



店名の「サレ」とは塩のこと。「塩キャラメルプリン」280円(絶品!)を筆頭に、スイーツは甘さを引き立たせる塩の使い方が絶妙。フランスリーのメニューから「シユクルート」1000円(これも絶品!)、「キッシュコロレーヌ」750円。デリでお持ち帰りも可

02

GOURMET
室町仏光寺

特に嬉しいのは
やっぱり2~3F
でしょうか



Citron Salé シトロンサレ

洋菓子カフェとしてアツという間に人気店となった「シトロン」には、やっぱりまだまだやりたいこと&隠し技があったようだ。1Fにスイーツ&デリ、2・3Fでは家庭料理のフランスリー&カフェ、4Fでスイーツ教室。一気に4フロアで、「普段のフランス」を体現。カフェではちょっと物足りなかつたアナタには、「飲めるフランスリー」はテートに接待に、「シ」を兼ねてありがたさ。しかも「フランス人は毎日こんな美味いモンを食べてるの!」というサブプライズ付き。

■京都市下京区室町通仏光寺上ル白楽天町529
☎075-351-1311
●11:30~23:30/不定休
<http://www.speem.com/citron/>
【平均予算】昼1000円 夜2800円



NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

01

GOURMET
高倉六角

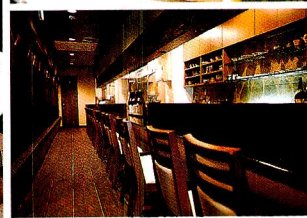
京町居酒屋ろじ

きょうまちいざかやろじ

オープン前に測りに掛けたのは「骨付き」と「食べやすさ」。骨付きカルビ、骨付きソーセージ、骨付きラム肉。と並ぶお品書きを見れば、傾いた先は言わずもがな。旨み濃厚な炭火焼きの肉を筆頭に、美味さ重視で選んだメニューが魚介から肉、酒肴、ご飯までと際なく充実。



「骨付きカルビ」700円、「骨付きソーセージ」300円など、炭火で丁寧に炙る骨付きメニューをぜひ。その他「ささえの壺焼きエルカルゴ風バター焼き」500円etc...、洋のエッセンスを加えた酒肴は、グラスワイン600円~あたりと



■京都市中京区高倉通六角下ル和久屋町349
☎075-213-5236
●17:00~24:00(L.O.23:30)
不定休
【平均予算】3800円

骨身を削って炙ります(笑)
美味さ命の居酒屋メニュー



04

GOURMET
烏丸三条

烏丸DUE

からすまドゥーエ

店内はコの字カウンターを配したオープンキッチンスタイル。「イカスミを練り込んだタリアツレ」1600円のほか、「和牛スジ肉バルサミコ酢ソース ホタルイカと菜の花のソース」350円などお酒のちょいアテも豊富。グラスワイン500円~は10種を揃える

パールも「うしのほね」なら
鉄板なオプションが付きます

実は「うしのほね」初となる洋食店は、イタリアンになった。「おいしい」にだけ、持ってきた「鉄板×パール」から、鉄板や串の小皿×ワイン、肉魚料理やパスタでガツ飯もOK。あくまで「万人が楽しめる店」を受け継いで、最大公約数をカジュアルに落とし込み、ニーズ多様な三条烏丸ゆえのフレキシブルさで、何かと便利な一軒に。



■京都市中京区三条通烏丸西入ル御倉町79
文椿ビルディング1F
☎075-213-3922
●18:00~翌1:00(L.O.24:30)/不定休
<http://www.ushinohone.com/>
【平均予算】3000円

03

FASHION
新京極三条

SAYANSE

サヤンス

音への愛情がカタチとなる STREETスタイルの登竜門

服好きが服を買うだけでは「ファッショオタク(笑)」。服を着てどうする、をストリートスタイルに求める同店のスタンスは、音と服のリンク役として、京都では稀な存在だ。「NITRAID」や「MASTERPIECE」をはじめとする「音を感じるウェア」セレクトは、クラブ常連もデビュー前も関係ナシ。京都シーンでカタチになる。



■京都市中京区新京極三条下ル桜之町407-1
新楽樓詩の小路ビル4F
☎075-257-1121
●11:00~20:00/不定休
<http://www.sayanse.co.jp/>

詩の小路ビル内でも最大級。4Fを占める広〜いフロアには、贅沢なほどスペースを取った「NITRAID」や「HECTIC」、さらには「aNYthing」「UNDEFEATED」など、音好きにはたまらないラインナップを展開。「MASTERPIECE」ドラムバッグなど、人気ブランドの限定モノも続々!



