

02

GOURMET

姉小路高倉

ちよいユルめが新しい!? 夫婦が醸すご近所フレンチ



2~3人で食べる「バスク豚骨付ロースと冬野菜たっぷりのタジン鍋」3000円〜は、豚の旨みを野菜に染み込ませるには効果大の毛ロッコウ伝統鍋を使用。店内の家具は長年かけて集めた2人が大好きなアンティークものはかり

「ロよりは〇ですわね」という暗的な「言葉」。名店「DOUZE GOUT 12+」Bistro Pas a Pas をはじめとするフレンチ経験の長い夫婦だからこそ、提案するのはピストロよりももう一段階カジュアルダウンした「角が取れた、まろいフレンチです」。シニアも、カップルも、カフェ一杯だけの学生にもうれしい「お客さまのワガママを聞くのが好きなんです」なゲスト第一主義のスタイル。近年の高級フレンチ志向の対をなす「ご近所フレンチ」がちよっどいい!?



Restaurant RENAED BLEU

レストラン ルナルブルー

■京都市中京区姉小路通高倉東入ル南側
加藤重ビル1F
☎075-231-0972
🕒11:00~L.O.14:30 18:00~L.O.22:00
月、第1日休
【平均予算】昼2500円 夜5000円



NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

01

NIGHT SPOT

西木屋町娯楽師

な街ネタ!

集大成は「気の向くままに」 京のクラブ新時代、突入!!

19歳で単身渡米、6年間クラブのコンサル業に携わった大野さんが京都へ凱旋帰国。中二階へ、半地下へ、縦に横に行き来できる空間と出合い、理想のクラブを体現した。それらは、踊る、喋る、食べる、飲む...と「好きに使うちやっつ」な自由形。クラブはますますフリーな時代へ。



CLUB Around

クラブ アラウンド



■京都市中京区娯楽師河原町東入ル
備前島町307 PLEXUSビル6F
☎075-212-5652
🕒19:00~深夜/無休
(イベント開催時は21:00~翌5:00)
【平均予算】2000円

週末のイベント以外はフードバーとして営業。「ぶり大根(冬季限定)」600円、「サーモンのサラダ」500円、「エビフライ」500円、カクテル各種500円。実はオーナーの生家は錦市場の鮮魚店「大栄」ゆえ、鮮度自慢の魚料理が揃うのも嬉しい意外性だ

04

GOURMET

四条木屋町

おいしさギュギュツ! 天ぷらまでも炙りに炙って

幻の銘酒と創作うどんでお馴染み「晃庵」総料理長は「炭火で面白いことができないだろうか?」と考えた。以来、研究を重ねた結果、肉、野菜、海鮮はもちろん、天ぷらまで炙ってしまおうという炙り料理が堂々完成。揚げたモンを炭火で炙れば、油が落ちて身体に優しい、まさに大人の居酒屋? 真正正銘の新展開で美味しさを閉じこめる「炭火マジック」だ。



炎晃庵

ほむらこうあん

■京都市中京区木屋町通
四条上ル鍋屋町221
木屋町50ビル2F
☎075-255-4422
🕒17:30~翌2:00 (L.O.翌1:30)
日祝~24:00 (L.O.23:30)
無休
【平均予算】3500円



「小路」つながりで決めた 移転先は「花遊小路」



さらさ花遊小路

さらさかゆうこうじ



■京都市中京区四条通新嘉極上ル
一筋目東入ル 花遊小路内
☎075-212-2310
🕒12:00~23:30 (L.O.23:00)
最終水休
【平均予算】1500円

京都随一の「喫茶軽食カフェ」が、ワケあって富小路を後にし、昭和レトロが色濃く漂う花遊小路に。サクッと行ける店を熱望する小路内の声に助けられながら、既存イメージを壊さず「仕事帰りの女性がグズを吐き出しに来る店」を維持、徹底的にテイリユース姿勢で、デパートの屋上つばさをテーマに、メニュー数1.5倍で我々を待つ。



「チキンのディアボラストーク」840円は、チリ・フレッシュトマト/ガーリックレモンバターの2種。「ちぎりフレッシュレタスとカリカリベーコンのサラダ」740円、「花ぶき丼」840円、「リアルはちみつレモン」円など

03

GOURMET

花遊小路

06

GOURMET
京都駅

草分けゆえのスペシャリティ 「湯葉の食べ方、教えます」

「洛寿点心」2500円から「八寸」「くみあげ湯葉」「湯葉あんかけご飯」など、旬の素材と湯葉の掛け合いに期待したい。湯葉販売スペースの奥は料亭風の造り。テーブルからカウンターまで、意外なほど落ち着ける



