

02

GOURMET
壬生車庫前

「初号店と同じ材料を使っている」という「小海老ときのこのピッツァ!」2200円。どうしても家で食べたい人、ピッツァは全てテイクアウトも可能(別途箱代+100円)です。「水牛のモッツァレラとトマトのジャム添え」1260円



「持ってきて」より「食べに行く」ナポリ味

京の五大イタリアンに数えられる「クチーナ・イルヴィンチ」の三号店は「ずっと構想にあった」ピッツェリア。場所は隣人との距離が近い街大宮、なぜ街なかではなくこの地?それは「ナポリの雰囲気と似てるんですよ、この下町感」と店長の米倉さん。街なかに住む人も、郊外に住む人も、デリバリー頼むくらいなら足を運ぶ手間を掛けて食べに行ってください。オーナーが惚れ込んだナポリ版おやつを空気にこと味わえます。

Pizzeria AL CAMINO

ピッツェリア アル カミーノ

■京都市中京区壬生車庫前 坊城ビル1F
☎075-823-2626
🕒11:30~14:00
18:00~22:00 (L.O.21:30) / 月休・火昼休
【平均予算】昼1850円 夜2850円



NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

01

GOURMET
三条花見小路

バルはスタイルではなく男立ち飲みOKの哲学だ

「昨今流行りのバル、バル。『でも四十男が2人で行けるトコある?』と問われると『…』な現実。その『…』を『ある!』にするのが同店のアプローチ。ビール400円な真・立ち飲み価格はこれぞバルの心意気。街を忘れていくアナタ、さあ、出てきなさい!



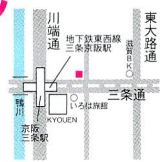
「日替わりタバスの中身盛り合わせ」600円~の他、ブルスケッタやピザ、メイン級料理もありつつ、ドリンクも400円~という立ち飲み価格。とは言え、店はキチンとお洒落仕様で女子もOKでしょう



三条バル

さんじょうバル

■京都市東山区三条大橋 東入ル二丁目49-2
☎075-761-0044
🕒17:00~24:00 / 不定休
【平均予算】2000円



04

GOURMET
祇園

美味しい肉をとことん安く その精神、筋金入り

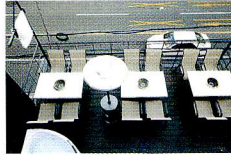


ビールケースに腰掛けて、立っでも、ドテ焼やテール焼で酒を楽しむ。京都駅の烏丸口付近で、たった10席のカウンターを指して「1日200~300人が来店した伝説店」(ココ三興亭)から70年弱。孫が引き継いだのは、当時から名物料理と「安く美味しく」というスピリット。ここ祇園で、新たな挑戦がいま始まったばかり。

京焼肉 茶家 祇園八坂店

きょうやきにく ちゃや ぎおんやさかてん

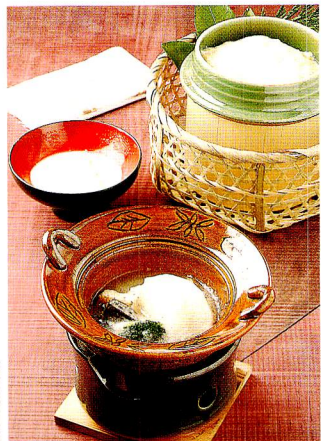
■京都市東山区月見町6番地
☎075-525-1329
🕒17:00~24:00 (L.O.23:30) / 不定休
【平均予算】4500円



03

GOURMET
木屋町団栗

コース4800円~の中から同店の名物でもある「すくい豆腐」、季節の釜飯など。居酒屋感覚でオーダーできる一品料理も豊富に揃える。鴨川に窓に映える1Fと、お座敷でゆっくり味わえる2Fの他、夏には納涼床も出す予定だ



鴨川河畔に立つ町家を見ての一言「もったいない!」。京滋で5店舗を展開する鳥井オーナーによって、見事、鴨川の眺めも美しい和食店が生み出された。「残すものは残す」「リノベーション魂は板前が織りなす逸品にも。手作り豆腐を筆頭に、コースから一品、最後のお抹茶でのほっこり...まで手抜きはございません!



鴨川十一屋 かもがわといちや

■京都市下京区木屋町通団栗下ル斎藤町138-2
☎075-351-2655 🕒17:00~翌2:00
(土日祝のみ11:30~14:00のランチ営業あり) / 不定休
【平均予算】昼3000円 夜5000円

納涼床まで甦らせる 生粋のリノベーション魂

