

02

GOURMET
北山

炭こそ命。その1 炭火に望郷の思いを込めて



美山で少年時代を過ごしたという濱田オーナー。囲炉裏を囲む、和やかで温かな雰囲気。「ちょっとびり素朴」な炭火のグリルと煮込みに託す。「美味しさはもちろん、美山の自然をイメージできるもの」と、使う食材はあえて魚介を外し、全国各地の旬の野菜や鶏牛、季節によってはジビエまでもワンポーションにたっぷりと、豊富に揃うワインとともに味わえば、自宅街の中の一軒ながらも、頭に思い浮かぶのは野山の美しい風景。

okibi-燠火- charcoal grills+

オキビ チャコールグリルス プラス

■京都市北区紫竹上緑町5
グリーンハイツマーク1-1F
☎075-492-7775
🕒18:00~24:00
(L.O.23:15)
火・第3水休
【平均予算】 3500円
<http://www.okibi.info/>



木の温もりを生かしたカウンターと大きな黒板が印象的。濱田夫婦が気さくにサービシしてくれる。「炭火で焼いた淡海地鶏のサラダ仕立てバルサミコ風味」780円、「乳飲み仔牛の白ワイン煮込み」1200円、ワインはボトル2800円〜

NEWS

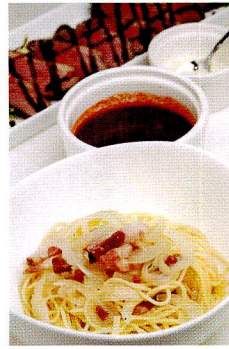
01

GOURMET
祇園

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

やりきった者だけがわかる「創作」の向こう側とは?



アレンジはあくまでイタリアンの基本に忠実なものです」と、地下の小さな一室で腕ふるう豊島シェフ。アラカルトから「バルバリー種メス鴨のマリネ」1600円、「つけ麺パスタ和タリアン」1300円。コースは4800円、6800円を用意

創作イタリアン lento

そうさくイタリアン レント

■京都市東山区花見小路通富永町西入ル
祇園富永町132 おかるビルB1F
☎075-541-5584
🕒18:00~翌1:00/日休
【平均予算】 6000円

食通揃いの祇園に掲げた「創作」の二文字。「創作」も「創作」に勝つ（笑）の豊島シェフのアイデアが、イタリアンをヘルシーな逸品へと変貌させる。生クリームを豆乳に変えたり、前菜の一品に炙った寿司を加えたり...これぞ「豊島流イタリアン 祇園仕上げ」だ。



04

GOURMET
室町御池

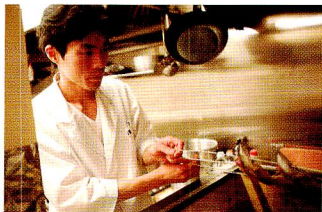
「黒毛和牛の炙り焼き」1570円をはじめ、備長炭で焼く各鱧は「白焼」「蒲焼き」各1050円のだちからか。鍋からピザまで門戸の広いメニュー展開で「使える店を目指す」と佐藤さん。炭火焼を堪能した後の北魚沼産コンヒカリもぜひ

京季節料理 凜月

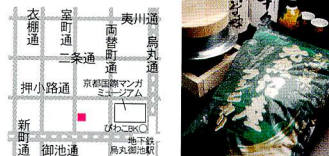
きょうきせつりょうり りんげつ

炭こそ命。その2 炭火は手間暇かけて

「下鴨茶寮」などの名店で修業を積みながらも、佐藤さんのスタンスはあくまで町家ダイニング。とは言え修業で培った「焼きは炭火」の手法が料理に奥深さを加えたのも事実。天然魚介に牛・鶏・豚。食材と炭火の真摯な対話を厨房でじっくりと。手間暇かけた逸品は形骸化しがちな炭火焼きへのアンチテーゼと言える。



■京都市中京区室町御池上ル御池の町308
☎075-211-2513 🕒12:00~14:00
17:30~23:00(L.O.22:30)/日、連休最終日、月休
【平均予算】 昼1200円 夜5000円



03

GOURMET
押小路西洞院

音楽を楽しむ前にも後にも パブがないとはじまらない!?



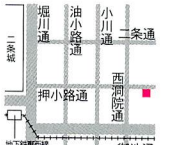
UKファンにとって、パブwith 音楽は黄金の法則。そんなUKを愛する木屋町のバー「ラクボウズ」の渡辺オーナーが、ライブハウス「Racco」の2階に念願のパブをオープンさせた。ライブ出演者の打ち上げ仕様な(?)お座敷もあるユルい空間で、ギネス片手に音楽談義、これがUKファンにはたまらんです。

「ロックにビールは欠かせません!」と渡辺さん。ギネス650円などのドリンクに加え、定番「フィッシュ&チップス」650円や「ギネスカレー」650円などのフードも用意。1階「Inano」とのコラボイベントも予定中



