

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

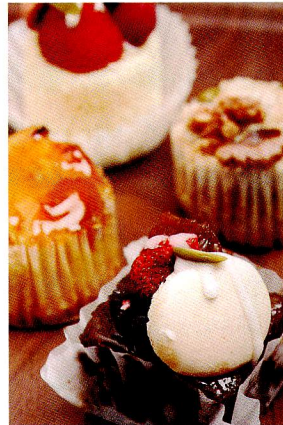
な街ネタ!

01

GOURMET
真如堂

「ケーキを食べる幸せ」を
小さな世界に詰め込んで

三条富小路「Sugarly」の新展開は、今までの1個の価格で2個楽しめる、ケーキの小スケール化。迷わずいろいろ選べて食べられる、「実はいいことづくし」と竹井オーナー。色とりどりに並べて愛でる、伝統の京菓子のごとく。「キョウウヒメガシ」の冠名は、その証。



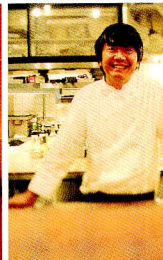
「チョコとオレンジのパウンドcake」250円、「金柑とレモンのcake」200円、「ビスタチオとくるみのcake」200円、「イチゴのロールcake」380円など、ロールケーキ、カップケーキ、焼き菓子…と常時20種以上。テイクアウトのみ販売



cup&cake Sugarly

カップ&ケーキ シュガリー

■京都市左京区浄土寺真如町162-5
☎075-762-0830
●11:00~20:00/火休



この2号店は、「本店=予約困難」という現実に対する、シェフの最大限のメッセージでもある。「サッとソテーした明石ダコ、じゃがいものエスプーマとイペリコ、チョリソー」2200円、「鱈の低温ロースト、2色かぶらの瞬間マリネ添え」3310円

トドメのイタリアン…その1 超人気店からのメッセージ

02

GOURMET
木屋町仏光寺



IL GHIOTTONE CUCINERIA

イル ギオットーネ クチネリーア

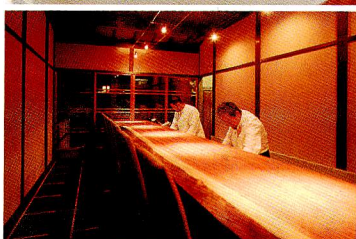
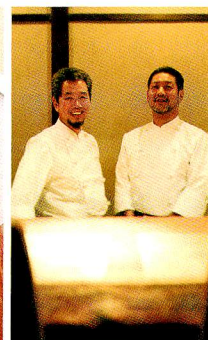
■京都市下京区木屋町通松原上ル2丁目泉屋町160
フジタ・ランプラス館1F
☎075-353-8866
●12:00~14:00 18:00~L.O.23:00/水休
【平均予算】昼3675円 夜7000円

「京都には遅くまでやっている店がないから」と笹島オーナー。どんな店?と云えば、それはレストランクオリティのイタリアン。「ならば自分で」とつくった2号店は、基本はアラカルト、ワインとチーズな2軒目使いもOKだ。コースのポジションでは出来なかったシェフお得意のガッツリ男料理を、シェフ自らサブ、お得意の点回帰のサービスもファンの泣き所。あとは本店の「シェフ、帰ってきてください」という声に対処するだけ!?

04

GOURMET
夷川東洞院

トドメのイタリアン・その2 昼に酔いたい貴兄に…



まず、松原シェフと「クチーナ・オルソ」北シェフがタッグを組んだ、ってのが最重要情報。「そは屋を引き継いだ息子が構えたレストラン」のイメージだそうで、「本日の鮮魚のお刺身と色々な野菜サラダ仕立てバーニャカウダのソース風味」1800円

多くの人に愛され、巨匠級と目される「アベルトゥーラ」の松原シェフが、3年のブランクを経てイタリアンに完全復帰した。「気軽なイタリアン割烹」とは名ばかりではなく、「昼から酔ってもOKの『昼ベロ推奨店』です(笑)」とシェフ。こんな店が登場したら、イタリアン新店ラッシュもそろそろクライマックスかも。

Cucina Italiana 東洞

クチーナ イタリアーナ とうどう

■京都市中京区東洞院通竹屋町下ル
三本木五丁目496-3
☎075-212-5207
●11:30~14:00 17:30~22:00/木休
【平均予算】昼3800円 夜8000円



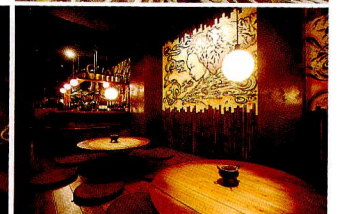
03

GOURMET
河原町三条

「蒸しエビとクリームチーズの生春巻」680円、富山直送の「とろほっけ」700円、「チリヤキチンのピザ」680円。焼酎、日本酒は450円〜。ロフト式の小部屋や宴会時は大テーブルになる円卓座敷など、小技満載の店内もユニーク