ゆば庄 洛寿庵

ゆばしょうらくじゅあん

■京都市南区東九条北鳥丸町8 ☎075-691-5510
●11:30~14:30 (L.O.14:00)
17:00~21:00 (L.O.20:30) / 第2・4水休
【平均予算】昼3500円 夜5000円
<http://www.yubasho.co.jp>

誰もが愛する豆腐と湯葉の大豆兄弟は京都名物の代名詞。生湯葉を考案した京湯葉の草分け、創業120年の「ゆば庄」が湯葉料理専門店を立ち上げたのは、「湯葉の魅力をさらに伝える」ため。奥の工房でつくられるできたての湯葉を、ある時は主役、ある時は脇役として懐石料理に織り込む。「湯葉って、焼いたり、炊いたり、揚げたりができることが伝われば」と料理長。屋の点心からゆばづくしコースまで、湯葉の魅力再発見は「ここから始まる」。

08

GOURMET
祇園

ヒノキの1枚板カウンターは「この町で勝負する」という覚悟のあらわれ。10000円~のおまかせ懷石や一品の他、「おまかせにぎり」8000円は、先付に「胡麻豆腐」、寿司は「明石の煮アナゴ」「ウニ」「トロ」など12貫がつく



寿司割烹というスタイルで 祇園の町で腕を試す

ぎおん 佐藤

ぎおん さとう

■京都市東山区四条通
切通し上ル東側
イズミナイトビル1F
☎075-531-8811
●17:00~24:00 / 不定休
【平均予算】10000円



祇園で店を構えることは、新たな挑戦でもある。京都ホテルで腕を振るってきた佐藤さんも「どこまで通用するののか試したかった」と気を引き締める。まず、虫やかな手つきで寿司を握っていく。無駄のない所作に窺えるのは料理人の折り目正しき。開店して1カ月半、「あとは結果がついてくる」と襟を正す。

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

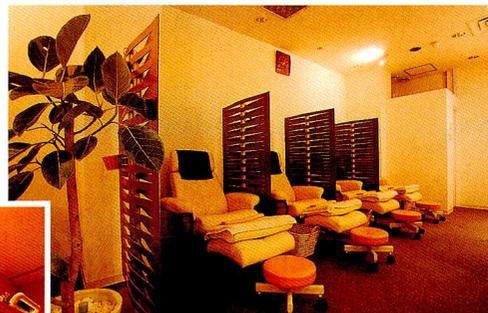
な街ネタ!

05

BEAUTY
河原町三条

ここ1点のキラーパス!? ツボを突く部位別メニュー

メニュー充実のハンドケアはもちろん、3Fに設置されたハードタイプ酸素カプセルも同店の自慢。DVDを眺めながらの酸素充填60分で、酸素不足をケア。各種メニューで揉みほぐした後の併用はさらに効果大。60分4500円~



「肩コリが」「足のむくみが」「困った部位は人それぞれ、そのニーズに対応すべく、足底、顔つぼなどの部位メニューが豊富。自由に組み合わせれば、無駄なくケア&施術代オフ!の一挙両得。元京都サンガF.C.の熱田選手のお店だけに、狙いどころ、キメどころを抑えております!

もみ路

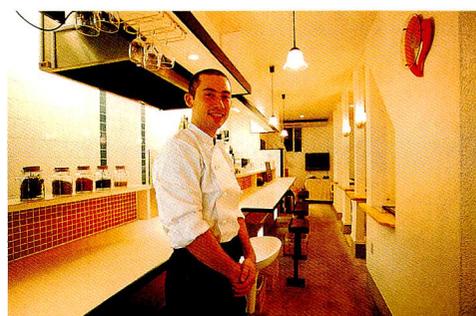
もみじ

■京都市中京区河原町通
三条下大黒町38-1
ユニオンビル2F・3F
☎075-251-0911
●12:00~21:00 / 無休
<http://www.ats-momiji.com>



07

GOURMET
錦薬師柳馬場



「鶏レバーのペースト」350円、「砂肝とキノコのソテー」400円、「トリッパのトマト煮込み」500円。遅がけのランチで、「ペンネ・ポモドロー」650円などのパスタが食せるのもうれしい。グラスワインは300円~!



