

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

01

GOURMET
梅津

寿司割烹 勝

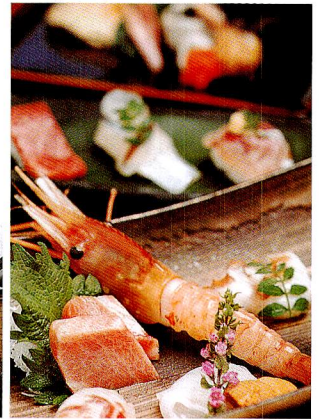
すしかっぼう かつ

地元で生まれ、地元寿司店で修業。ご当地を知り尽くした高山さんの「梅津にはない店を」の答えには、「デザイン×寿司割烹」を。住宅街に溶け込む外観から見事に予想を覆す、壁の紋様が印象的なカウンスターや和洋を織り交ぜた空間。住宅街の、都心とはひと味違う居心地で、せわしなさは無縁で、言われずともゆつくり食べられる。

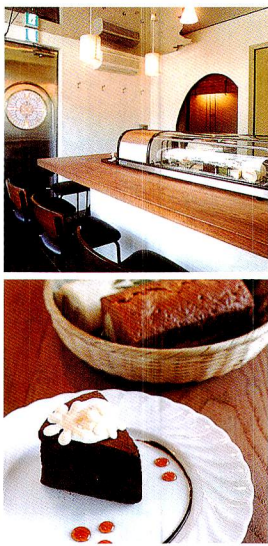
毎朝市場で仕入れる天然の魚介類がメイン。「お造り盛り合せ」2000円〜、「長崎産黒毛和牛あぶりにぎり」1貫500円などは八寸を。シンプルモダンな空間はアライ企画がデザイン。テーマは「大人の梅津」



■京都市右京区梅津橋口町43-10
☎075-862-9360
●17:00~23:00/月休
【平均予算】5500円



梅津にあって梅津でない!?
住宅街に大人のご当地店が見参



エスプリ香る京の街へ 木屋町を変える運命の出会い

木屋町という場所に愛情を注ぐ町家タイ料理店「佛沙羅館」の宇野オーナーと、フランスでの修業経験もあるパティシエ岩城さんとの出会い。この邂逅から木屋町ブランドを冠する名物メニューが生まれる。懐石料理や本格フレンチなどが多岐にわたるオープンさせた稀少なフレンチカフェは、例えば「木屋町ロール」×ワイン、ギネス×「木屋町こぼーがー」という木屋町流のエスプリを楽しめる一軒。二人の共同作業が木屋町に新風を呼びそだ。

02

GOURMET
木屋町松原

cafe bar 木屋町Genemon

カフェバー きやまちゲンエモン

■京都市下京区木屋町通松原上ル美濃屋町174
☎075-341-3530
●11:30~L.O.22:00/水休
http://www.bussaracan.com/
【平均予算】昼850円 夜2500円



木屋町で旬の京やさいを そんな時は、迷わずここへ

京都駅エリアではすでにおなじみ「接方来」が、ついに木屋町に誕生した。旬の京やさい料理を気軽に堪能できると人気の同店が、高瀬川に面した32席のロングカウンターやVIP個室など、デートから商談まで自由度高い京町屋空間をしつらえお持ちかね。もう迷うことはない。

月替わりの「季節の放火焼盛合せ」1280円など、旬の滋味を味わえるシンプルな「京やさい料理」が30種類以上。パティシエが提案する月替わりのスイーツもぜひおさえて欲しい



■京都市中京区三条通
河原町東入ル中島町90-2
パシフィック三条木屋町ビル3階
☎075-229-8300
●17:00~24:00 (L.O.23:30)
無休
【平均予算】3500円

