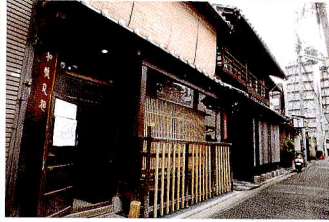


02

GOURMET
四条烏丸

B級グルメの改革者が打つ 3軒目の布石は何のため…!?



唐紙の壁紙など、実は「町家のディテールこそ一番のポイント」だとか。「もつそば」700円は、醤油で軽く煮たもつとキャベツを「高倉二条」ゆずりのスープと全粒粉麺で。ごはんはスープをかけられる注ぎ口の付いた器で出る

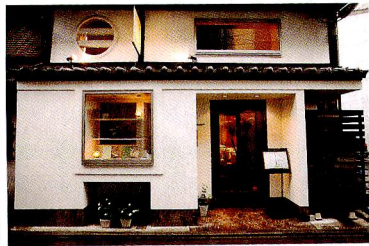


和醸良麺すがり

わじょうりょうめん すがり

■京都市中京区観音堂町471-1
 〆なし
 〇11:30~15:00 18:00~21:00/日休
 【平均予算】900円

実に計画的に進んできた「高倉二条」 「ろおじ」に続く山田オーナーの3店舗目は、「これで最後、宣言も出た、ラーメン不毛の四条烏丸界隈で町家な一軒B級グルメであるラーメンをいかに楽しんでもらうか」山田オーナーのエンターテインメント性と価値の創造が、新ラーメン「もつそば」を世に出した。もつを使うこと自体が、実は次のビジネスの布石…であったとしても僕らはかまわない。だって、この目の前の「もつそば」が美味しいのだから。



夜の「本日のおすすめコース」5000円から、前菜「サンマのマリネと季節の野菜の取り合わせ」、メイン「京鴨のハンバーグ」。谷村シェフが野菜の可能性を追求した、野菜オンリーの「菜園コース」4500円（要予約）も用意

「ORTO」とは菜園の意味。フレンチ、イタリアンの逸品に京都産の野菜・牛・豚・鶏…と地元産の食材を惜しげもなく使うのは「そもそもイタリア料理は地元のものしか使わない。旬は旬のまま、旬だから使ってます」と渡伊帰りの谷村シェフ。「地元でしかできない料理のお手本を胸に、京都が食材の宝庫であることとをその腕で証明する。」

04

GOURMET
衣櫛三条

地元産のオリジナリティは 旬を学んだ渡伊経験から

RISTORANTE・ORTO

リスタランテ・オルト

■京都市中京区衣櫛通三条下ル三条町337-2
 〆075-212-1166 〇12:00~L.O.14:00 17:30~L.O.21:00/火休
 【平均予算】昼3000円 夜6000円

3.CF



01

GOURMET
蛸薬師烏丸

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!



ほうじ茶&豚骨スープの2色出汁でいただく「アン豚しゃぶしゃぶ」1490円。「豚まみれサラダ」590円は、しゃぶしゃぶ、ローズム、チャーシューを野菜と一緒に。「蒸し豚」490円、「ねぎまみれチャーシュー」490円

スペインバル「AMIGO」姉妹店と聞けば、本格スペイン料理か?と思いきや、蓋を開けて出てきたのは豚。全ての料理に豚を使う専門店、約60種もある、豚メニューを堪能できる。昭和レトロな店内も洒落していていい。で余談だが、店名はアントニオ猪木フアンのおーナーが命名。

「燃える豚魂」掲げ 長寿を望んで豚を喰らう

アン豚 アンとん

■京都市中京区蛸薬師通烏丸東入ル比叟SYSビル2F
 〆075-334-6003 〇17:00~23:30 (L.O.23:00) /不定休
 【平均予算】3500円



物思いにふけりたい時は 「あえて」お一人でどうぞ

03

GOURMET
高倉二条



移動サンドイッチ店を経営しながら経験を積んだ柴垣オーナー。62種考案したサンドイッチから10数種を厳選。「ナスベーコン&モッツアレラチーズ」650円、「コーヒー」450円。ちなみに店名は当然モームの小説「月と六ペンス」から命名

あえて2F、あえて殺風景な空間、この「あえて」の要素が、柴垣オーナーが理想とした「一人で物思いにふけるカフェ」には必須だった。本と写真に囲まれた琥珀の空間には、ロの字カウンターと窓向きカクulator。一人で来てても一人で来てても「お客様に僕の存在を感じさせない」ことが目標なんです。



月と六ペンス

つきとろくペンス

■京都市中京区高倉通二条北西角
 杉野ビル2F
 〆090-9058-8976
 〇12:00~20:00/日祝休
 【平均予算】1000円



06

FASHION
三条柳馬場

新解釈の50年で築き上げた 本当のワークスタイルとは？

Johnbull Private labo Kyoto

ジョンブル プライベート ラボ キョウト



ジーニングの本場、岡山・児島発で50年、一貫した「新たな解釈」というコンセプトで、現代のワークシーンにマッチしたスタイルを築き上げてきた同ブランドがついに初上洛。元の立体駐車場をあえてそのまま使うのもそのコンセプトの一例で、オリジナルのジーンズを筆頭に、メンズ・レディースをトータルで展開。遊び心と新解釈を注入した初のメンズスーツの試みに、量より質の京都人の心さえもわしつかむ！