印104

いんイチマルヨン

■京都市中京区錦薬師
柳馬場西入ル
☎080-6141-1104
●14:00~22:30
(フードL.O.21:30、
ドリンクL.O.22:00)
不定休
【平均予算】2500円



マルキューじゃなく 「マルヨンで」が合言葉



自称「恋愛アドバイザー」のエリック店長。「男前ですな」と興奮するフォトグラフィアーに「整形なんですよ」と切り返すお茶目な彼が担う「印」の3号店。ここにもイタリアンの立ち寄り寄せていて、代名詞の波は呑みというよりカウンタートラットリア。炭合はマルキュー、京都はマルヨンで「笑」、そのキャラにファンがつくのも頷ける話。



「GOOD FOODセット」は種や粟、干し麦入りの雑穀米に季節のおかずなどが付いて1200円。雑穀米は固めのご飯という感じでGOOD! 「お米をつくってらるおばちゃんに、野菜を売ってもらってる(笑)」という裏技が低価格のヒケツ

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

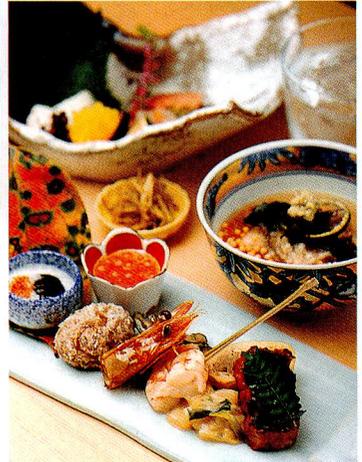
な街ネタ!

09

GOURMET
祇園

早熟の大型新人が祇園デビュー その行く末やいかに!

コース(2800円)より、前菜盛り合わせ、植物、向付。造りは刺身醤油ではなく、醤油に漬けたカワイレのステーキで嗜む、くずし割烹流。かの有名デザイナー、西堀晋氏が手がけたチェアが店内を彩る



木犀町で名を馳せたオーナー天門さんが弱冠25歳で祇園入り。オープン直後ながらも「また寄らせてもらいます」と舞妓たちが店の前を過ぎたと思えば、丑三つ時には馴染みの木屋町族がイソイソ来店。「習った祇園使いを後進にも」な気持ちで、新たな一歩を踏み出した。

■京都市東山区花見小路新橋下ル
清水町2-381 不動ビル1F
☎075-531-4039
【17:30~翌3:00/ 第2月休
【平均予算】5000円

GOOD FOOD

グッドフード

10

GOURMET
野洲

厚い保険に頭を抱えるより 食べ物を変える、という発想



■滋賀県野洲市富波甲424-67
☎077-575-7846
【11:30~22:00/ 木休
【平均予算】昼1000円 夜2000円

オーガニックフードとか、無農薬とか、大切さは解るのだが、コスト的に難しいのも周知の事実だし、余計な講釈なんかもついて回りがちである。その点、同店は「生活習慣病を気にして厚い保険に悩むなら、食べ物に気を使いません?」という脱力感が良い。コレも食べたらアカン、コレも食べたらアカン、って言い出すとキリがないので。そう、このジャンクフードの対極を、週に一回くらい、どうですか?という感じ。



くずし割烹
迦陵頻
くずしかつぽう
かりようびん



「うま辛ホルモン鉄板鍋」945円(1人前・注文は2名以上)は三種の味を設定する旗艦メニュー。「ハラミ」「ネックタイ」「こりこり」など、ホルモンの類は串焼きが似合いそうだが、「串カツ」以外は串じゃなく皿盛りで提供



12

GOURMET
六角河原町

和とか洋とか、色々あれど 「本格酒場」は、ここです

六角酒場 福力

ろっかくさかば ふくりき

■京都市中京区河原町通三条下ル
2丁目山崎町236-2
ルミエール・ド・三条B1F
☎075-229-8818
【17:00~翌2:00(L.O.翌1:00)
無休
【平均予算】2000円
http://www.kichiri.com



店内の中央にはライブ館抜群のオープンキッチン。ほとんどが500円の料理と酒。そして鮮度抜群のホルモンの鶏・鍋。今日び、明日の活力を得る場所は「酒場」であり、同店は「和のバール」(樽出しのドラフ)を掲げる。曰く、「本格酒場です」。さあ、その実力を体感せよ。

11

GOURMET
銀閣寺道

プロペラ novel gallery café

プロペラ ノベルギャラリーカフェ



1Fは通りに面したオープンなスタイルで、まさにカフェ、なくつろぎ方を。2Fはソファもあるゆったりスタイル。壁面の絵画はレンタルOKだとか。「2種類のココット手作りピタパン添え」700円、「ブタネスタの Pasta」700円



昼夜兼用の街なかノウハウが 郊外へと転身したらば...

木犀町の和食店「すい月」の新展開は人気の烏丸あたりか...と思っていたら「郊外タイプ」の京大近く、界隈の空気を吸い込んで、カフェへと変貌を遂げた。昼はもちろん、深夜のフード&ドリンクで、学生から深夜族までまったり。ギャラリー機能も備えた柔軟な形態進化こそ、街なか深夜系ノウハウの真骨頂!



■京都市左京区
浄土寺西田町114-6
☎075-751-8774
【12:00~24:00/ 不定休
【平均予算】1800円