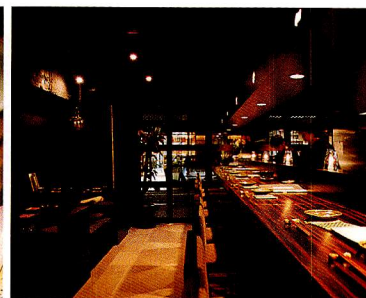


04

GOURMET
三条木屋町

京やさい料理 接方来 三条店

きょうやさいりょうり
せっぽうらいさんじょうてん



料理も真っ正直な素材重視の逸品揃い。「鶏造り盛り合わせ」1500円、「鯛のかま飯」900円、「パニラクリームキャラメルパフェ」600円。思った以上に暗いと感じた空間も、「人が入れれば賑やかなんです、これが」と高岡さん

03

GOURMET
富小路三条

京酒場 薄伽梵

きょうさかば ばかぼん

忘れないのは基本の「き」
三拍子揃いの「京酒場」

京都で飲むならどんなお店? 店主・高岡さんの答えは、立地・空間・料理という基本の「き」。それを「富小路三条」「アライ企画のデザイン性」「朝挽き地鶏や魚介類」という同店なりの三種の神器で体現した。「僕はバカボン(笑)。でも、この場所は薄伽梵(=尊敬を受ける者の意)になる。冠名の「京酒場」はスタンダードになるか?

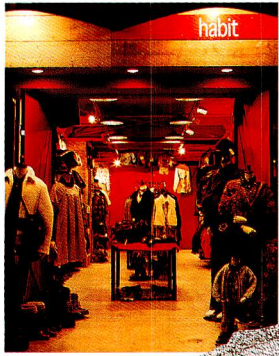
■京都市中京区
富小路三条下ル
富小路マンション1F
☎075-222-0607
●18:00~翌1:00 (L.O.24:30)
日休 (月曜が祝日の場合は営業)
【平均予算】3500円



06

22年の年月でも変わらない
古着への愛情は家族にまで

FASHION
蛸薬師寺町



メンズ「アウター」
5900円(右下)、レディ
ス「ニットドレス」
7900円(上)、キッズ
「セーター」9900円
(左下)。店名はkick
the habit (=悪い習
慣をなくす)から。
「服への思いをもう一度改
めたい」という住吉さんの再
出発の念が込められている

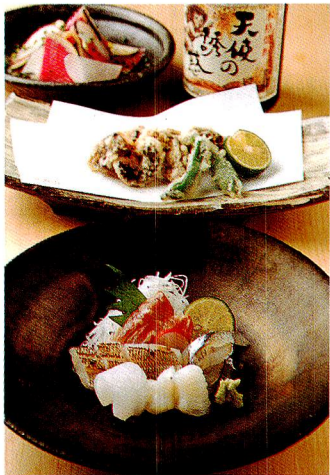


habit
ハビット

■京都市中京区蛸薬師寺町
西入ル式部町266-1
☎075-241-9129
●12:00~20:00/不定休

古着道は実に22年、
「ROMANS」のバイヤーでもあ
った住吉さんの店は、やはり
古着店。大量生産、そしてエ
コが喜ばれる時代にあつて
「古着とは何ぞや？」を考え
て考え抜いた結果、「他人と違
うオシャレができる」古着の意
味も原点回帰。程度が良く、
時代に合うものを、2歳児の
パパでもある審美眼でメン
ズ・レディス・キッズの展開。
「実はキッズが一番楽しい
(笑)」。人生とともに審美眼も
変わる。「その変化もこれから
面白いんじゃないかと」。

値段のない寿司屋は怖くても、
居酒屋なら仕事帰りに通えます。



仕入れ次第の品書きなので参考までに写真は「本日の魚盛り合わせ」「焼製だこの天婦羅」「大根サラダ」。魚の仕入れは淡路・由良漁港直送のもの中央市場から

過剰な創作は素材の良さを
ダメにする。そこで店主は素
材の持ち味を活かす「シンプル
にひと手間」かけた料理を
選んだ。品書きは全て日替わ
り。肉は魚の味がホケケるか
ら一切扱わずほぼ魚と野菜の
み。料金表示もナシ。一見
超高級店かと勘違いしそうで
が、「ウチは居酒屋なんです
(笑)」。ご安心を。要は「魚の
美味しい居酒屋」、この言葉に
も創作はありません。



