

# 02

GOURMET  
京都駅

## 京都駅近は全ての原点 ゲットバック！俺の立ち飲み！



串天の盛り合わせ「串天B」780円、「手羽先の甘辛煮(2本)」380円(写真は5本)、「本日の刺身」780円。「予想よりキレイな店になってしまった(苦笑)」だそうだが、年を経れば味も出る。暖かくなれば、店の外側にもカウンターが現れる

店主は、実は他にも飲食店を営んでいて、その店はその店で人気のダイニングなのだが、そのルーツが1坪ぐらいの立ち飲み屋であったことを知る人は意外と少ない。多忙な中で、「初心にかえらねば…」なんてシンミリする何かがあったワケじゃない。「場末感が好きだし、京都駅って、やっぱりそういうのが似合う」から、原点回帰は二コニコ顔。O.Lさんまでが迷わず立ち飲み屋に足を運ぶような時代を、つくって支えているのは、実はこういう店なのだ。



### 串天や 八ふく くしてんや はちふく

■京都市下京区西洞院塩小路下ル東側  
075-361-3903  
16:00~23:00/日祝休  
【平均予算】2000円

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

# 01

GOURMET  
祇園

## な街ネタ!

### 炭焼き地鶏 ぎをん門扇

すみやきじどり ぎをんもんせん

「本当はラーメン屋だつてできた(笑)」とは伏見「門扇」山口オーナー。地鶏のガラを2日間煮込んだ自慢のスープを引っ下げて、今度地鶏料理と一杯後の需要、さらには地鶏コラーゲンの美肌需要も期待して、夜の皆様へ門戸は扇のごとく開く。



朝引きの地鶏を使った「近江しゃものお造り盛り合わせ」2500円と白濁地鶏スープがたまらない「つくねラーメン」750円。同店ではこの二大メニューは食べておかないと！森伊蔵、魔王といった焼酎500円〜も豊富に揃える



■京都市東山区糺手通白川上ル  
祇園一番館9F  
075-541-6077  
18:00~翌3:00/日休  
【平均予算】3000円

### 朝引き地鶏の寸胴鍋で 深夜の需要にお応えします

# 04

GOURMET  
富小路錦

## 郷に入って、我が道を示す 木屋町流は新風を呼ぶ!?



木屋町のニューウェーブ「鱈」が河原町通を越境！若むした坪庭付きの空間にお座敷が並ぶこの展開。「でも、基本スタンスは同じ」とは中西店長。木屋町発ゆえに「できることは木屋町流(笑)」。初ランチは名物のじゃの目焼き、そのボリュームこそ決意の表れか。



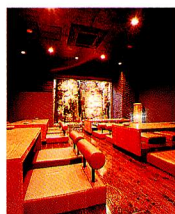
### 富小路うるこ

とみのこうじょうこ

昼限定20食、昼の「じゃの目焼きセット」1000円が、特大のボリュームで働き盛りの胃袋を救う！夜は「穴子と大根のステーキ」680円、「鴨コースのサラダ 柚子胡椒ドレッシング」680円など、お酒も進む創作料理が



■京都市中京区富小路錦小路下ル  
西大文字町602  
075-229-1616  
11:30~14:00  
17:00~24:00(L.O.23:00)/不定休  
【平均予算】昼1000円 夜3300円



# 03

GOURMET  
桂



白練り胡麻とクリームソースの出会い「フエツチーネ・チキンの白胡麻クリームソース」1260円、白黒の煎り胡麻や回しかけたハチミツが個性を出す「ピッツァ・ヤマダ」1260円、「いろいろ丹波野菜のバーニャソース」630円



### ピッコロモンド・ヤマダ本店

## ゴマは主役か？脇役か？ 魔法の呪文で、何の味が開く？



■京都市西京区桂舞町4 山田製油本社内  
075-381-3666  
11:30~L.O.14:00 18:00~L.O.22:00/不定休  
【平均予算】昼1500円 夜5000円

ガンコ〜徹の「へんこ手搾り」で知られる山田製油。丹波にあるその胡麻工場内のトリーラーハウスで、週に1日だけ密かに開いていた。ごま料理イタリアンが、桂の本社隣にどっしりとパーマネントな店を構えた。油は香り高く、練ればコクが深まり、粒のままなら食感も武器に。イタリアン技法と競演するごまマジック、トクとごま味を。

# 06

GOURMET  
三條京阪

## 帰ってきました、ガリシア研修 次なる挑戦は「赤の料理」



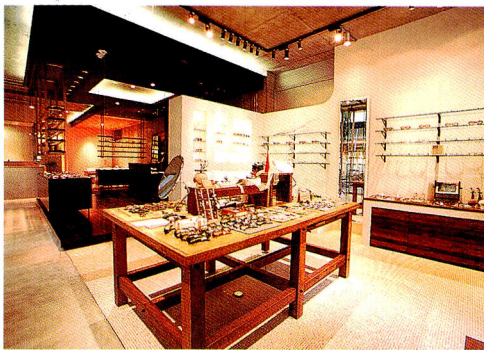
全スタッフのガリシア研修を経て、地元色ムンムンの料理が勢ぞろい。アリオソースで食べるのはア・マーサ風「ホタテのガリシア風」、ピネガー風味の温ドレッシングでさっぱりいただく「カレイのガリシア風煮込み」、超定番のアーモンドタルト「タルタ・デ・サンティアゴ」