「機能美」として結実する 奥深い日本の美的センス

GOODS
祇園



機能美に時代の感覚を取り入れる。入口すぐがショールーム。Futae (お椀) 3520円～、Momi (お置き) 1470円など。カフェでは美山荘謹製のメニューを披露。「ガトーセット」1800円、「笹茶」800円など

日本の器の持つ魅力それはデザイン以上に「使ってわかる」その機能美。摘草料理「美山荘」の主人・中東さんが手掛けるブランド「OKU」は、そんな器の魅力の現代的解釈。ショールーム兼カフェとなる同店は、そのコンセプトをあますところなく伝える。現代の生活に合う器も然り、襖絵に描かれた若手作家の感性も然り。そして町家を活かしたモダンな空間も然り。徹底された機能美の抽出が、新旧を超えた文化の普遍性も感じさせてくれる。

OKU gallery&cafe

オク ギャラリー&カフェ

■京都市東山区祇園町南側570-119 ☎075-531-4776
●11:00～19:00/木休(祝日の場合営業) <http://www.oku-style.com>



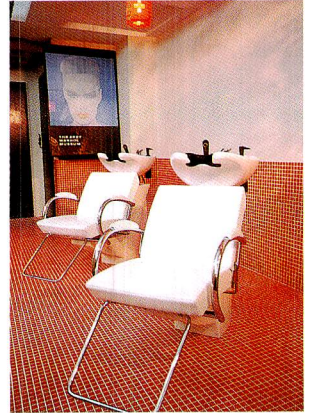
GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

BEAUTY
室町蛸薬師

hair win ヘアーウィン

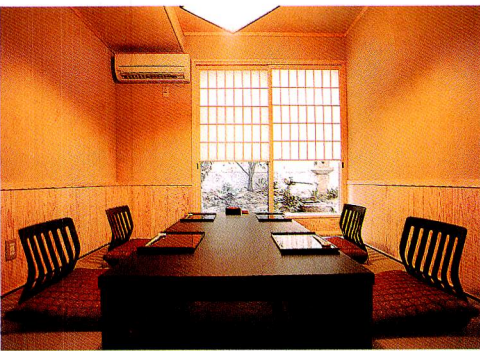
「すべては人間力」「老若男女に愛されるサロン」とは、もはやサロンの基本型。その上で同店の奥田オーナーが提唱するのは、エゴの押しつけない一線を画し、「脱ブライベート」に徹しきったがゆえに生まれるナチュラルな空気とスタイル。これぞ新しきサロンの在り方か。



黒×白を基調に、ビタミンカラーで味付けした空間は、クセのあるダクトやスチールをアクセントにすることで、あえて中性的に。「誰かをキレイにする」そのホスピタリティ精神に「自分好みの店はまた今度(笑)」と自分色はやや抑えめ

等身大の技術と空間が ナチュラルさを引き出す

■京都市中京区室町蛸薬師鯉山町535 室蛸ビル2F
☎075-211-6808
●10:00～21:00(受付～20:00)
日10:00～20:00(受付～19:00)/月休
<http://www.hair-win.com>
【メニュー】カット4725円 水カラー6300円～(S・B込)
水パーマ10500円～(S・B・C込)



祇園の料亭「花咲」が飛び火的に烏丸へ。あえてカジュアルダウンしない味と姿勢は、昨今烏丸に足りない「京都」という感性を、祇園というキーワードで同地に注ぎ込む。鯉の寝床な縦長アブリーチからはじまり、京野菜、京料理、京都の地酒、地元も観光客も、実はあまり知らない本当の祇園、烏丸に生まれたエアポケットはその登竜門か。

アプローチの先に待つのは 「脱烏丸」な祇園の空気

京料理 花咲 錦店

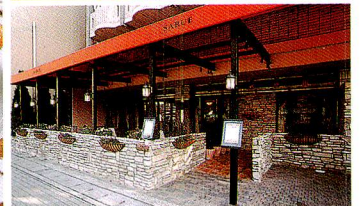
きょうりょうりはなさきにしきてん

■京都市中京区堺町通錦小路下ル西側
☎075-222-0710
●11:30～L.O.14:00 17:30～L.O.21:00/不定休
【平均予算】昼3000円 夜7000円



GOURMET
松ヶ崎

SARUE サリュウ 北山通に意外となかった シレッと行けるフレンチ



「北山通から街なかに移転なんてケースも散見されるご時世だが、教会やゲストハウスやらが立ち並ぶこの界隈に限っては、そんな空気はどこ吹く風。アラカルト的にワゴンサーヴの料理から前菜を選び、メインは目の前で取り分けて、とパフォーマンスも見て、魅せる。意外と穴な北山カジュアル・フレンチが一軒できました。

ワゴンから実物を見て選べる8種類のアミューズ各種400円とメインディッシュの「甘鯛のボワレ赤ワインソース」3800円(2人前)。取り分けがきくので、家族、グループにも最適かと。ワインはグラス800円～、ボトル4000円～で年代物も多数

■京都市左京区松ヶ崎六ノ坪町5
☎075-706-7779
●11:30～15:00(L.O.14:00)
17:30～22:00(L.O.21:00)
無休
【平均予算】
昼2500円 夜5000円
<http://www.sarue.jp>