



01 NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

GOURMET
河原町今出川

な街ネタ!

だって漁港直送の旬の魚が安くて美味しいんですから



鳥取では漁業組合に加盟し、せりにも参加しているというオーナーが日本海から魚介類を直送。「だって漁港直送の旬の魚の方が美味しいし、安いんだから」と、ノドグロやシロイカを居酒屋価格で。造り・焼物・煮物：と何でもできる海鮮料理は「もう、理屈抜きで美味いっす」。

一品はもちろん、「宴会コース」3600円～（要予約・写真は5人前）も充実。造り、揚げ物、煮物or炒め物などが揃うが、料理の中は予算次第で気軽に応じてくれる。「実は隠れた人気メニュー」というおでんもぜひオーダーを

修業時代、南仏トゥール・トゥールで出会ったレストランでオーナー・迎さんの人生は変わる。気さくな雰囲気と料理への柔軟性。それは「僕の極私的な支店（笑）、日本店」and「London」として継承された。たとえ2階でも、梁に頭をぶつけそうなほど天井が低い店内でも、現地で培った「自由な発想」は逆にマッチした。得意の柑橘ソースに加え、「時には醤油やワサビも使うかも」という南仏仕込みの創作姿勢は、二つのコース料理に凝縮されている。



基本はコースA 3780円、コースB 5880円から選ぶ。メインディッシュから「メカジキとホタテ貝のボワレ 地中海のコンディモンとみかんのソース」「鳥取大山鶏のロースト マディラ酒風味のクリームソース パターライス添え」

02 南仏で出会った料理哲学が海を渡って京都で実る

Restaurant La table au japon

レストラン ラ ターブル オ ジャポン

■京都市下京区高辻通御幸町西入ル北側
茶磨屋町228番地
☎075・361・6630
🕒11:45～L.O.14:00 18:00～L.O.21:30/火・第2水休
【平均予算】昼2100円 夜5000円
<http://www.latable-jpn.com>



京都はんなり水産

きょうとはんなりすいさん

■京都市上京区河原町通今出川下ル梶井町448
ヴァンヴェールカワラマチ1F
☎075・461・1682
🕒11:30～15:00 (L.O.14:30) 17:00～翌1:00 (L.O.24:00) /無休
【平均予算】昼900円 夜3500円



「居酒屋発」のスタンスで音楽シーンの革命児となれ



鳥料理の充実ぶりは言わずもがな。「チキライス」600円、「チーズ盛り合わせ」300円、各種カクテル600円～。2階はアジアリゾートなバー空間、3階は週末のイベントのフロアに。現在2ヶ月に及ぶオープンニングイベントを開催中!

京都の音楽シーンに焼鳥居酒屋「がやが家」が参戦。大物DJも呼び寄せるイベントのフッキング力以上に、居酒屋だからできるフードの充実とサービスの徹底、そしてパリエンスで揃えるリゾート空間こそ「居酒屋ユーザーでもクラブデビューができる店」。横田オーナーの思惑はシーンにどんな新風を呼ぶ?!

CLUB&BAR SPARKLE

クラブ&バー スパークル
■京都市中京区木屋町三条下ル材木町186 2・3F
☎075・212・5668
🕒19:00～翌4:00 (イベント時は～深夜) /無休
【平均予算】3000円
<http://www.sparkle2009.com/>

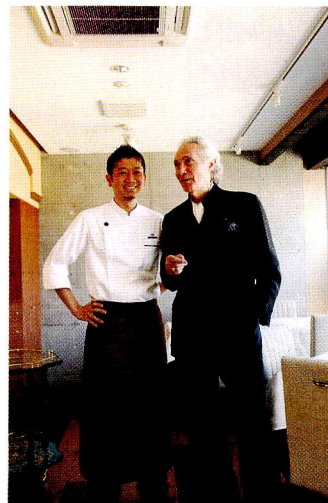


03 京都にあって京都じゃない「本物」の効き目は如何に?

