

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

### 01

GOURMET  
BEAUTY  
GOODS  
京都駅

### スバコ・ジェイアール京都伊勢丹

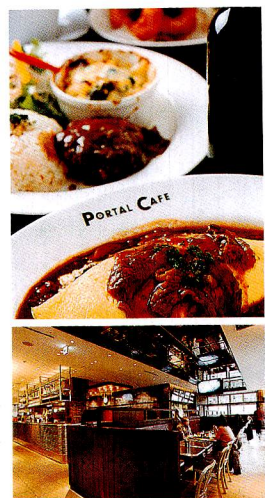
スバコ ジェイアール きょうといせたん

### か ゆいトコロに手が届く エキナカスポットが誕生

2月13日にJR京都駅西口改札前に誕生した、新しいエキナカスポット。市内で話題のバルからリラクゼーションスペース、コスメ・雑貨まで女性が楽しめるショップが粒揃い。マーケットには、軟水から硬水まで種類豊富なミネラルウォーターが並ぶほか、あのガスパールの「グレープブルー」ツブリンといった京都の名店のスイーツもかゆい所に手が届く、アイテムとショップの絶妙なセレクトは、早くも注目度急上昇中だ。



「ポータルカフェ」は、午前7時から営業しているのでモーニングから仕事帰りの一杯までフル活用できる。食料品コーナーでは京都の人気店によるお弁当やお総菜なども揃う



時間帯ごとに色が変わる「時の灯」は新たな待ち合わせスポットに



電車を待つ間「フィグラス」で「タバコ盛り合わせ」945円とワイン525円～を、レストランゾーンにはこの他、京都の一流料亭が運営する「はしたて」や「中村藤吉京都駅店」「オステリア サクラ」が

- 京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町  
☎075-352-1111 (ジェイアール京都伊勢丹・大代表)
- ☎7:00～23:00 (テイクアウト・イトイン・カフェ)
- ※但し、Soup Spoonは21:00迄
- 8:00～21:00 (食料品)
- 10:00～21:00 (雑貨)
- 10:00～22:00 (ビューティ)
- 11:00～23:00 (レストラン) / 不定休

### 03

GOURMET  
御池西洞院

### Dining+Cafe & Bar 閨／ Flower+Book 一凵

ダイニング+カフェ&バー うるう／  
フラワー+ブック いちりん

### 町家にとことん夢を詰めた ハイブリッドわがまま



1階は花屋+カフェバー、2階はイタリアンダイニング。プリフィクス風に運べる生パスタから「海老とプロッコリーのクリームソース」1300円、「生ハムとモッツァレラチーズのパニーニ」800円。ほか前菜は全て500円!

「各ジャンルのプロ」を1年に1店舗というハイペースで実現し、ついに6店舗目。今回は姉妹店「美郷」のイタリアンとカフェバーを融合。世界屈指のパリスタである「CANE ROSO」門脇氏に教えを請い、カフェ分野に進出。「花のあるお店」にブックストアまでというワガママっぷりはもう偉大なるやりすぎ! 一粒で三粒、四粒の町家が堂々完成だ。



Dining+Cafe & Bar 閨  
■京都市中京区御池通  
西洞院上ル押西洞院町610  
☎075-211-0724  
●11:00～翌3:00  
(ダイニング11:30～14:30、  
17:30～23:00) / 無休  
http://mrmmd.co.jp/uruu  
【平均予算】  
昼1000円 夜4000円

Flower+Book一凵  
■京都市中京区御池通  
西洞院上ル押西洞院町610  
☎075-213-5598  
●10:00～20:00 / 無休  
http://fb-ichirin.com

3.CF

### 02

FASHION  
京阪三条

### ROSESOPHIA

ろーぜすおーあーる

### 髪が寂しがっている… と、お嘆きの京男・京女へ

奈良にサロンを営むオーナーが、「欲しい髪飾りがない!」ので制作に着手。するとどうだ、ご同業や和装業からもオーダーが殺到。アンテナショップを構えた。気軽に和装をできるこれからの浴衣シーズン、男子は女子に贈る隠し玉を持つべきだし、何より「美しいものへの憧れは、やっぱり京都」という気持ちがかもったアイテムは、結構、強力かも。



「クレマチスのくちばしクリップ」3675円 (左)、髪にも帯にも使える「赤白&シルバー玉のかんざし」2625円 (右)、「桜のつまみ細工かんざし」6300円。他に指輪や男子にはチャーカーなど (髪飾りじゃないけど) も開発中