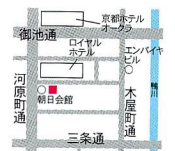
鳥丸「Marib」の新店は、河原町三条ゆえに「はなり(=離れ:沖繩の言葉)」。そんな暢やかなネーミングで、「人と人をつなぐ場所」と語る店長のコンセプトは、南国のピースフルな空気とマッチ。定番居酒屋メニューとともに、絶妙に織り込まれた沖繩・アジアリゾートテイストが、長居のお供にいい案配。



南国の空気を感じながら いつまでも飲んでいたい…

マリブハナレ ぱなり

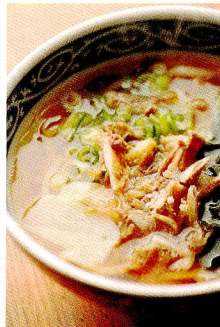
京都市中京区河原町通三条上ル二筋目東入ル
恵比須町534-6 エリゼビル2F
☎075-251-0540 ●18:00~翌3:00/月休(祝日の場合、翌日休)
【平均予算】2300円



06

GOURMET
仏光寺烏丸

うどんとお好み焼きで 無名の「かす」を全国区に!



「かすうどん」600円は、下町の味のイメージが強い「かす」も、京都の上品なダシと組み合わせれば、洗練された美味しさになることを証明している。「豚玉」650円は、かす200円をトッピングすることを忘れなく!

関西を離れて17年。帰郷して、牛ホルモンをカリカリに揚げた「かす」入りうどんの美味しさに涙したオーナーは、「かす」を多くの人に伝えようと同店をオープン。昼はかすうどんを、夜はかすをトッピングできるお好み焼きや鉄板焼きを提供。肉の旨みが凝縮された美味しさに加えて、低カロリーでコラーゲンもたっぷり。当初は「かすって酒粕のこと?」と勘違いされたこの食材が、美容と健康の味方として市民権を得る日を楽しみに待ちたい。

たちばな

■京都市下京区仏光寺通
烏丸東入ル釘隠町237
☎075-351-7888
●11:00~16:00
17:00~翌2:00 (日祝~24:00) / 無休
【平均予算】昼700円 夜2500円



05

GOURMET
山科

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

NEWS

な街ネタ!

山科で美味しいもん食べる時は「ちょっと。」行きましょか



ちょっと。栞屋

ちよいと。しおりや
■京都市山科区竹鼻ノ街道町65
☎075-582-2890
●11:30~15:00 (L.O.14:30)
17:00~24:00 (L.O.23:30) / 無休
【平均予算】昼1500円 夜3500円
<http://www.shioriya.com/news.php>

夜の一品料理から「賀茂茄子と京生麩の朴葉味噌焼き」550円、「おさつスティック」550円、「豆乳ティラミス」680円など、メニューは100種類以上。昼は8品がセットになった1500円のランチのみ。3種から選べるスイーツ付き

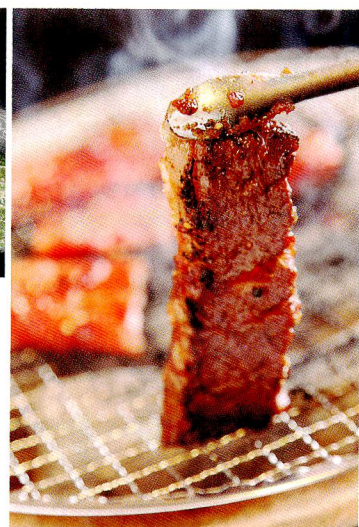
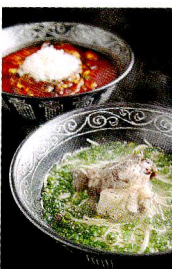
駅近くの立ち寄りやすさから名付けた「ちよいと。」という冠名とは裏腹に、オープンなカウンター、反物などを壁紙に使った9つの個室、さらには「栞屋」人気メニューもお値打ちに...とバリエーションは言葉以上。ちよいと立ち寄ってこの賢沢、昼夜ともに味わえます。



08

GOURMET
四天王生川

毎日行っても大丈夫!? 「デイリー焼肉」のすすめ



A4ランク以上の雌牛を炭火で味わう、これを「焼肉店の必要最低条件」と松江オーナー。韓国料理をベースとした一品料理と、たとえ女性一人でも立ち寄れる気さくな雰囲気も加え、「焼肉食べに行く?」よりは「今日も寄ってく?」あたりのスタンスが正解。お客目線のアイデアを詰め込み、新焼肉スタイルを開拓!

