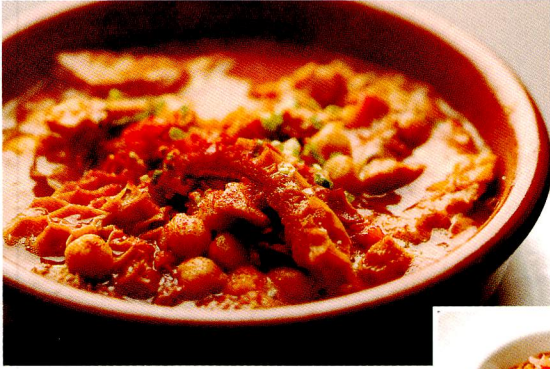


# 02 新 旧が織りなす2つの味 これぞリアル・スペイン!

GOURMET  
三条西洞院



「おばあちゃんの味」とスペイン人までも絶賛させた「カジョス(牛の胃袋の煮込み)大」1150円、スペイン版雑炊「ボガバンテ(オマール海老)のメロツ」1800円は、料理の織を彩る緑の色彩こそがヌエバ・コシーナ的



京都の名スペイン料理店で経験を積み、本場バルセロナの一ツ星店で武者修業、そんな荒川オーナーが手掛けるスペインのトラディショナルな家庭料理と、平野シェフによる「ヌエバ・コシーナ」(新時代のスペイン料理)の2軸で「どこよりもリアル・スペイン」な料理を展開。荒川オーナーいわく、「目指すは京都スペイン料理界のエポックメイキング」。フランクなバルスタイルで、「右手に伝統、左手に革新」かのフランメンコギタリストの名言こそ同店に相応しい。



## El Bogavante346

エル ボガバンテ346

■京都市中京区三条通西洞院西入ル塩屋町53 ORYZA三条西洞院1F  
☎075-255-9892  
🕒11:30~14:00 17:30~23:00/無休(土日祝はランチ営業なし)  
【平均予算】昼1050円 夜3500円  
<http://www.elbogavante346.com>



# NEWS

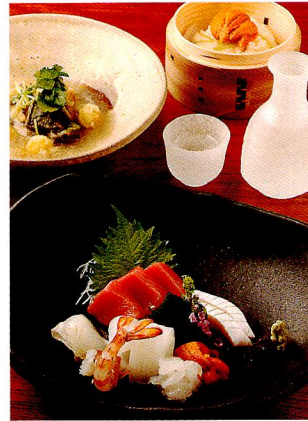
## 01

GOURMET  
東川高倉

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

ネクタイ姿で店に立っても店の心意気は変わりません!



「LIVING」レゲエの居酒屋「LIVING」から一変、ネクタイ姿で立つ小谷オーナー。祇園の割烹での修業を活かし、自ら包丁を握る。そして一言、はにかみながら「念願の和食店です。今までとは少々レベルが変った3店舗目ではあるが、これまで続けてきた想いは不変。「料理や人の一期一会をお手伝いします」。

「造り盛り合わせ」2500円。「生鮎と餅銀杏のかぶらあん」700円。「ウニのおこわ蒸し」900円など、山下料理長や小谷オーナーのアイデアでひと手間加えた京料理を、黒を基調としたカウンターやテーブルで披露。日本酒700円~

## 京旬 いちえ

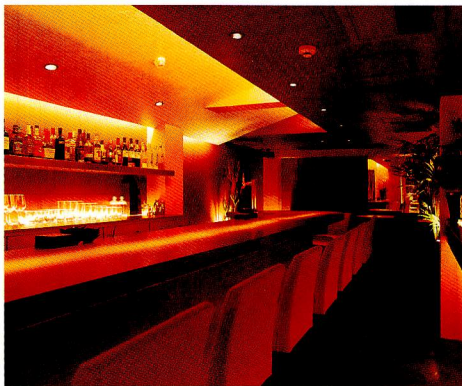
きょうしゅん いちえ

■京都市中京区東川通高倉東入ル百足屋町146  
ルンエル御所南1F  
☎075-231-1122 🕒17:00~L.O.24:00/火休  
【平均予算】夜5000円

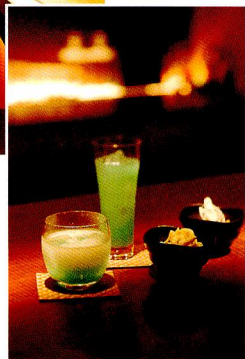


# 04 や っぱり!? な場所で ホントにごはんも出す…予定

GOURMET  
木屋町三條



お通しは旬のお総菜。おにぎり300円も意外と人気だとか。カクテル800円~、生ビール700円。木の質感を活かした落ち着いた空間ながらも「深夜からはやっぱり木屋町ノリ。30過ぎればテキトーななしでも酔えますね~(笑)」



「三条木屋町上ル」がブーム!? というほどバーの開店が続く界限に、「DDD」(「楼家」出身の徳山オーナー)が「僕もお客もける店」をオープン。「ちゃんと飲んで、ごはんも食べられる」このコンセプトこそ「僕の三十路目線」。現在はお総菜&おにぎりのみだが、「間もなくごはんとお酒の店になる!」とのこと。

# 深 草薨、祇園経由、烏丸着 で、いずれこの豚は世界を制する!

## 03

GOURMET  
綾小路室町



名代「極厚センサムギョブサル」1280円と「特上肩ロースサムギョブサル」980円に、海鮮がニュースタンダード。タイギ貝・ホタテ・海老・大アサリ・イカの「カラベジコース」2500円

サンチュで肉厚大な豚を巻く3号店は四條烏丸だった。まあ立地がどこであれ、流行る店は流行るわけで、深草に生を受け、祇園経由で烏丸に。とて、最終的にはこのサムギョブサルで世界制覇を目論んでいる。いや大げさな話じゃなくて、この豚にはそのポテンシャルがあるんです!