■京都市東山区  
大和大路三条下ル東側  
大黒町 KYOJEN IF  
☎075-551-8738  
●11:00～20:00 / 無休

## 食材のデトックス料理 京の新定番となるか？



和牛コースは「鴨川」10500円、海鮮は「富津」10500円などのコースでそれぞれ楽しめるし、単品もいろいろ揃っている。ちなみに調味料の肉味噌も石焼き用のコースをアレンジするなど、相当な徹底ぶり

割烹風のカウンター席に腰をかけると、目の前で肉や魚介の岩盤浴、和牛や宮津港よりオーナー自ら仕入れた魚介はまず7〜8種の味噌に漬け込まれる。「新鮮だろうに、もっといたい！」と思うのは早計。もちろん素焼きもあり、美味なのだが、日本人の調味料「味噌」には絶対の自信なのだ。その後、富士山麓の溶岩石の上で遠赤外線に抱かれ、無酸素な脂や雑味を落としたコースは口内温度でトロトロ。ソテーしたとは思



次に味噌の芳醇な香りが優しく響き、み掛けてデトックス効果。果、結構スゴイ。

### 京の溶岩料理 一瞬

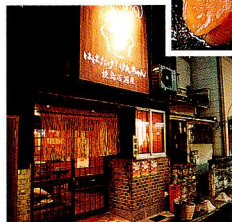
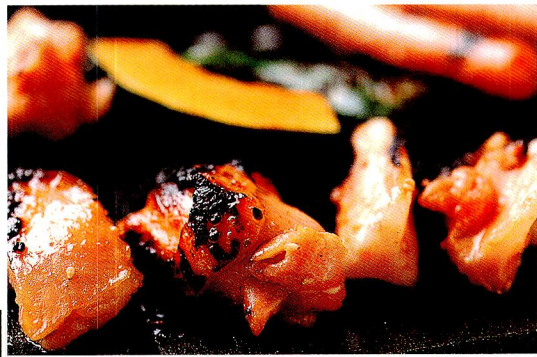
きょうのようがなりょうり いちしゅん

■京都市東山区四条通繩手上ル富永町東入ル南側  
☎075-541-0080  
●17:00～翌1:00 (L.O.24:30) / 日休  
【平均予算】12000円



## 市内を飛び立ち宇治に営業 鶏焼肉でもっとはばたけ！

「けんちゃん焼」の「モモ」480円、「ヤゲンナンコツ」380円は塩かタレで、「粗挽きウィンナー」350円、「野菜各種」200円。煙を上げながら「自分の肉は自分で焼く」という牛と豚だけの特権が鶏にも与えられた



### はばたけ！ けんちゃん

柳馬場六角「心」のけんちゃんが宇治へはばたいた。新天地では鶏肉をロースターで焼く「けんちゃん焼」を名物に、この地に腰を据える気構えだ。「将来は「けんちゃんシリーズ」で店舗展開を」と冗談混じりに言うけんちゃん。「それはもしや、テレビドラマの「〇〇屋けんちゃん」シリーズ？」とピンときたアナタ、同年代です。



■宇治市小倉町西浦88-48  
☎0774-23-2328  
●18:00～翌3:00 / 無休  
【平均予算】2800円

## な街ネタ!

## 但馬生まれの鶏ちゃんを カフェな空間にて、いざ!



「ヒネ鶏もも肉炙り焼き」830円、「鶏のサラダ」680円、「土鍋で炊いた銀シャリで卵かけご飯」830円。地鶏は但馬の朝じめ、米は京都産コシヒカリ「京の宮御膳」を使うなど、空間のみならず素材にも死角なし

元 Cafe dinner rhythm のさんへいさんが「好きな店のええとこどり(笑)」てな店を開業。軒先の露地からは想像もできないリラクシなハコでは地鶏を焼くええ匂いと横ノリリズムが共存。ゆるい空気の居酒屋、ハシゴ候補にどうでしょう?