「IBI FOON」に続く、スペイン料理「ラ・マーサ」の新展開はガリシア料理。港町ビーゴに代表されるこの地方の料理は新鮮な魚介が豊富で、まさに「タコ」のガリシア風のごとく、何にでも粉パプリカをさっばさっばと使う。情熱も、食欲も、否応なしに溢き立てられる赤！の料理だ。でも、もちろんアヒージョ（スペイン料理と言えは…のオイル煮込み）もあるしね」と、ガリシア色濃いめの「ええとこどリスベイン」といったところ。



### LA GALLEGA ラ・ガジェガ

■京都市東山区大和路三条下ル東側大黒町 KYOUEIN 1F  
☎075-533-7206  
●11:00～翌2:00 (L.O.翌1:00) / パル 17:00～翌2:00 (L.O.翌1:00) / レストラン 不定休 【平均予算】昼1500円 夜4500円



# 08

FASHION  
御幸町 眼鏡師



「泰八郎謹製 プレミア II BR」46200円、「SPIVVY SP-1123BS」37800円など、カジュアルからフオーマルまで幅広いラインアップ。女のコには水玉の生地がかわいい「Lazy Red LR-3093RD」19950円はいかが？

## 鯖街道を渡ってきたのは 国産眼鏡のエポックメイキング

### COMPLEX+京都

コンプレックスプラスきょうと

■京都市中京区御幸町船屋町378ステラ御幸町1F  
☎075-254-7219  
●11:00～20:00 / 無休



5.CF

# NEWS

# 05

GOURMET  
高辻室町

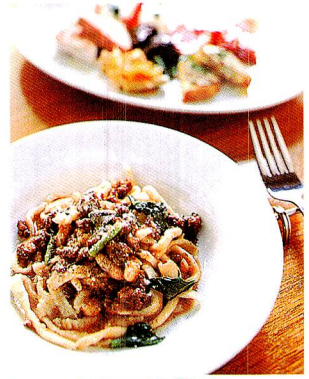
GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

### TRATTORIA LEONE

トラットリア レオーネ

「シンプルな料理」何も少ない」ではなく、「余計な日本人感覚をはぶき、現地の味をダイレクトに表現することこそシンプル」と脇田シェフは説く。例えばトスカリーナ・シエナの手打ちパスタ、ピチを、日本でも定食屋級の気軽さで。最近どうも数居沸騰中のイタリア料理界、でも僕ら庶民はこんなお店を一番求めている？



「イタリアンって呼び方、好きじゃないんです(笑)。日本だけの言葉ですからね」と脇田シェフ。コースはなく、すべてアラカルトでオーダーを。「ピチの鴨のラグーソース和え」1200円、たっぷりの「前菜盛り合わせ」1500円



## イタリア人だって定食を食べる そのレベルがちょうどいい?

■京都市下京区高辻通室町西入ル繁昌町295-1  
☎075-351-3898  
●11:30～14:00 (平日のみ) 18:00～22:00  
土日祝 18:00～24:00 / 水・第3火休  
【平均予算】昼900円 夜3500円



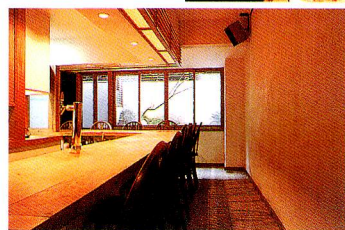
# 07

GOURMET  
上木屋町

## 内儀家 かみや

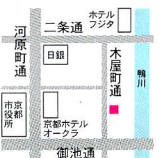


「京・美山の鶏ジンギスカン」680円は、移転前から馴染みのメニュー。柔らかい若地鶏、歯ごたえのあるひね鶏のいずれかを選べる。いずれも肉そのものに滋味があり、味噌と醤油などで自ら仕込むタレも母上直伝



## オーナーは男性ですが… おふくろの味がウケてます

内儀とは、広義に「妻」をいう言葉。神田オーナーが上河原町から上木屋町への移転とともに店名を改めたのは、転じてご母堂への敬意の表れだ。美山で育った神田さんにとって、この「京・美山の地鶏ジンギスカン」はつまり、お袋の味。タレに山芋や温泉玉子などを加えるのも、「母さんのいつもの料理に「工夫」っぽくしている感じ。



■京都市中京区木屋町通二条下ル上木屋町495-1 伊藤ビル1F  
☎075-212-5769  
●17:00～23:30 / 水・第3火休  
【平均予算】3500円