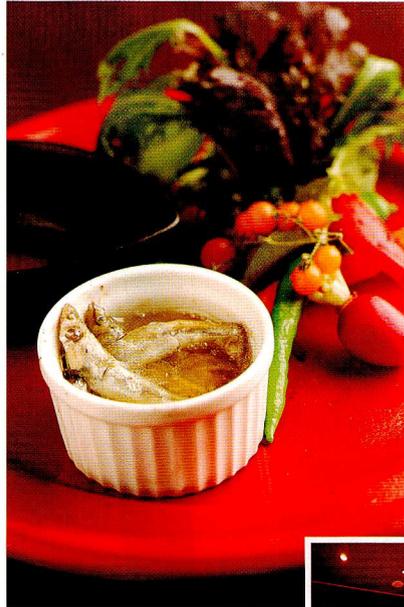


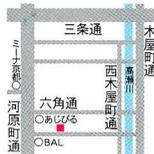
イタリア料理 Luce del Sole 京都

イタリアりょうり ルーチェ デル ソーレ きょうと



祇園のイタリアン「CHIMERA」に尽力する一方で、「実は和食器に注目していた」のが同店の小池オーナー。器の模様や高さ、日本人に合う適度なポーション：現地のままでどうしても超えられなかった壁を、和食器の機能性で飛び越えてみせた。イタリアンの技法はそのままだに、前菜からドルチェまで、コースの供し方から和の要素を取り入れたからこそ、「河原町で老若男女のために」。それは小池さんが切望していた「僕の身の丈にあった店」宣言だ。

小池オーナーとともに「ボンテベッキオ」出身のシェフが和洋の融合を見事に体現。コース4800円〜でも10品ほどが登場。前菜から「椎鮎のコンフィ パーニャカウダー」1400円。2階には和のしつらえが心地良い個室も用意



■京都市中京区河原町通
三条下ル2丁目山崎町245-4
☎075-211-7741
●18:00〜L.O.24:00/日休
【平均予算】7000円

な街ネタ!

音店以上に変幻自在
この2フロア、どう使う？



1階にはダンスフロアとカウンター。2階にはテーブル席も。ジャズをBGMに飲める平日から一変、毎週土曜のレギュラーイベント「CINEMA」など、終末はクラブモードに。ケータリングのフードは500円〜、ドリンク500円〜

鴨川を見下ろす吹き抜けの大きな窓。昼夜で変化するこの2フロアに、DOLBY SHOTSUと塩津店長は「∞の可能性」を感じた。平日はバー、週末はイベント満載の音店ながら、「この前は昼にフリマをやったし！」と店長。二次会やランチも視野に入れ、このキヤバをどう活かす？

Riverside Lounge

リバーサイドラウンジ

■京都市中京区蛸薬師通河原町東入レ備前町307 PLEXUSビル7・8F
☎075-211-4898 ●20:00〜翌3:00/月休
【平均予算】2000円
<http://www.riverside-lounge.net>



「BAR hopol」の3号店。「なんとなーくオーセンティック」なバーが増えている街場に、ホテルバーで6年間勤めた女性バーテンダー中尾景子さんを迎えた正真正一の軒だ。世の大人女性は、こういう店を選べるようになったというところ。昨今は草食系下戸男子が増えているとか。バー界も木屋町も、再建は彼女たちの仕事、かな？



「ドライマティーニ」1000円。グラスは全てガラス作家鈴木玄太さんの作品で、「このグラスありきの店づくりをした」とオーナーの式部時織さん。可愛い（機能的でもある）グラスからという、ガーリーなアプローチも面白い

04 草食系ダンシ？誰それ？ 街はオンナが変えていく！

BAR Sand

バーサンド

■京都市中京区四条通先斗町上ル下樺木町199番地2
☎075-241-0920
●20:00〜翌2:00/日休
【平均予算】3500円（テーブルチャージ500円）



毎日浸ってもいいんです 街を見下ろすこの心地よさ



眼下に木屋町が広がる中空のロケーションに展開するカジュアル＆ラグジュアリーの二つの空間。高さに不慣れた京都人の心を射抜く圧倒的なスケール感が、巷のダイニングとは一線を画す。とはいえオール5000円フードや2500円均一ワインも揃えるデリー仕様。街を見下ろしたくなったらいっつでもどうぞ。



五感に訴えるインスパイアディッシュ。アツアツを味わえる「石焼きカルボナーラ」1100円、香りもたっぷりと楽しみたい「若鶏とビーンズのカラーゲンタジン」1600円。夜景もさることながら、ディタイムにはより壮大な景色が目の前に

