市木川町78番地2F
☎077-516-6366
●11:00~19:00 / 水休
<http://www.lostile.jp>

特に「Fritz Hansen」のSEVENチェアは全26色のうち、常時8色のラインナップ(一部51450円)。他にデンマーク皇室御用(一脚51450円)の照明や、イタリアの自転車メーカー「ZULLO」に至っては町乗り用は日本唯一の取扱いだとか

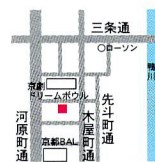
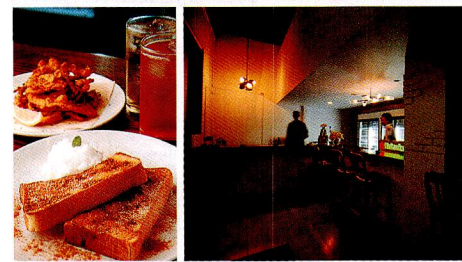
イスを中心に、その周囲(スピーカーや照明など)まで「スロライク」ってやつを考えたのが同店だ。扱うのは主に北欧モノ。昨今の流行りのように思われるが、雪に閉ざされる期間が長いヨーロッパに心を砕くスカンディナビアンの哲学には、学ぶことが多い。「家で立ちっぱなしの人は、いなくてもいい(笑)」という言葉が新鮮だ。

そろそろマジで クラブ時代復活か?

11

NIGHT SPOT
木屋町六角

週末クラブの二毛作営業を開始。全く別物になった店内の特筆は、パーマネントステージと、99×40数バターンを持つ超立派な照明システム。既に確立している各クラブの真ん中で、何でもできるイクイップメントを武器に、ニューウェイブに期待である。



BAR bowl バーボウル

■京都市中京区河原町通三条下ル大黒町67-3
FORUM西木屋町B1F
☎075-252-2525
●21:00~翌3:00 金土祝前日21:00~翌4:00 / 無休
【平均予算】2000円 (バー営業)

照明だけでもジャズからトランスまで対応できるユーティリティ。カクテル類はALL500円のクラブ価格。「シナモントースト」400円他、「ホットドッグ」500円や「ピザ」800円〜でお腹一杯にできる