03 GOURMET 四条先斗町

LISTA GIORGIO PINCHIORRI

リスタ ジョルジオ ピンキオーリ



「本物のイタリアン」を目指す、その究極的な答えが世界的ソムリエ、ジョルジオ・ピンキオーリ氏をプロデュースに迎えることだった。氏のワインコレクション1000本に加え、氏の店で修業を積んだ村田シェフの「トラディショナルな本場の料理」は、「先斗町」京都」だけではないことを証明する。

鴨川に面したロケーション。5月からは床も出すほか、2階にはワインバーも。コースから「旬の貝とタンホボで和えたタリオリーニ」「ガリルにした仔鳩の胸肉にモモ肉のコンフィ 白いんげん豆のウッチェレット風」

■京都市中京区先斗町通四条上ル鍋屋町232-10
☎075・212・1555
🕒土日祝11:30～15:00 (L.O.14:00)
18:00～L.O.21:00
バー21:00～翌2:00 (フードL.O.23:00)
ドリンクL.O.翌1:00 /火休
【平均予算】昼3990円 夜8400円



06

GOURMET
四条烏丸

解き放たれた今だからこそ その腕前を存分に!



「いわゆる京野菜も良いのですが、八種の野菜もなかなか負けてはいません」とシェフ。その季節にあるがままの食材で腕を振る。「鹿児島県産仔豚のロースト」2600円、バスタ、前菜、ドルチェなどが付く「Bランチ」1890円

Trattoria La Voce

トラットリア ラヴォーチェ

■京都市中京区室町新町の間四条上ル観音堂町456
シテイキャッスル四条1F
☎075・255・9960
●11:30~15:00 (L.O.14:00)
17:30~24:00 (L.O.22:00) / 水休
【平均予算】昼2000円 夜4000円



NEWS

05

BEAUTY
四条高倉

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

60周年で掲げたテーマは 今をときめく「アラフォー」



「今や烏丸は京都の銀座」と店長の氏内さん。加速する烏丸の変貌に、60周年を迎える同サロンは「アラフォー」のキーワードを掲げた。トリートメント&ヘッドスパの充実でヘアケアを重視する姿勢は、店長以下が声を揃える「量より質」の一言に集約されている。

「テーマはブチラグジュアリー」という店内は、セット面の座り心地ひとつを取っても大人の空間。ネイルスペースも用意されている (Nail-Calgel-7350円~)

YAYOI~BRAINS fairy

ヤヨイブレインズ フェアリー

■京都市下京区四条通高倉西入ル立売西町71 グランドキューブ四条3F
☎075・254・6677 ●10:00~20:00 土日祝~19:00/月休
http://www.yayoi-brains.com/salon_fairy.html
【メニュー】カット5250円~ パーマ10500円~ ヘッドスパ2625円~



入門店、ですが上級者 良き先生酒場、現る



「カウンター酒場」の新店なのだが、客に必要以上に干渉しないための高いカウンターに、建仁寺の「祇園寿司」に生を受け、長年寿司屋を営んだご主人のキャリアが光る。それはつまり、平均予算以上のお値打ち店ということ。カウンター恐怖症の人も、「和食とは? 何故に鯖寿司なのか?」ってことをカウンターで教わるには、またとない店である。

ポンチ

■京都市中京区姉小路通富小路南東角福長町123
黄瀬ビル1F
☎075・241・9622
●17:00~L.O.23:00/水休
【平均予算】3500円



29.CF

08

GOURMET
姉小路富小路



何故って、「さばずし」は京料理の名刺みたいなものですから。2カン500円。「鉄火巻き」350円。「新香巻き」300円。大ぶりな「めんたい手羽先つつみ焼き」1本650円。「角煮」700円

アイデアが浮かぶ秘訣は 脱ビジネスのコンセプト



魚介類を中心としたスタンダードな和食が揃う中、創作的な一品も。「タケノコとアスパラのカルパッチョ」780円。「鶏の酒蒸し・冷静ボン酢仕立」750円。京都らしい「豚角煮と生鮓の湯葉包み」800円、「京風ティラミス」500円



「魚と野菜の居酒屋ですよ」と鈴鹿オーナー。定番とも言えるキーワードながら、烏丸ビジネスではなく、あえて地域密着型をコンセプトにするからこそ、「飽きのこないメニュー」で、京都では手に入りにくい魚を仕入れたら、野菜をカルパッチョにしてみたり、そのひと工夫の手間暇が地元客を常連客へと変えると読んだ。

イロドリ

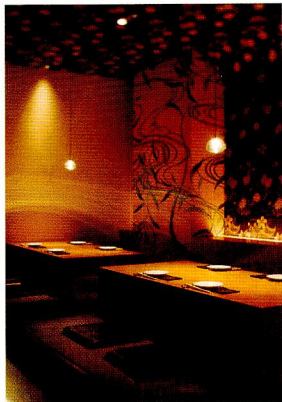
■京都市下京区綾小路通室町西入ル善長寺町139 AMI四条烏丸1F
☎075・708・7338
●17:30~24:00 (L.O.23:00) / 不定休
【平均予算】3500円



02

GOURMET
室町蛸薬師

日々研究の「創作」姿勢が ついに新名物を生み出した!?