### うまいもん焼 参

うまいもんやき さん

■京都市中京区木屋町通四条上ル17番  
露路東入ル北側  
☎075-221-1036  
●18:00～翌1:00 / 不定休  
【平均予算】3000円

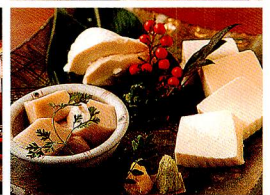


## あっさりモツで勝負をかける 鶏×豚×牛のトリプルスープ!

空前のモツブーム・イン・キョウト。しかも木屋町。と聞けば、濃くない想像をするかもしれない。ところが、ここ、い、あっさりさっぱり塩味ときた。加えて、ニンニクなし。ニラはネギに。具材としては、豆腐や生麩ごぼうにキャベツ。脳内鍋もさぞかしあつさりになるはず。その想像が間違っていないかどうか、いまずく確かめに行くべし。



産地直送ブリブリホルモンの「もつ鍋」1480円は塩と西京味噌の2種類。注文は2人前。前菜・漬物・豆腐料理・シメ・デザートありの3150円コース(おぼろ・柚子・胡麻)800円



### 京もつ鍋とおとうふ 杏屋

きょうもつなべとおとうふ きょうや

■京都市中京区木屋町通三条上ル大阪町516 Kiyamachi Junctionビル4F  
☎075-231-8944  
●17:30～24:00 (フードL.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)  
不定休 【平均予算】4000円



# 09

GOURMET  
木屋町三条

## メシ+バーで、ダイニングバー ではなく、食堂バーで宜しく

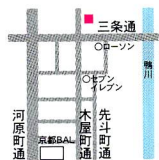


カウンターは6mはあろうかというイチョウの一枚板。ビール600円、カクテル700円。写真の「フレッシュ苺のカクテル」は1000円

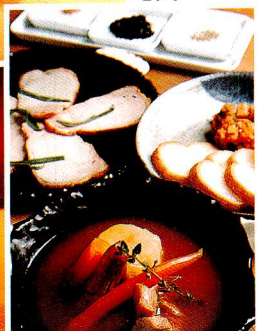
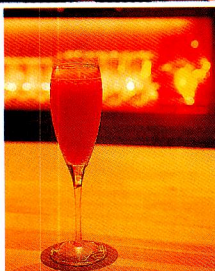
「トマトポトフ」800円など、ほんの一例。食材を見てから「アレしてコレして〜」といった感じのオーダーでどうぞ

### Bar MICHlya

バー ミチヤ



■京都市中京区  
木屋町通三条上ル東側  
三条木屋町ビルII 4F  
☎075・212・0068  
🕒18:00~翌3:00  
(フードL.O.翌2:00)  
月休  
【平均予算】2500円



木屋町の深夜食堂「道や」が新たにシェフの大西さんを携えて移転リニューアル。店主の八木さんに浴びせられる「シェイカー振れるん?」なんてヤジもある。元々、本職はバーテンダー。でもってフードは仏伊系メニューが中心のところ。「親子丼つくってえ〜」なメニュー無視の暴挙もOK。食材の持ち込みも大歓迎。ハコは小洒落でも心は木屋町、あなたのワガママ叶えてくれます。ただし、「もしジビエを持ち込むなら数日前に」とのこゝと。そんなもてますね、木屋町で。

# NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

# 08

GOURMET  
大宮六角

## 仲良し二人組が描いた夢 お気楽食堂ココに完成

「いつかお店と一緒に」。同窓生鶴見さん&岡本さんが学生時代に交わした約束が数年後に実現。あえて飾りつけない空間ゆえに、イケイケ&楽天家な二人の性格が客にも伝染。オーガニックメニュー以上に、二人の阿吽の呼吸が元気の源に!?

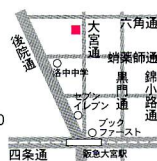


「ケンカはしないし、言葉が無くてでも感覚で分かり合えます」というソウルメイトな二人。「ランチ」820円は、メイン料理と、7種の日替わりおぼんざいを好きなだけプレートに盛って。夜は同様のおかずを定食スタイルで



### チェリー

■京都市中京区大宮通六角下ル西側  
☎075・801・7570  
🕒11:00~15:00 17:00~22:00  
日祝11:00~15:00 17:00~21:00  
木休  
【平均予算】昼820円 夜1000円



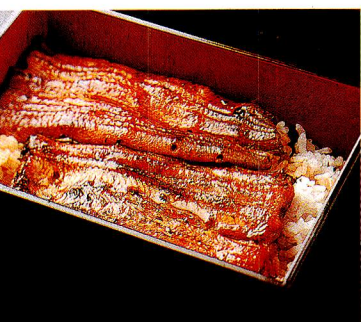
# 11

GOURMET  
二条両替町

## 鰻割烹まえはら

うなぎかつぱう まえはら

静岡の活元が選りすぐった鰻を仕入れる。会席は8000~15000円。焼いた鰻の骨で出汁を取る絶品スープが含まれる



昼の献立より鰻重(松)3200円。昔ながらの製法で醸造されたみりんを使用。まったりした甘辛加減が立かせる

## 楽しみ方は百花繚乱 鰻の「う」はウマイの「う」

鰻重や蒲焼きに留まらず、大いなるポテンシャルをもつ鰻に挑むのとば口で炭焼き場への横目を飛ばし、凛々とした紳士的な空間へと靴を脱ぐ。名刺代わりの会席では、湯引きや骨出汁スープなど鰻尽くしの珍味佳肴が次から次へ供される。発見の味に出会うなら、「鰻は老舗で食べるもの」という思い込みはこの際捨ててもいい。