同ショップの中では岡山の本店に次ぐ広さで、図書館を思わせるハシゴと本棚のディスプレイを筆頭に、アイテムの見せ方にも新しさが、今季の新作、クラシコをモチーフとしたスーツは10万円。ジーンズ15750円～

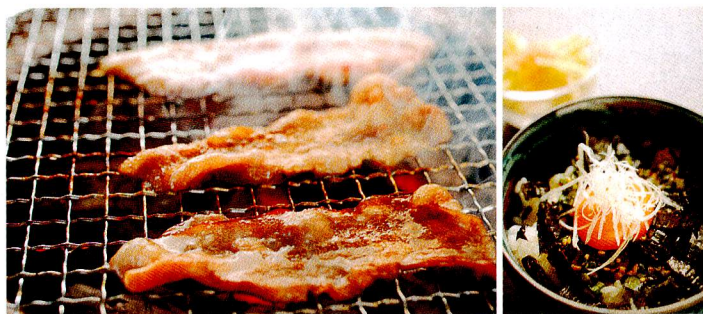


■京都市中京区三条通柳馬場西入ル栞屋町75
☎075-256-8311 ☎11:30～20:30/無休 <http://www.johnbull.co.jp/>

08

GOURMET
京都駅

遠い南国からはるばる到着 「うちな～の豚」が駅前にも！



「ロース」790円～、「カルピ」690円～など、17種ある部位は、三大沖縄豚から美味しいものを厳選。黒糖入りの割りしたに浸けた「アグーの炙りすき焼き」980円(2人前)やシメにおすすめの「たまごかけごはん」580円もぜひ。「2929(ニクニク)コース」2900円もある



沖縄豚料理の真髄を、炭焼スタイルで京都に知らしめた同店が、今度は京都駅前にも、アグー豚、長寿豚、琉美豚の三大沖縄豚に加え、やんばる島豚のホルモソまで、「牛にも負けない」豊富な部位をラインナップ。「豚に始まり、豚に終わる」この新たな沖縄豚炭焼スタイルは、どこまで京都に根付くのか？

沖縄豚炭焼 シツポ 京都駅前店

おきなわぶたすみやき しっぽ きょうとえきまえてん

■京都市下京区東塩小路町579-24 ハウス24・2F
☎075-353-9345 ☎17:30～24:00 (L.O.23:00) / 無休
<http://www.f-a-p.jp/> 【平均予算】3500円



5.CF

NEWS

05

GOURMET
河原町六角

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

難しいことは置いて
今はこの開放感を楽しむべし



六角通を歩く誰もが振り返る、ぱっくん！と扉を開いたこの開放感こそ、「気楽にやろうや」という「台所家」芝本オーナーの真骨頂。岡山産地鶏の焼鳥をメインに、「これぞザ・居酒屋」なメニューが満載。塩や醤油だれの香りに誘われて…さあ、今宵の宴会舞台へ着席！



モモ、セセリ、手羽先、つくねなどがおまかせで出る「その日のおまかせ7本盛」735円は赤穂の天然塩か鹿兒島の醤油ダレで、「焼鳥3本、ビール1杯がベストな比率なんちゃうかな～」とは店長の中島さん。生ビール525円

焼鳥酒場 やきとりさかば

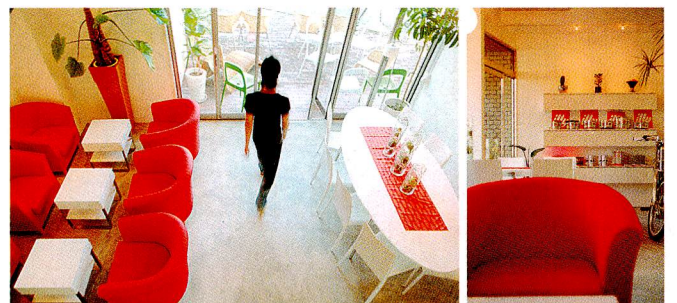
■京都市中京区六角通河原町西入ル南側
YOGIビル1F
☎075-221-2232
☎17:00～24:00 (土日祝・祝前日15:00～) / 無休
【平均予算】2500円
<http://www.daidokoya.co.jp/>



脂っこいのはたまに忘れて 緑とパニーニでリラックス

caffè Pucci

カフェ プッチ



水店店長の言う、「ポクッと比叡山を眺められる場所が欲しくて」という、ラーメン店独走のこの界限にありそうでなかったこのコンセプト。開放感あふれる白の空間の目の前には、確かに青空と比叡山。で、その傍らにはパニーニとカプチーノが、「これだけあれば一日過ごせる(笑)」。この空気感がいかにも左京区。



