

知りすぎてしまった男 遂にリングに上がる、のね

種類多い！な「前菜の盛り合わせ」1250円（写真は2人前）に、柔らかな！美味しい！腹一杯！な「北海道産黒毛和牛テール煮込み リガトー」添え」2300円の他、全品200gというパスタも含め、お二人様なガツ盛りバージョン



店主・竹谷さんの前職は高級輸入食材卸の営業マン。京都の有名イタリアンの巨匠たちも一度はお世話になっていたという（はず）。食材を「知りすぎてしまった男」が、「喋れる料理人」となってリングに上がったわけ、なかなか手強いニューフェイスだ。食材からアプローチした特盛りひと皿入魂料理はほぼ無手勝流で、ワインも目分量で清算、という肩の力を抜いた感じを許す今の祇園は僕が深い。そうそう、ワイン好きにはたまらない味だということも、付け加えておこう。

01 NEWS

GOURMET

西院

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

がやが家 西院店

がやがや さいいんてん



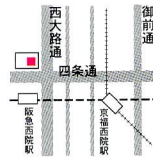
京都の「ザ・居酒屋」の最新鳥、入口で出迎えてくれる鳥のおブジエは、同店のシンボルであり、スタッフとお揃いの前掛けもお似合いだ。名無し鳥が至るところを飛び回っている店内は、カウター、密室度の高いカウター席、少人数の酒盛りにも対応できる広々スペースで、1、2、3席ものキャバが目玉のひとつ。

その豪華さに圧倒される「舟盛り付の飲み放題コース」4500円〜など、3000円〜のろうま会コースも充実。愛称募集中心の装馬オブジェは、内装を担当したデザイナー一氏のお手製で、くもみんなの人気者



店内のあちこちにいる 鳥の名前、募集します(笑)

■京都市右京区西大路四条北角 アフレ西院5F
☎075-315-2717 ●17:00～翌1:00/無休
【平均予算】3000円 <http://www.gaya2.jp/>



02

Babelé バベル

■京都市東山区繩手通り四条上ル井才天町13
祇園ホワイトビル1F奥
☎075-541-5241
●18:00～翌2:00入店/日休
【平均予算】5000円

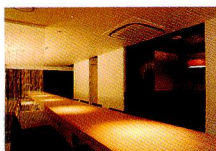


京都タワーのお膝元によく、なバー

「オリジナルカクテル」800円〜。ホテルやバーなど、様々なスタイルの店で腕を磨いてきた店主のつくるカクテルは、居心地のよさを後押ししてくれる。ハワイ好きに由縁する店名通り、ここは密かな憩いの島だ



終電の時間を気にしながら呑む酒は、味気ないことこの上ない。朝までバー（それもスタイリッシュな）に恵まれなかった京都駅エリアに、「ようやくできた！」な一軒である。存在感ある一枚板のカウンター、奥にはソファの個室も。家までのワンクッションにひとりで訪れるもよし、二軒目使いのすもよし。脳内手帖にいますぐメモるべし!



04

Bar ISLAND パー アイランド

■京都市下京区烏丸通塩小路西入ル一筋目上ル
エムワンビル2F
☎075-351-2292
●19:00～翌4:00/無休
【平均予算】2500円（テーブルチャージ500円）

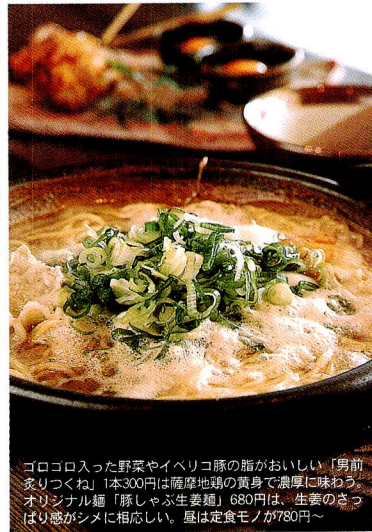
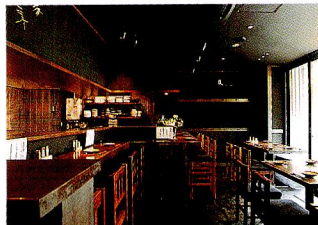


03

ニューも価格も男前! 駅前の新チョイ呑みスタイル

GOURMET

京都駅



チョイ呑み店が続々の京都駅に、さらに新顔。昨今流行の炙り料理に、煮る・蒸す・焼くのひとつ手間加えたこれぞ男前な炙り料理! とは鳥井オーナー。白菜を炙ってサラッとしてみたり、トマトを丸ごと炙ってみたり...の炙りで引き出す素材の甘みが充実の地酒ともマッチ。で、チョイ呑み精神そのままのコスパは、夜はもろろん屋にまで!