08 あぎやお

GOURMET
東洞院五条

■京都市下京区東洞院五条上ル東側
☎075-344-8065
●18:00~翌1:00 (L.O.24:00)
日休(月曜祝日の場合、月休)
【平均予算】5000円



NEWS

05

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

アラカルト好きにうれしい 伊×仏×洋食ラインナップ

店名の由来はまるで3種の香
辛料を混ぜたようなスパイス
名から。料理はジャンル
が融合されることなく、そ
れぞれアラカルトを用意。
ランチからは「もち豚の
ゼリー寄せ」800円、イタリ
アからは手打ちパスタの
「菓の花のカルボナーラ」

「無理にお店の型を決めなくていい」と語る山
名オーナーの経歴から、フレンチ・イタリアン・
洋食の3ジャンルを気軽にサップ。パスタを食べ
て、ハンバーグを食べて、ジューレを食べて、「食
べたいものを食べましようよ」。それを実現でき
る山名さんの腕前あればこそ。



Toute-épice トゥーテエピス

■京都市下京区高辻西洞院町801-5 ☎075-353-7778
●11:30~L.O.14:00 17:30~L.O.21:00/水、月一回不定休
【平均予算】昼1500円 夜5000円

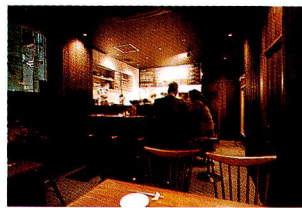
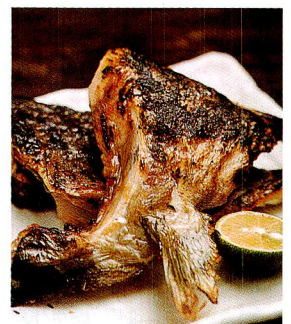
07

炭焼 丸釜 すみやき まるかま

GOURMET
府庁前

美味さを炭火で引き出す これぞ大人のBBQ

自身のお店「洋食
MARUKU」の伊×仏料理を
つくる上で、何度も炭火焼
の美味しさを感じてきた向
井店主だから、新店のコン
セプトは「大人のBBQ」。
セプトは「大人のBBQ」。
といった食、プロの料理人
が良質の食材を完璧な火加
減、焼き加減で仕上げるも
のだから、素人がやらかす
「焼きすぎ」なんてこと
は皆無。炭火焼という最短
調理ルートが、鮮度も美味
さも引き立てる。



■京都市中京区丸太町通
西洞院東入ル
梅屋町175-1 井川ビル1F
☎075-212-7559
●17:00~24:00
(L.O.23:30)/日休
【平均予算】3500円

食材の善し悪しがダイレクトに伝わ
る炭火焼。自家農園の有機野菜をは
じめ、魚介類なら「ブリカマ」780円、「
鹿の網焼き」900円といったジビエ
まで用意。「炭火焼には南仏ワイン」
の言葉通り、ボトルワインも充実



古賀オーナーは木屋町「LUP'S CLUB」の古くからの常連、しかも店舗デザインは「Ace Cafe」の木田さんが手掛けた、もうどこまでも木屋町な一軒。水色のハイブスピーカーは沖縄の工房で作られた全指向性ハックロードホン、ドリンク700円～

10

NIGHT SPOT

木屋町三条

MOTHERS

マザーズ



■京都市中京区木屋町通
三条上ル上大阪町521
エンバイビル7F
☎075-211-6345
◎19:00～翌5:00/第2・4月休
【平均予算】2000円

フランク・ザッパが聴ける店 もうそれだけで充分です

あらかゆる音楽ジャンルを消化し、自らの世界観へと昇華させた往年のミュージシャン、フランク・ザッパ。これほど音楽を愛し、曲を作り続けた人はいない。自ら陶酔宣言し、こよなくザッパを愛する古賀オーナーが、「ザッパの店」をオープンさせた。「お酒もいい。でもディープな音楽にも酔って欲しいなあ。」そう、ここは音楽を愛する人たちのバイブスベース。水色のハイブスピーカーから溢れる音楽への思いを音に語る場所。名物ビルに音一つ、ああ、なんて木屋町。