「カルビ」880円、「ロース」980円、「上ハラミ」1300円といった定番のほか、小ホーンションのホルモン300円〜、シメに評判の「ユッケジャンラーメン」1000円、「チールラーメン」1100円。女性にうれしいサラダメニューも充実

和牛炭火焼肉ノぶる

わぎゅうすみびやきにノぶる
■京都市中京区壬生川通四条下ル
壬生賀陽御所町27-5
☎075-801-1929
●17:30~翌1:00 (L.O.24:30) / 木休
【平均予算】4000円



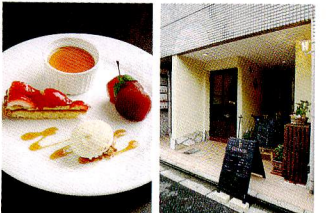
07

GOURMET
仏光寺柳馬場

神戸のレストランで修業を積んだ奥さんが手掛ける「うずらのボワレ マデラのソース」1700円。「デザートのもりあわせ」700円は、こちらも神戸で学んだというご主人のスイーツ。アラカルトを中心に、おまかせコース3000円も用意



街なかながらも気質は下町というこの界隈だからこそ、おつまみあり、メインあり、ワインも豊富に揃える気軽なブラッスリースタイル「マジメに手づくり」という奥さんの料理と、季節感たっぷりのご主人のスイーツ、夫婦だからこそできる絶妙のコンビネーションで、ランチもカフェもデイナーもおまかせ!



神戸で出会い、京都で華咲く 仲睦まじきスイーツ×フレンチ



raisin

レザン
■京都市下京区仏光寺通柳馬場西入ル東前町405 ウーデベル1F
☎075-351-3778 ●12:00~L.O.15:30 18:00~L.O.22:30 / 木休
【平均予算】昼1260円 夜4000円

河原町六角から 酒場実況中継!

『河原町六角がアツい!』そんな噂を耳にした。
噂の中心は河原町通りの食のランドマーク「京都あじびる河原町ビル」。
9月にリニューアルし、新しく同ビルに誕生した個性豊かな2軒の
「絶好調酒場」を現場の空気そのままにご紹介!

小鍋料理
京なべなべ

鍋を囲むあの高揚感はずえ置き。
しかも味に飽きない、小なべ居酒屋。

しゃぶしゃぶや石焼き系、冷製サラダやおぼんざいまで、
「えっ?コレも鍋?」と驚く小なべが約80種。一人前ずつのスタイル
で提供してくれるので、鍋を食べ進めるうちにありがちな「この
味、飽きてきた…」は同店ではあり得ない。それでいて、目の前
のミニコンロにかかる小なべが、くつつと小気味いい音を立て
るまでを見守る高揚感は一キープ。すべて個室ゆえ、ぜひ事前予
約をして臨みたいところだ。もちろん定番の大なべも揃うので、
思う存分、宴席で鍋奉行になることもできる。



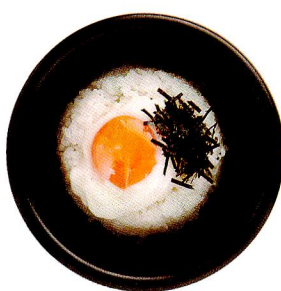
2人前への定番大なべ
「コマすりちゃんこ」は1人
前2500円。京風ダシ・昆
布ダシ・味噌仕立て・塩
風味の4つのスープが選
べるのがいい。すりゴマを
加えれば風味も格段



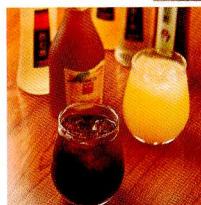
とことんヘルシーにこだわった「こんにゃくと春雨のカラダにやさしい小なべ」980円。女性に好評なのは言うまでもなし



同店で一番人気。牡蠣や鯛、魚のすり身だんご...など旬の魚介約5種類がたっぷり入った「魚介の寄せ小なべ」1480円



こんがりお揚げを楽しめる「石焼き玉子かけご飯」480円。醤油をちょろりと垂らして香ばしく、お好みの按配に仕上げよう



京なべなべ
京都市中京区河原町三条下ル山崎町238
京都あじびる河原町ビル5F
☎075-223-1431
(あじびる河原町ビルインフォメーションセンター)
🕒17:00~23:00
【平均予算】3500円

