

02

GOURMET
八坂

「本物」でしか知り得ない 京都とは如何なるものか？



どっしりとした数寄屋造りの建物が印象的。個室、テーブル、60名までの大広間も館内に。昼は梅の形の器に盛り込まれる「古都弁当」4389円、夜は「古都四季懐石」12000円～（前日までに要予約）で京都の旬と、その実力を

かの伊藤博文公とも縁深い上木屋町の料亭「梅むら」の姉妹店が、中京区を出て東山区へ。しかも東大谷参道沿いの八坂神社南門前に移転という、ちよっとしたビッグニュースだ。ステンドグラスを配したテーブル席もあれば、間接照明を施したモダン個室もと、場所柄、一見さんにも優しい造り。鴨川納涼床でもきつての実力を持つ、名店の味を受け継ぐ若き料理長の逸品で、「食は古都の文化である」といふ言葉を感じたい。



古都梅

ことうめ

■京都市東山区祇園町南側506-1八坂神社南門鳥居前
☎075-561-2008 ● 11:00～15:00 17:00～22:00 / 月休
【平均予算】 昼4000円 夜15000円
<http://www.7b.biglobe.ne.jp/~kotoume/>



高瀬川のほとり、白×黒のスタイリッシュな外観の正体は意外にも粉モンの店。しかも、セラに眠るワインが充実し、二人でもんじゃをつつきながらシャパンで乾杯...といった、「え、タフ？」がここでは至極当然のスタイルだ。シチュエーションはアップパーにして、お値段はすっかりB級。日常デザートになんとなりがたいことか！

04

GOURMET
木屋町四条

デートに粉モンでも ちゃんと格好つきます



だいあん

■京都市中京区高瀬川筋四条上ル紙屋町674-5
☎075-252-0770 ● 17:00～翌3:00 / 不定休
【平均予算】 3500円

01 NEWS

GOURMET

六角庭屋町

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

生演奏は昼が12:00～13:00～14:00～、夜は18:00～19:00～20:00～の各3部構成。美しい音楽とともにイタリア料理が楽しめる。4種類あるランチのメニューから、黒毛和牛100%の「ハンバーグランチ」950円はサラダ、ジェラート、ドリンク付



BGMも響の大切な要素の一つ。それがライブならばなおさら...で、50席以上のキャバに美しき生ピアノの音色が響く大人の店が誕生。クラシックやジャズ、ボサノバのライブが、夜も昼も仕事の一段が優雅に変わる「音店」がまたひとつ。今特集を裏打ちするような一軒だ。

しとやかに、優雅に楽しむ 大人の「音店」がまたひとつ

bicchiere

ビッキエーレ

■京都市中京区六角通麩屋町西入ル KMCビルB1F
☎075-231-1188 ● 11:30～15:00 (L.O.14:30)
17:00～23:00 (L.O.22:30) 土日祝11:00～15:00 (L.O.14:30) 17:00～23:00 (L.O.22:30) / 水休
【平均予算】 3000円
<http://www.k-factory08.com/bicchiere>



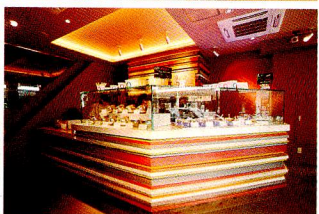
03

GOURMET

河原町薬師

無脂肪の牛乳とヨーグルトを原料にした超低カロリーのフロースヨーグルトは、白糖を使わないため果実と組み合わせると自然の甘みが、プレーンなどの6種のベース280円～に約30種のトッピングを自在に組み合わせられる

アメリカ・ピバリーヒルスから、セレブも愛するエコなフロースヨーグルト店がアジア初上陸！リサイクル材や再生段ボールを使ったインテリアを筆頭に、カップやスプーンも徹底したエコ路線。が、それ以上に限りなくオーガニックなこのヨーグルトがまず美味しい。地球環境も考えながら、自分の健康も可愛くくださいませ。



地球に体に、エコを徹底すれば 優しい前に、美味しいのです

sno:la京都店

スノーラきょうとてん

■京都市中京区河原町通蛸薬師上ル奈良屋町303
☎075-212-7839 ● 12:30～21:30 土日11:30～/無休
【平均予算】 500円 <http://www.sno:la.co.jp>





肉を挟んだ師弟対決 ウマかったけど、 ウシ勝った?

「焼肉の蘸調味は匂いやる!」とばかりに焼けば煙がモクモクと、気取って食べても焼肉なんざ美味くない。「特上カルビ」1280円、「塩上タン焼」1580円、脂が美味しい「伝説のホソ」680円、「とろけるコース」1280円



同じ業界とある先輩筋に、「肉をなめるな!」と喝破された経験を持つ山田オーナー。地元大手の焼肉店に8年勤めたキャリアもある。ブランドネームに振り回されず、一頭買いで買付けける黒毛和牛も自慢の種だ。しかしオープン間もない頃、かの先輩がふらりと間口に立った時には驚いた。緊張感が漂う中、一通り食べ尽くした先輩は、「よし、合格。今日は文句を付けたらお墨付きはタテじゃな。達人のお墨付きはタテじゃな。」