ゴロゴロ入った野菜やイペリコ豚の脂がおいしい「男前炙りつくね」1本300円は薩摩地鶏の真身で濃厚に味わう。オリジナル麺「豚しゃぶ生妻麺」680円は、生妻のさっぱり感がシメに相応しい。昼は定食モノが780円〜

金八 きんぱち

■京都市下京区油小路通
塩小路下ル南不動堂町3
☎075-352-3068
●11:30～14:00 17:30～23:00/日休
【平均予算】昼800円 夜3000円



06 豚で培った美味ノウハウが 鶏になってさらに開花!

GOURMET
高倉錦



ド定番から「造りの盛り合わせ ちょこっと盛り」850円、「串盛り合わせ5本」1050円、「おぼんさいの5種盛り」800円〜。ほか、本店でも人気のおでんは変わらず年中キープ。屋は「こだわりの親子丼」800円など丼・定食が3種類

室町・新町の間に豚中心の炭焼き店「円屋室町」の次なる展開は「豚と来たら、鶏? (笑)」と、140日間飼育する滋賀・淡海地鶏をそのメインに据えた。「1羽ごと仕入れる第一と、どの部位が出るかはその日次第」と業社店長。諸刃の剣ながらも、スタッフ全員が惚れ込んだ淡海鶏の美味さは造り、炭焼き、鶏スープの麺まで揃う、鶏肉・脂の活かし方でしっかり表現。昼夜営業とキャバも広げる円屋流肉食のススメ、最後は牛まで行きそう?!



円屋 錦・高倉
えんやにしき・たかくら

■京都市中京区高倉通錦路上ル貝屋町
564-136 (路地奥)
☎075-213-3451
●11:30~14:00
17:30~24:00 (LO.23:00) / 無休
<http://www.enya-kyoto.com/index.html>
【平均予算】昼800円 夜3500円



08 革&パーツを我流チョイス 一生モノは自分で選ぶ時代!

GOODS
新京極



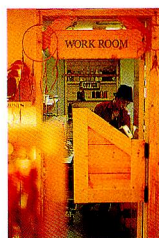
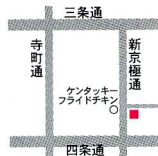
桜柄レザーのコンビネーション。「ウォレット」は中身、カバ、ベロなどをすべてセミオーダーして48615円、「ベルト」はバックル、コンチョなどを選んで6195円。「キーホルダー」8715円、「チェーン」5040円。セミオーダーは15分~1時間ほどで完成



某銀行のように長くお付き合いができるレザーアイテムの一期一会がまだない!という方は関西初路店の同店で、又革にUSレザー、ダイヤモンドパイン:「数は計り知れない」と店長も驚く革、革が、バックルなどの豊富なパーツとともにラインナップ。革とパーツをチョイスすれば、あれよあれよという間に自分仕様モデルが即完成!

ALZUNI 京都店
アルズニ きょうとてん

■京都市中京区新京極通四条上ル中之町538-5
☎075-222-8373
●11:00~20:00 / 無休
<http://www.canada-co.jp>



5.CF

NEWS

05

GOURMET
三条河原町

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

コース仕立てで演出する「接方来」の新しいカタチ



同店は、話題のファッションビル「ミーナ京都」に誕生。足元をほかに照らす行灯や格子などを配した風雅な食空間では、昼夜ともに洗練されたコース料理が味わえる



京野菜料理でお馴染みの「接方来」が、コース仕立てで提供する「接方来茶寮」をオープン。京町家風の店内で味わえるのは、京野菜や大本山南禅寺御用達の豆腐を使った体に優しい献立ばかり。盛り付けは美しく、味わいは繊細。その一皿一皿に、料理人の感性がキラリと光る。

**京やさいと豆腐料理
接方来茶寮 ミーナ京都店**

きょうやさいととうふりょうり
せっぽうらいざりょう みーなきょうとてん

■京都市中京区河原町通三条下大黒町58 ミーナ京都7F
☎075-254-8850 ●11:00~24:00 (LO.22:30) / 無休
【平均予算】昼2000円 夜4000円

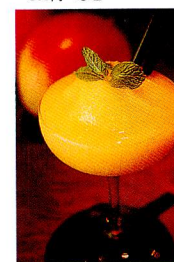


07

NIGHT SPOT
山科

もはや洛外とは呼ばせない
本物志向がついに登場

料理歴10年以上という異色の経歴を持つマスター大坂さんが、水だけでも5種以上を巧みに使い分け、お酒をつくる。「フレッシュフルーツのマンゴー、フロズン」800円をはじめ、カクテル700円〜、ウイスキー800円〜など