ラクボウズ

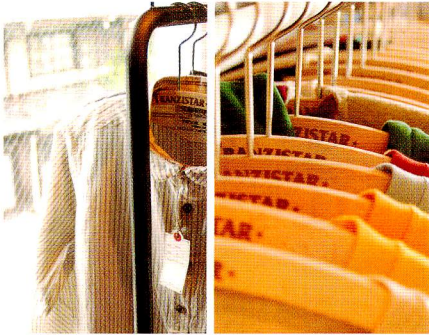
■京都市中京区押小路通西洞院東入ル
二条西洞院町632-3-2F
☎075-254-1931
🕒16:00~翌1:00/月休
【平均予算】 1800円



06

FASHION
蛸薬師 蛸屋町

大人がこの服を着れば 浜風と緑に洗われるって感じ



FACTORYに9年立っていた氏田オーナーによる、「waste(twice)」「STANDARD CALIFORNIA」「HTC」「seminead」…てなラインアップ。大人だけど、乗ってる車はムスタングのオープンって感じ？

TRANZISTAR

トランジスタ

京都市中京区蛸薬師通蛸屋町東入ル
蛸屋町157-11 NAINO2F
☎075-256-2277
🕒12:00~20:00 日12:00~19:00/木休
<http://www.tranzistar.com>



結構、久しぶりな、注目すべき京都サラ着の新店。波・地球・ファミリー（家族・仲間という意味の）なカフエ「ROMANION」の2階に位置するのは類が友を呼んだ結果だ。ブランドが…、アイテムが…、と高説をたれるより、「浜辺の高台に建つ木の家、白い壁。浜風であり、また緑もそよぐ。その風に洗われながら大きく深呼吸する。昔不良、今大人…」とまあ雰囲気を感じるとそんな感じ。ということで、京都の大人化は進む。



NEWS

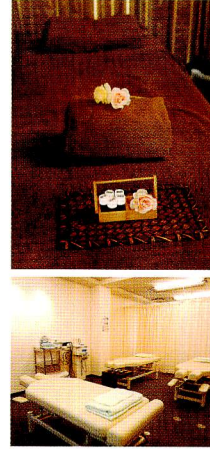
GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

05

SPACE
室町御池

腰痛・肩こりなどは、改善することをあきらめている人が多いからこそ、小家庭長はゲストとの対話を入念に繰り返す。「身体の声をお客様にも聴いてもらいたいです」。2度目、3度目でだんだんと実感できる整体の本当の効果、「継続は力なり」こそ健康への近道だ。



カイロプラクティックなどの技術を組み合わせた「快復整体」で一人ひとりの身体のケを矯正。リフレクソロジーやオイルトリートメントも受けられる。初診は「快復整体+ボディリラクゼーション」6600円が3500円に。要予約

完治を目指すからこそ 身体の声をおあなたに届ける

京都整体からすまおいけ

きょうとせいたいからすまおいけ
■京都市中京区室町通御池下ル円福寺町345 サウス御池ビル7F
☎075-211-4888
🕒10:00~21:00 (最終受付20:00)/水休
<http://www.kyoto-seitai.co.jp/>



町家を改装した店内は全席が個室仕様。お座敷でまったり「くぐり鍋」六白黒豚2100円、京もち豚1700円を味わいたい。その他六白黒豚を使った一品メニューも豊富に用意。ランチ時には「特選六白黒豚トンカツ」1200円も

08

GOURMET
四条新町

ダシに数秒で激変!? プルプル脂こそ黒豚の真骨頂

くぐり鍋 六白屋

くぐりなべろっばくや
■京都市中京区室町新町の
間四条上ル観音堂町452-1
☎075-211-2914
🕒11:30~14:30 (平日のみ)
17:00~23:00/不定休
【平均予算】
昼900円 夜4500円



「脂こそ豚肉の旨み」と語るのは北澤店長。その旨みを引き立てるために考案したのが看板メニューの「くぐり鍋」だ。店名にも掲げる鹿児島産六白黒豚をしゃぶしゃぶ風にカット。ダシにくぐらせることで、プルプルの脂に甘みをプラス。たっぷりのネギと自家製そばつゆで味わえば、「これが豚肉!」の驚き必至!

07

GOURMET
西京極

美味しい焼肉さえあれば 勝っても負けても大丈夫!?



海雲亭 西京極店

かいうんてい
にしきょうごくてん

牛一頭買いだからこそできる「安くて、美味しい」焼肉メニューから、「炙りわさび醤油カルビ」1480円、「アブシ山椒焼き」680円など。一品からは新しくメニューに加わった「茶ソバサラダ」600円、「鮭ハラス塩焼」550円など
■京都市右京区西京極新明町6
☎075-312-0298
🕒11:30~14:00
17:00~翌1:00 (金~翌3:00)
土11:30~翌3:00
日祝11:30~24:00/無休
【平均予算】昼980円 夜4000円
<http://www.kaiuntei.com/>



京都サンガF.C.にも愛される焼肉店「海雲亭」が、ついにそのホーム・西京極競技場のお隣に。試合後のサポーターの胃袋を満たす、ハイパフォーマンスな焼肉と新たに加わった海鮮メニューがあれば、勝つても負けても心はハッピー! ホーム戦では競技場で限定の「和牛焼肉弁当」1000円も販売中!