05

GOURMET
両替町二条

cucina italiana ottimo

クチーナイタリアーナ オットィモ

地野菜&伊勢直送の魚介類の一品、ワイン&チーズや生ハムなどスタントロード路線でイタリアンがまた一軒、「loggi」の料理長を経た出野オーナーの「原点回帰的メニュー」は、調理以上にイタリアンを楽しむ「ottimo」最高「なト」を思い出させてくれるようだ。



アラカルトから「ヤンバル島豚&夏野菜のロースト」1600円、「生ハムとサラミの盛り合わせ」1200円などは、まさにワインに合わせた一品。ほか、アラカルトからパスタやメインなどをプリアフィクススタイルで選ぶ「ottimoコース」は3500円

ワイン片手に美味なる料理 これぞ「ottimo!」な瞬間



■京都市中京区両替町通二条下ル金吹町480
今人館1F
☎075-211-2036
🕒11:30~L.O.14:00 17:30~L.O.23:30/火休
【平均予算】昼1000円 夜4000円

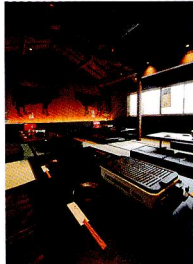
06

GOURMET
川端七条

京都七条焼肉酒場 やまだるま

きょうとしちじょうやきにくさばやまだるま

■京都市下京区七条通加茂川筋西入ル福荷町459
☎075-950-0294
🕒12:00~15:00 17:00~24:00 (L.O.23:30) /水休
【平均予算】昼900円 夜4000円



08

FASHION
烏丸蛸薬師

古都とのシンクロの果てに 鉾町で知る「街の眼鏡」

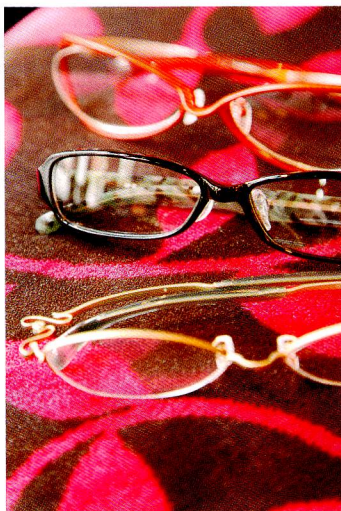
Stella KARASUMA

ステラ カラスマ

■京都市中京区烏丸通
蛸薬師西入ル橋弁慶町231
☎075-257-5353
🕒11:00~19:30/無休
http://oogley.jp



場所も然り、アイテムも然り、御幸町界隈で「街の眼鏡」をプロデュースしてきた森オーナーの進化型は、古都とのシンクロ。今度は祇園祭の橋弁慶山のお祭り所である町家を本拠に、「町衆にもなりました」という徹底ぶり。大人の店である以上に古都の店である、その誇りに見合うメカネは「999.9」だけだ。

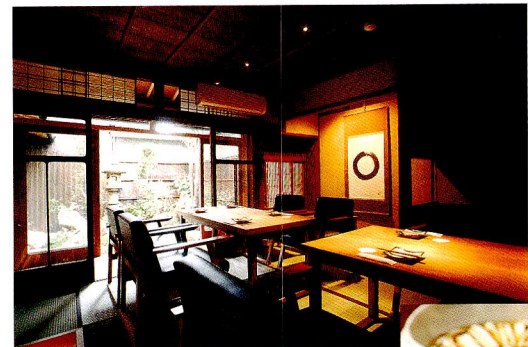


アライ企画プロデュースの空間は、祇園祭になると伝統的空間へと一変。森オーナー曰く、「今年の祇園祭ではここで粽を売ってました(笑)」。そんな空間に飾られるのは、999.9から[S-701T] 43050円、[S-591T] 49350円、[NP-30] 30450円など

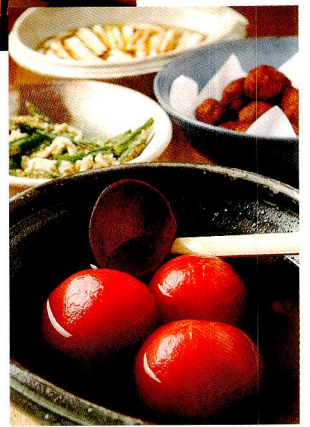
07

GOURMET
烏丸仏光寺

閻魔堂 えんまどう



畳にテーブル、町家にソファとサラロ的なくつろぎを和の空間に溶け込ませた店内。けやきのカウンターには20種ほどのおぼんざいが並び、厳選された季節ものの天ぷらも必見。「年齢を重ねたら欲しいものを集めたから」と橋本店長巡り巡って帰ってきた定番着けるのか。



ズラリと並んだカウンター上の大皿料理はおぼんざい450円〜。「ふるふき大根」などの定番モノもあれば、「イチジクの白和え」など新たな一品も創作

歳を重ねるほど分かる 和食の原点はおぼんざい



■京都市下京区仏光寺通
烏丸東入ル上柳町329
☎075-352-8005
🕒17:30~24:00/不定休
【平均予算】4000円