金屏風を思わせる大胆な絵画がセレクトテイを演出。なんとなく祇園?先斗町?...な雰囲気だが、ここは山科駅から徒歩3分。ありそうでなかった「大人が飲めるバー」を、あの「楽坐」が同地に誕生させた。空間に負けないお酒の味こそ同店の真骨頂。フレッシュフルーツを使った本物のカクテルが、大人のハートを心地よく射抜く。

bar らくざ

バーらくざ

■京都市山科区竹鼻竹道50-7-1F ☎075-595-1199
●20:00~翌3:00 / 無休
【平均予算】3000円 (テーブルチャージ300円)



10

GOURMET
東洞院蛸薬師

カタカナ以上にジャパネスク あくまで解釈は「居酒屋」で



「バルって、要は洋風の居酒屋でしょ？」と林店長。「美味しく、楽しく、安く」そんな海鮮居酒屋「あんじ」の進化した遺伝子は、バルセロナ生まれの女性スタッフも納得の料理や量り売りワインなど、カタチを変えながらも基本の塩基配列は同じだった。そう、あくまでお客へ。 「ポトルの余りはテイクアウト」 「15時30分から営業します」…70名以上のキャバなからも、気配り、目配りは端々にまで。これで「居酒屋」の鑑！

おさかなBAR Tarow

おさかなバル タロウ

■京都市中京区東洞院蛸薬師下ル
元竹田町631
☎075-213-5560
◎15:30～翌1:00 (L.O.24:00) / 月休
【平均予算】3500円
<http://www.tarow.jp>



「あんじ」同様、市場直送の魚介類は健在。「今日の魚介のオープン焼き」(時価)をはじめ、「魚介のパエリア」やバルの定番である「トルティージャ」380円、「いわしのガーリックオイル煮」580円も

NEWS

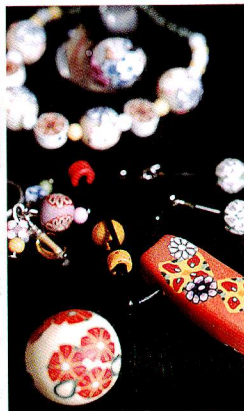
GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

場所にも、着こなしにも ピンポイントで日本の美

09

GOODS
柳小路



「ハワイのマカチョコ級に今や京都の定番、和雑貨、その先駆者が本拠地の烏丸から東進。新進気鋭の石畳、柳小路通で日本の美を発信する。粘土細工「ソニヤ」を筆頭に、現代の着こなしに合うピンポイントな和雑貨の提案が行く末、「和十洋」のご当地ファッションを生む!」

ベネチアングラスの技法を応用し、粘土やマープルの模様を作る「Soil Art」は九州の作家モノで京都でも初上陸。柄は和若男、色遣いは洋。柄にもマツリ、イヤリング、ネックレスなどは2000円前後

くろちく 柳小路店

くろちく やなぎこうじてん

■京都市中京区新京極通四條上ル中之町577-7
柳小路はちべえ長屋内
☎075-256-6565
◎11:00～19:00 / 無休
<http://www.kurochiku.co.jp/>



12

GOURMET
木屋町御池

遠くて近きは… U.S.A (N.Y.) でした!

N.Y. STYLE DINING BAR COLOR

ニューヨークスタイル ダイニングバー カラー

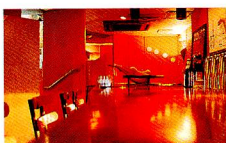


「紫蘇の香りのMISOピザ」1500円。ピザソースがわりに味噌と七味! あっさりサイゼの「フレッシュ苺のマテニーニ」1000円や、あっさりスタイルの「ロングアイランドアイスティー」900円。流行り言葉で言えば、「NY流パル」ってとこ。NYだけに、場所も木屋町、エンパイアビル横!

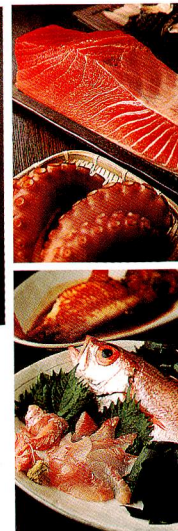
アメリカのキューイジーヌに、変化があるようだ。N.Y.では今、「イタリアンやフレンチに日本味を重ねる」のが主流らしい。同店を監修する京都の飲食ビジネス会社、マスターマインド(株)が当地を視察して思ったのは、「これは僕らの得意技やん?」ということ。和風創作イタリアン(やフレンチ)とは、根本的に違う美味い料理はN.Y.にありました。