渡伊経験もある水上さんがイタリアのレシピで作るパニーニが名物。「パニーニランチ」890円には、パニーニのほか、ドリンク、ショートパスタも。本日のパニーニは「サラミ&ゴルゴンゾーラ」。チーズの香りがたまります！

■京都市左京区山端大城田町27-8
アーキテラス・イマイ1F
☎075-204-1543
☎11:00～20:00
(フードL.O.19:00、ドリンクL.O.19:30)
不定休
【平均予算】1000円



10 NIGHT SPOT 河原町三条

何も変わらず、何も変えず
「ユーマン」 木屋町カムバック



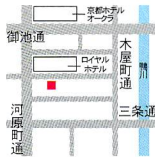
「ユーマン」バーとして知られる木屋町老舗バーが、ビル解体のために閉店したのは記憶に新しい。で、沈黙から4カ月、多くのファンの後押しに支えられ、ついに復活を果たした。「前店をできるだけ再現した」という店長・赤崎さんの言葉通り、壁やカウンターの雰囲気はそのままだ。「老いも若きも、誰もが持っている思い出の1コマに、ユーマンのBGMが重なるんですよ。その思い出を壊すことなく、木屋町の稀少な音の灯火が、再び点灯しはじめた。



耳の早い常客は老若を問わず既に再常連化。前店同様、真っ赤な壁にユーマンの歴代アルバムジャケットが額縁で飾られ、ピーナッツ食べ放題もやはり健在。ショット800円〜

Caramel Mama キャラメル ママ

■京都市中京区河原町通三条上ル二筋目東入ル恵比須町534-6
エリゼビル3F
☎075-213-0959 ●18:00〜翌4:00/無休
【平均予算】1800円(テーブルチャージ200円)



NEWS

09 GOURMET 新京極四条

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!



カウンター8席の超手狭なハコが、昭和のいい味を醸し出す。一人鍋では「だし巻き鍋」400円、「ニラ玉柳川風」400円など。また、持ち帰りOKで、オーダー後に握ってくれる10種の「おにぎり」120円〜もぜひ。日替りおにぎりなら、1人3個まで50円!

50年ほど続いた小さな飲み屋から、居抜きでパトロンたちを受けたのは、西院・蛸薬師・仏光寺で居酒屋の王道を歩む「印」。「古き良き時代を今」と、若者が歩くこの街なかド真ん中で、一人鍋とおにぎりや屋からお酒の3本柱。さあ、温故知新の精神は、この地で華咲くか!?

「印」だから受け継いだ古き良き昭和の香り

印 裏寺店 いん うらでらてん

■京都市中京区新京極四条上ル二筋目東入ル
☎075-211-6048 ●12:00〜22:00/無休【平均予算】1500円



12 和→洋へと変わっても着物の心はそのままに

FASHION 高倉三条



大島や帯生地などで作るオーダーメイドの着物ドレスの予算は25万円〜。着物本来の柄の美しさを失わないドレスのシルエットに注目を。ユニークなひげつもぎのジャケットなど、メンズのオーダーメイドは12万円〜で受付

親から子へ代々受け継がれる和装も、近頃はめっきり筆筒の奥、結婚式も洋装で...という人が多いなか、その着物でオーダーメイドのドレスやスーツを仕立てるのが同店だ。「形は変わっても、着物の持つ格調は失われたいです」とは北村オーナー。着物の伝承スタイルが、今新しく生まれ変わる。

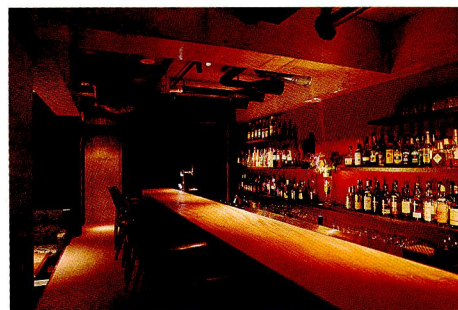
Waこん わこん

■京都市中京区高倉通三条下ル丸屋町165 京都国際芸センター2F
☎075-256-8525 ●10:00〜18:00/日休 http://wa-inter.com



木屋町+オーセンティック ÷2くらいがちょうどいい

11 NIGHT SPOT 河原町三条



デンマークのアンティークチェアや、光沢のある栴の木のカウンターなど、前店にはないオーセンティック感がいたるところに。カクテル、パーボンなどはショット800円〜。チャームには佐伯さんのご実家のおばんざいも登場

「クーラーカフェ」を閉め、佐伯オーナーが新たに同店を開業。「みんな歳を取ったということ」と、木屋町育ちの遺伝子は残しつつ、オーセンティックを加えた案配で、「木屋町で飲んでた人が、ええ店あるわって気に入ってもらえたら」。シングルモルトを片手に談笑...くらいのスタンスが、三十路にはいいらしい。

BAR tsubomi パーツボミ

■京都市中京区河原町通三条上ル二筋目東入ル恵比須町534-6
エリゼビル4F
☎075-241-4766
●19:00〜翌4:00/不定休
【平均予算】2500円(テーブルチャージ500円)