■京都市中京区両替町通  
二条上ル北小路町108-1  
☎075・254・7503  
🕒11:30~14:00  
17:00~22:00 (L.O.21:30)  
日休  
【平均予算】  
昼3000円 夜10000円

## 気軽に寄れる京都らしいお店 そのままカタチにしてみました



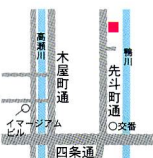
京都弁の「いちばなだつて(真っ先に、すべの意)」をもじった店名は、「ふらりと立ち寄って、おぼんざいをつまんで、飲んで帰る。ベタ京都な店にしたい」という思いを込めて、店主が惚れ込んだ「京都らしさ全開の店、先斗町でさえ多様化するこのご時世、京文化を守り抜く継承者となりつつあるか!?

年中楽しめる「おでん」150円~250円のほか、おぼんざいは「菊と手羽先の甘辛煮」600円、「菜の花とお揚げのたいたん」500円など、日替わりで約10種類。店主との会話で裏メニューの探りを入れてみるのもアリ

# 10 一花 いちばな

GOURMET  
先斗町

■京都市中京区先斗町通四上ル 紫光会館1F  
☎075・213・1889 🕒17:00~23:00 (フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30) / 火休  
【平均予算】3000円



# NEWS

obj continues staring at only the story

## なメガネタ!



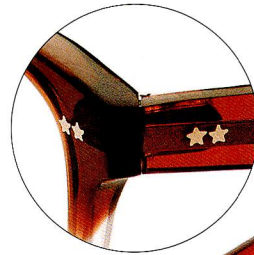
obj classic 80series / 80-02 33,600円

### 今年の主流となるか? 話題のゴツメガネ最新作登場!

オブジェが80年代へのオマージュを込めてつくったシリーズ最新作は14kホワイトゴールドの2連星が輝くフレーム。一見、骨太デザインの中にはチタニウム製のカシメ蝶番など、最新技術とマテリアルを駆使。復刻を超えた復刻がこころめ。

## 01

ITEM  
obj classic 80series | 80-02



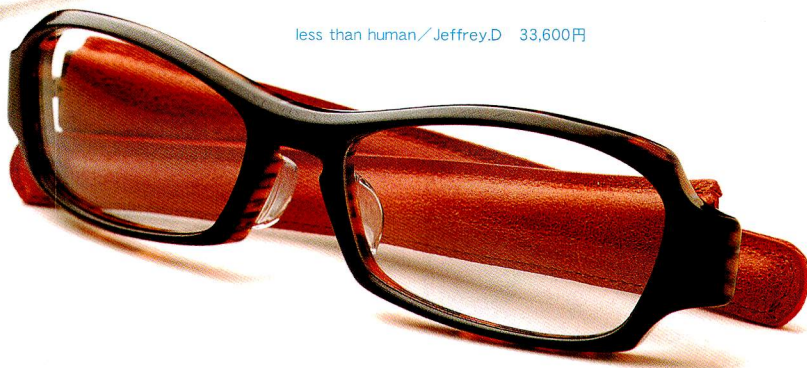
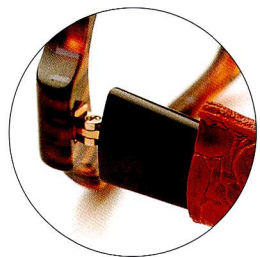
## 02

ITEM  
less than human | Jeffrey.D

less than human / Jeffrey.D 33,600円

### ま たもやギミックを満載して レスザンのニューモデル降臨!

お馴染み、着脱式の型押しエナメルレザーに加えて、今回はなんと裏表のカラーが異なるテンブルが回転するというピツクリフレーム。実用面から考えるとムダギミックのように感じるが、ジャケットなどの胸ポケットに差す時にクルリと色目を変えて遊んだりできる。