造り酒屋
うおしん

鮮度も量も、とにかくぶっちぎり。
寿司職人によるこれぞ!和酒屋。

ぶっちぎり寿司でおなじみ同ビル1Fの「魚心」プロデュース。ぴっぴちの鮮度を誇る寿司ネタを基本食材に、魚を知り尽くした職人が手がける。おでんやだし巻き玉子などの定番メニュー、てっさや焼きフグ、泳ぎの丸ター匹造り...といった鮮魚料理まで、とにかく安く・旨くが信条。三大名物の「鯛の荒炊き」「舟盛り」「天ぷら」を食べたなら、「もう他が食べられへんやん!」と叫びたくなるボリュームも相まって、そのぶっちぎり精神、お見逃れいたしました。

約4人前の「豪華超得舟盛り」1980円、「名代 鯛荒と京豆腐のあら焚き」1500円、「えびと旬野菜の天ぷら」1200円は、とりあえず頼まにゃ損!の名物メニュー



老若男女が和気あいあいと集う地階の鮮魚居酒屋。カウンターでしつぱり呑むもよし、16名までのボックス席で賑やかに集うもよし。てっちり、あんこうなどの鍋料理も好評でこの季節の宴会にはもってこいだ



うおしん
京都市中京区河原町三条下ル山崎町238
京都あじびる河原町ビルB1F
☎075-223-2425
🕒17:00~翌1:00 金土~翌2:00
【平均予算】3000円

バーの「食」展開その1
変わらない「ロースタンス」



「今回は軒前から行きますよ」と安田オーナー。料理はアラカトが豊富に揃う。「前菜3種の盛り合わせ」700円、「ナスと完熟トマトのシチリア風ホモドーロ」900円、「仔牛の香草パン粉焼き」1800円。カクテルは700円〜。

鳥丸御池で2年、ゴージャスな内装と気さく雰囲気、「grand-bar」II「特級の酒場」を提供してきた同店が、満を持しての2号店。内装とコンセプトは本店のままに、「純白のダイニングルームをプラスして、ディナーも、パーティもできる空間に」と安田オーナー。イタリアン・フレンチページの料理も加わっても、「テーブルチャージなし、は変わっていません。[AMUSE]という言葉に託されたのは、いつもと変わらない「ロースタンス」という安田オーナーの姿勢だ。

grand-bar
AMUSE

グランバール アミューズ

■京都市下京区四条通
寺町西入ル奈良物町361
SAKIZO SEEDビル3F
☎075-211-6699
●17:00〜翌3:00/無休
【平均予算】4000円
<http://www.grand-bar.com/>



な街ネタ!



マロンやカップケーキといった昨今のスイーツ専門店増加事情に、今度はプリンカフェが仲間入り。乳製品を一切使用しない「豆乳」には和三星を合わせ

「豆乳」「美山牛乳」「特濃」の定番3種(380円〜)に加え、「抹茶」など季節プリンも。サイズは、ココット(返却すれば30円返金)とミニカップ(-100円)。イトイン限定でスムージー風「飲むプリン」500円〜も

など、素材の特性を活かすため砂糖も使い分け。栄養士たる店主、野菜を使ったプリンも考案中。

「い

CHIELSHEA

チェルシー
■京都市中京区壬生馬場町2-6
ウィンドベル二条駅
☎075-821-2730
●11:00〜19:00/木休
【平均予算】800円



バーの「食」展開その2
ワインとおでん、これぞ京風



木屋町「Bar tonbo」の式部オーナーが、フランスで出会ったグラスワインの充実ぶりを自己流で実現。グラスワイン10種に加え、「これぞ京都版ピンチョス(笑)」で選んだのは、おでんとお惣菜、ホントにワインと合うの?という疑問は愚問。きんちゃくチーズには赤、大根には白:これ意外に合ってます。

DELI tonbo

デリトンボ
■京都市中京区先斗町通四条上ル二丁目
樺木町203 高島ビル2F
☎075-223-1185
●17:00〜24:00(L.O.23:00)/月休
【平均予算】3000円



焼肉飽食時代。「A-4」「A-5」と当たり前のようにランクが語られる今、同店は新たな価値を問いかける。「ランクはサン、つまり脂の入りに決まっているだけで、肉の美味さはそれだけじゃない」と清水オーナー。口で溶けて終わりじゃない、噛み応えの旨味を知って欲しい、とも。「使ってるのはA5ですけどね(笑)」。肉どころ近江のプライドを見た。



「A-4? A-5? それが何か?」
発・湖国のリーディング焼肉店

近江牛一頭買焼肉 梅安

おうみぎゅういっとうがいやきにく ばいあん
■滋賀県大津市大萱6丁目1-11
☎077-543-1121
●17:00〜23:00(L.O.22:30)/月休(祝日の場合、火休)
【平均予算】5000円