■京都市中京区木屋町通三条上ル
上大阪町519 藤田ビル B1F
☎075-231-2425
◎18:00～翌3:00 (L.O.翌2:00) / 無休
<http://mrmd.co.jp/color>
【平均予算】3500円



自称「魚しかない北山人」が 不毛の地で立ち上げた等身大



欄間を意識したユニークな空間から、外池さんの笑顔がにっこり。自身、北山在住で「僕が今まで欲しかった店」をつくったとか。「ノドグロの造り」2100円、「キンキの煮付け」3900円。朝の仕入れによってメニューは毎日変わる

「魚しか…、ないんです(笑)」と苦笑するのは「まほ三菜店」を切り盛りしていた外池さん。前店で培った魚介の技を、今度は北山という魚料理不毛(不毛)の地で開花させる。毎日十数種の魚介を造り、塩焼き、煮付け…とシンプルに。上賀茂の野菜、大徳寺の豆腐、さらに銀シャリも加わった4大名物は、北山の食通の心はどう響く?

11

GOURMET
北山

さかな賀茂人

さかなかもん

■京都市北区上賀茂岩ヶ垣内町45-2 ☎075-724-0170
◎17:00～24:00 (L.O.23:00) / 不定休 【平均予算】4500円



NEWS

obj continues staring at only the story

なメガネタ!



ストウディオ・ミクリからの
新作は構造的美学が光る一本!

ストウディオ・ミクリからデビューしたばかりのヴァネッサとメディが生み出したアイウェア。有機的なフォルムでありながら、テンプル部分に独自のアジャスト機構を搭載。オブジェの柳島氏もここ数年でもスバ抜けた構造的美学だと大絶賛!

01

ITEM
studio mikli
Vanessa & Mehdi



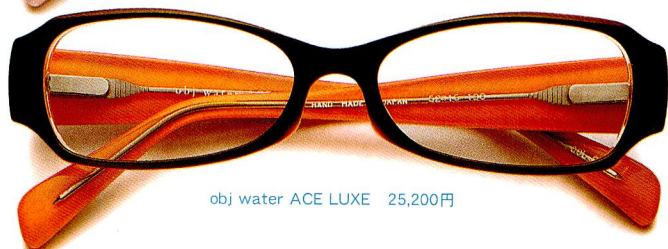
studio mikli/Vanessa & Mehdi 50,400円(上)
59,850円(下)

みずみずしい発色が秀逸な
オブジェの夏フレーム

特注の生地で作った透明度の高いクリア、淡い色、濃いめの色と、3層からなるフレームは、まるで澄みきった水に浮遊しているよう。チタニウムの芯、ドイツ製のパネなど、細部までオブジェらしさが反映された一本。カラー、リムの形状などバリエーションも豊富。

02

ITEM
obj water
ACE LUXE



obj water ACE LUXE 25,200円

03

ITEM
EMILIO PUCCI
COLD INSERT

オンナ度を上げてくれる
チラ見せ「プッチ柄」

セレブがこよなく愛するエミリオ・プッチがリリースしたサンングラス。メタリックの入ったプリアセテートによる一見シックなデザインだが、テンプルの裏にはプッチならではの大胆な柄がプリントされている。国内の取り扱いには直営店を除くと、10店舗限定というレアな一本。



EMILIO PUCCI/COLD INSERT 50,400円



OLIVER PEOPLES / FIGHT CLUB 27,300円

04

ITEM
OLIVER PEOPLES
FIGHT CLUB

映画『ファイト・クラブ』でブラッド・ピットが着用していたものゆえ、通称「ファイト・クラブ」モデルと呼ばれるサングラス。根強い人気で品切れ状態が続いたが、生産決定権を持つオブジェがこの夏に向けてついに限定再生産に動いた！

限定再生産のため完売必至！
「ファイト・クラブ」モデル

彫刻&ラインストーン使いが秀逸！ フラクラの大人なキラ系眼鏡

パリ発のフランシス・クラインによる、手仕事フレーム。BORAはフロントサイドに施された手彫りのフラワー柄が秀逸。VENUSはフラクラならではのスワロフスキー使いが満載だ。決して派手にならず、シックで品よく見えるのがさすが！



Francis Klein / BORA(上) 52,500円
VENUS(下) 47,250円

05

ITEM
Francis Klein
BORA & VENUS



TOM FORD / whitney(上) 48,300円
claudia(下) 48,300円

06

ITEM
TOM FORD
whitney & claudia

往年のディオール・テイストを現代風に再構築したサングラス

グッチ再興に貢献したトム・フォードが手がけたのは、往年のディオールを喚起させるサングラス。whitneyはストローのようになめらかな印象を与えるフレームが特徴。claudiaは彼がよくモチーフとするバンブーをイメージさせる一本。



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>