和風カレーや筍のペロンチーノといった創作料理屋ならではの惣菜系から、白餡の入った抹茶などのデザート系まで「中身の組み合わせも楽しんで欲しい」という「ちいむし」1個130円（テイクアウト5個600円）。夏向けの新作「ビールゼリー」450円もぜひ



創作和食 くうのみ

■京都市中京区室町蛸薬師上ル
鯉山町535室蛸ビル1F
☎075-212-6539
●11:30~14:00 (要予約)
17:30~23:00/日休
【平均予算】昼2000円 夜4000円
<http://www.ku-noma.com/>



「実は意外な弱点だった」というデザートに、小さな蒸しパン「ちいむし」とアルコールドゼリーの2種類がラインナップ。惣菜系+デザート系で約15種を揃える「ちいむし」は、ワインのお供や食後のデザートに、ビールやスパークリングワインで作るゼリーは、アルコールドゼリーの香りで大人の余韻を楽しむ一品。創業以来老若男女の「食べたいニーズ」を表現してきた小西オーナーが、ついに創作和食のシメを飾るマスターピースを手に入れた。

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

01

GOURMET
京都駅

な街ネタ!

~SPECIAL EDITION~

イタリアンを居酒屋風に 使いちゃう! イル・宴会処!



イタリアンと酒場のストロングポイントを吸収してきた京都駅界隈のイタメン酒場。実は宴会がウイックポイントだった。そこで念願の全席掘りこたつの2階オープンである。「また宴会か...ビールに唐揚げか...」な皆さん。ビールをワインに、唐揚げをキッシュにして宴会!?! 全然イイんじゃないっスか!



細麺のスパゲッティにニョッキを使った「ハマグリとソラ豆のトマトソース」780円はシメに相応しい小 portions の「春野菜とバルミジャーノのオープン焼き」520円「アッサジニ」520円はイタ飯酒場を代表する小皿盛り。



伊晃庵

いこうあん

■京都市下京区北不動堂町
556番地1F
☎075-344-9077
●11:30~14:00
17:30~24:00 (L.O.~23:30)
日祝~23:00 (L.O.22:30)
無休 (ランチのみ日祝休)
【平均予算】昼840円 夜4000円



03

SPACE
太秦

スクリーンだけでは分からない 映画人の努力の結晶、展示中

5月10日には、今春スタートのABCテレビ「京都地検の女」出演中の名取裕子のトークイベントを13時と15時に開催。(各回270名限定) 終了後には、お楽しみ抽選会も。名取ファンはもちろん、ドラマファンにはたまらないプレゼントが貰えるかも。

さらに5月31日には、松平健のサイン会が13時と15時に行われる。(各回100名限定) どちらのイベントも当日9時から整理券が配布されるので、早めに手に入れよう。



東映太秦映画村

とうえいいうずまさえいがむら

■京都市右京区太秦東峰ヶ岡町10番地
☎075-864-7716 ●9:00~17:00/無休
<http://www.eigamura30.com>
【料金】大人2200円 (松平健サイン会は別途500円)



過去にも「大奥展」など、名だたる展示を行ってきた映画村の「本丸御殿」。今こそ、6月20日より全国公開される「劔岳点の記」の公開記念パブリック展が行われている。新田次郎原作のこの映画は、その険しさから「針の山」と云われてきた前人未踏の「劔岳」に日本の地図を完成させんと挑んだ測量士たちを、実話に基づき描いたリアルムービー。目玉はその舞台(というか世界)を、「模写に最大10度の傾斜をつけて、よりリアルにした」という10メートル四方もの巨大ジオラマ。浅野忠信、宮崎あおいら、当代きうこの配役で、よりリアルにということと、雪山で行われた過酷な映画撮影に負けない手間とコストで再現している。映画人の文化と努力が、平面のスクリーンだけでは分からない、峻険に立ち向かった測量士たちの、雪山で流した汗を立体的に伝えてくれる。