## ベジテジや 四條烏丸店

ベじてじや しじょうからすまてん

■京都市下京区綾小路通室町西入ル善長寺町133  
☎075-361-0129 🕒17:00~23:00 金土祝 17:00~24:00/不定休  
【平均予算】3500円



## 109 ワンオーナー

■京都市中京区三条通木屋町上ル一筋目西入ル恵比須町442-1  
ル・シゼームビル5F  
☎075-255-9999  
🕒19:00~翌5:00/不定休  
【平均予算】2000円



# 06

## 「僕の履歴書的メニュー」で 昼から夜までお任せください

GOURMET  
川端北大路

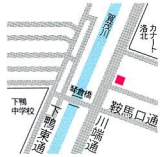


パスタをはじめ、前菜や季節の一品が味わえる夜の Pasta セット 2300円から「海の幸とキノコのスパ」。夜は600円〜でフレッシュカクテルも味わえる。「ちょっとずつ一品をつまんで、最後にパスタがいい感じ」とは栗屋野さん談

「カフェの料理にテコ入れた」と、イタリア料理店やカフェ、バーなど四方八方で経験を積んだ栗屋野オーナー。パスタを筆頭に肉、魚類のメインや自家製スイーツ、さらにはフレッシュカクテル…カフェ+α…。何でもアリと言ってしまうほどですが、イタリアンとかカフェとか、境界線をハッキリ引いたアプローチじゃない店もある、というのだ。言えることはひとつ。「僕の生き様をメニューに、だから栗の子なんです(笑)」。

### パスタ&カフェ クリノコ

■京都市左京区川端通北大路下ル高野西開町15  
☎075-724-5339  
●11:30~L.O.21:30 (ランチL.O.14:30) / 火休  
【平均予算】昼 1000円 夜 3000円



## 「がっつり」系の美味さこそ もつ鍋の真骨頂、でしょ？



世の中のホルモン・もつ鍋ブームにちよっと待った！「もつ鍋の原点 回帰がウチのテーマ」と宮崎店長。青森産ニンニクをたっぷり使い、ホソから出るダシのうま味に「がっつり」系エッセンスを注入。この食欲を誘う香りとコクを増したダシこそ同店の真骨頂シメのチャンポン投入で満足感の上なし！

### もつ鍋 京亀

もつなべきょうかめ

■京都市左京区今出川通川端東入ル田中開町29-4  
☎075-703-3301  
●17:00~L.O.23:00 / 無休  
【平均予算】3000円  
http://www.kamerin.jp/index.html



# 08

GOURMET  
出町柳

まるやかな白味噌、柚子胡椒も入れる醤油、ニンニクなしの塩の3種類を揃える「もつ鍋」1260円(2人前〜)。「青森産のニンニクは、次の日の匂いも気になりません」と店長。熊本の名店から取り寄せた「馬刺し」1500円もぜひ



# NEWS

# 05

BEAUTY  
高倉四条

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

## な街ネタ!

### ア×ネイル×アイラッシュ 3つのケアを1つのサロンで



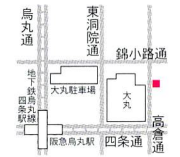
店内には、ヘアのセット面以外に本格的なネイルスペースをはじめ、奥にはガラス張りになったフットケアスペースやアイラッシュスペースを配置。「初めてネイルやアイラッシュを体験する人も多いですよ」とは店長の柴山さん

「mods hair」で培ったヘアメイクのノウハウに、ネイル・アイラッシュ・フットマッサージまでプラス。同店では頭の先から指先まで美しさを求めるのが正解。関西トップクラスのネイリストによるケアをはじめ「ついじゃなく本気でできる」プレミアムサロンの誕生だ。



### glass グラス

■京都市中京区高倉通四条上ル帯屋町578 デリカビル1F  
☎075-256-6677  
●10:00~20:00 / 月休  
カット4500円〜、ハンドケアコース3500円〜、アイラッシュ1本120円



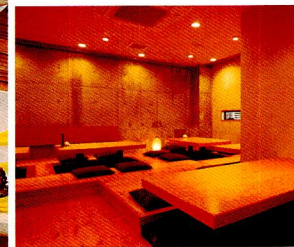
## 父から学ぶ京料理の魅力は だからこそ…、な視点で供する

# 07

GOURMET  
竹田



「京料理をもっと身近に」。料理人歴50年を誇るお父様の味を高い純度で受け継ぎつつ、同店のオーナーも、この難題に挑む料理人のひとりだ。特に若い女性に愛される店でありたい。元美容師というキャリアは異色ではあるが、だからこそ内装の隅々まで行き届く。「美味しものを少しずつ」な八寸の発想の「3種盛りのお通し」はその好例だ。



大岡さんやお父さんを慕って門をくぐった門弟たちが担う、スタンダードな京料理。「お造りの盛り合わせ」1500円〜、「かぶら蒸し」800円。「自家製ガトーショコラ・柚子ソルベ」580円などもしっかり手づくり。コースは4200円〜

### 旬膳よしふさ

しゅんぜんよしふさ

■京都市伏見区竹田西桶ノ井町21  
☎075-602-8183  
●17:00~23:30 (L.O.23:00) / 日休  
【平均予算】3500円