### 骨太だけど、重くない 芸の細かさが光る一本

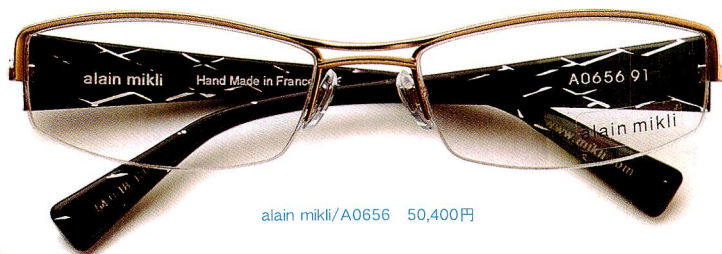
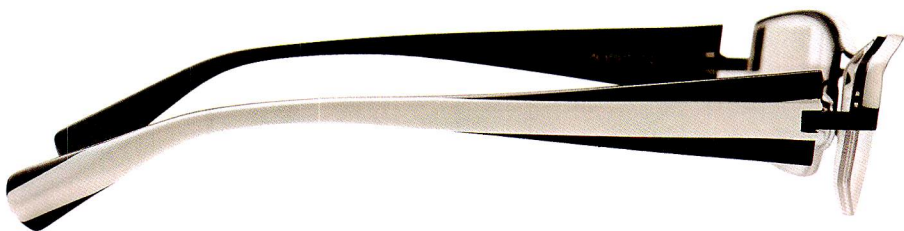
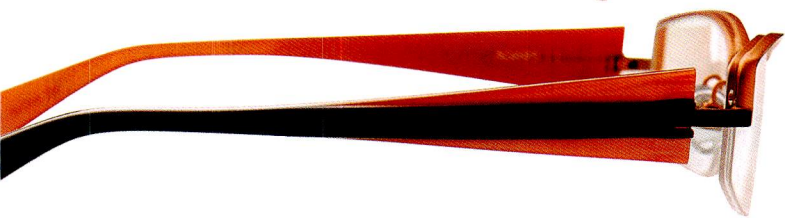
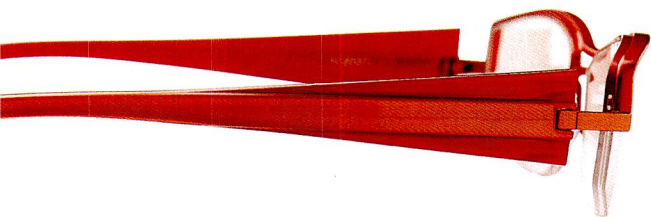
## 03

ITEM  
less than human | Marcel.P

less than human / Marcel.P 37,800円

メタルや樹脂などいくつものマテリアルを複雑に組み合わせで生まれたレスザンのサンングラス。これだけ凝った造りならゴテゴテの重い印象を与えがちだが、テンブルからフロントリムにかけての浮遊感あるデザインは、これからの季節らしい軽やかさを演出している。





alain mikli/A0656 50,400円

正面で見せて、横顔で魅せる  
アラン・ミクリ流の小粋な演出

04

ITEM  
alain mikli  
A0656

メタルによるフロント  
リムはシャープでクール  
な印象。しかし、テンプル  
は2色のアセテートを組  
み合わせたストライプに  
より、横顔に躍動感を与え  
てくれる。ブラック&ホウ  
イトやレッド&オレンジ  
などカラーバリエーショ  
ンも豊富。

繊細だけど、男性的  
オブジェの旗印シリーズ新作

アイウェアの歴史を塗り替えたオブジェのチタニウムフレームの新作。今回はフロントセンターに繊細だが力感のある隆起を持たせているのが特徴。シェイプはフルリムとナイロールの2種。モルツチのチャーム付きケースとの相性もグッド。

05

ITEM  
obj water double-ridge 8C  
& Armaude Morucci



obj water double-ridge 8C 33,600円  
Armaude Morucci(ケース) 26,040円

超希少マテリアル！  
ビンテージバイソン角フレーム

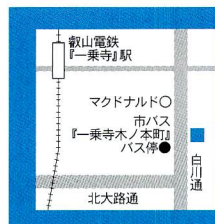
北米のネイティブアメリカン伝統の技と、オブジェの最新技術のコラボが実現。特殊処理を施し、150年もの年月をかけて自然乾燥させたバイソンアメリカンバッファローの角は非常に柔軟性が高く、極上のフィット感を生み出す。

06

ITEM  
obj BISON



obj BISON(仮称) 126,000円(予価)



OBJ TEL.075-711-6109

オブジェ

京都市左京区一乗寺野田町2-2  
ハイツ白川1F

営業時間 11:00~20:00/無休

<http://www.obj.co.jp>