12

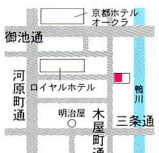
GOURMET

木屋町三条

ほるもんや感謝



工コ時代の新居酒屋!? 「ほるもん」メニュー満載



■京都市中京区木屋町通
三条上ル 遊里香ビル4F
☎075-221-7538
◎18:00～翌3:00/不定休
【平均予算】3500円



木屋町の居酒屋「互」の2店舗目となる同店。今度は「捨てるものにも感謝の気持ち」を」と命名。3コンセプトからそれぞれ「ハチノスと大根の西京味噌煮」780円、「コボウのクレープ包み」480円、「トマト丸ごとフライ」480円

テーマは「捨てるもの」と塩根オーナー。捨てるものに温めてきたアイデアを活かし、ホルモンの「掘るもん料理」、素材丸々一個を使う「ホーレルもん料理」の半ダシヤブトでメニューを展開。元々は捨てるものゆえに神あれば捨てる神あり、この店ではあなたは何を捨てる?

09

GOURMET

北山

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

カフェ的空間で正統派 和仏に通ずる組み合わせの妙

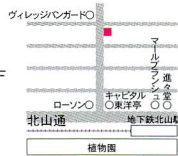
カフェ風のインテリアとオープンキッチン。店主はフィジーで1年半にわたって料理人として働いた経験があり、さらに修業を積んだ和食とフレンチを並列したため、無蒸しもあれば、テリーヌもあったりと、独特のカフェ的空間から予想外の本格メニューが。「料理も空間も、意外な組み合わせが面白い」。その言葉にも得心がいく。



Glass Fish

グラスフィッシュ

■京都市北区上賀茂ヶ埭内町1 セレス北山1F
☎075-723-6778
◎11:30～L.O.14:00
17:00～22:30 (L.O.22:00)/月休
【平均予算】昼1200円 夜3500円



ふんわりと柔らかな陽光に包まれる店内。昼も夜もカフェ的に(北山的に?)まったりと料理を味わう利用客が、やはり多いとか。和食から「ぐじの無蒸し」800円、フレンチから「鴨ロースサラダ」800円。ランチは和定食1200円～など

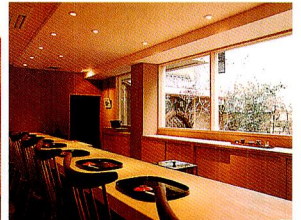
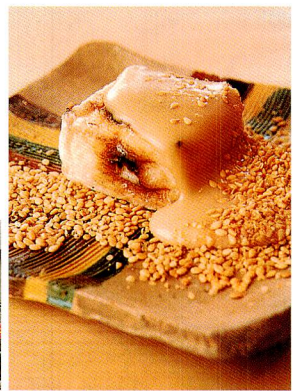
日本料理に欲しかった 焼き胡麻豆腐の「ゆとり」

11

GOURMET

堺町四条

旬と繊細な技を味わう日本料理にワンランクアップした「宮澤さんが考えた」焼き胡麻豆腐は、食感の滑らかさと、ハチミツで風味付けしたごまだれの味わいがコースに「ほっ」と余裕をもたらす。おもたせにもできるこの一品に、宮澤さんの料理への愛情が注がれている。



店内は涼とする白木のカウンターのみ。「柿傳」「高台寺和久傳」などで修業を積んだ宮澤さんが腕を奮う様子も眺めながら、その技と味を楽しみたい。メニューはおまかせのみ。昼は3680円～、夜は7000円～



じき 宮ざわ

じき みやざわ

■京都市中京区堺町通四条上ル東側
☎075-213-1326
◎12:00～13:30入店 17:30～20:00入店/月休 ※要予約
【平均予算】昼3680円 夜10000円