THE QUDETA

ザクエーター

■京都市中京区三条通木屋町北西角中島町90
フェリチタ三条木屋町9・10F
☎075-253-0909
●11:30〜15:00 (L.O.14:00) 17:30〜翌2:00 (L.O.翌1:00)
金土祝前日11:30〜15:00 (L.O.14:00) 17:30〜翌5:00 (L.O.翌4:00)
無休
【平均予算】昼1000円 夜2500円 <http://www.thequdeta.com/>



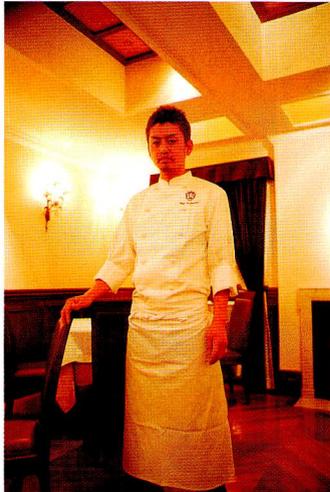
06

GOURMET
祇園

祇園の一等地であっても イタリアンは笑って食べたい

Ristorante IL PIMPANTE

リストランテ イル ピンパンテ



メニューは現在コースのみ。山口県出身の坂辻シェフが故郷の厳選食材を使う。防府港直送の「新鮮な魚介類と野菜の自然の恵み」、月に3頭しか生産されない稀少な「阿知須牛のステーキ」。ランチ2940円～、ディナーは5775円～



■京都市東山区下河原通
高台寺門前下河原町463-14
☎075-533-7676
●11:30～L.O.14:00 18:00～L.O.21:00/月休
【平均予算】昼4000 夜8000円
http://www.il-pimpante.jp

祇園の奥座敷とも言うべき石堀小路の奥、欧州の調度品に囲まれたグランメゾンの空間ながらも、「イタリアンは笑って楽しく食べるもの」とは山下支配人、重厚な雰囲気自らの哲学を加えると、祇園という場所の見方も変わってくる。一流が当然の世界で老若男女に門戸を開く中、「イタリアンだからできたこと」はカジュアルダウンではなく、祇園にあつて然るべきな「普段使い」。石堀小路に香る晩餐の賑わい。それだけでも革新的だ。



「冷製アワビのラビコットソース」1400円、「天然ホタテのカニあんかけ」1200円。修業した和食味と、実家の洋食味を上手いこと振り分ける。和・洋=8:2の構成は「女性はお寿司の後に、ピザとか平気ですから(笑)」

基本は魚介の和食店。洋食店であるご実家のオリジナルレシピを使えば、和・洋、洋・和の浮気もオツケ。そこまで優しくしてもらって、我々はどうぞすれば？そこに「先斗町が誰のものか分からなくなっている」現状に、「京都人の先斗町離れを戻して、行きつけられる店に」という店主の願いがある。ようが。乗りましょ！



ゲットバック！ 地元・先斗町 浮気は店の中でお願ひします



先斗町 あじ屋

ぼんとちょう あじや

■京都市中京区先斗町通四条上ル鍋屋町211
☎075・255・1004
●17:00～24:00 (L.O.23:00) /不定休
http://www.ajiya-okoshiyaya.com
【平均予算】4500円

08

GOURMET
四条先斗町



05

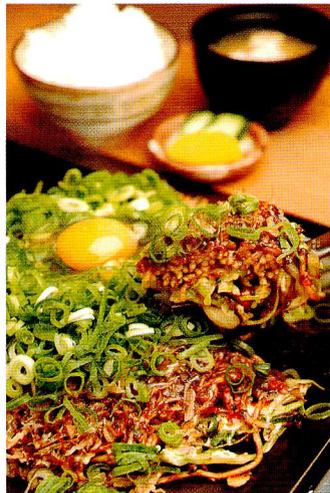
GOURMET
河原町六角

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

京都粉もん聖地でいざ勝負 昼から空いてるスタンダード



裏寺町を含めた六角新京極く河原町。実はこの辺りは京都における「お好み焼き」の中心地である。郊外で地力をつけた、5店舗で街なかをやってきた「花ためき」。「普通に昼過ぎにお好み食べてる人がいる」という日本の聖地道頓堀のように、昼から営業で覇を目指す。



店長曰く、「居酒屋使いもそうですが、ごはん使い、にもなるでしょうね」ということで、「特製ためき焼」1029円は、半分をwithビール、残りをwith「ライス」&「みそ汁」(どっちも157円)でどうでしょう？

花ためき 河原町店

はなためき かわらまちてん

■京都市中京区新京極通三条下ル東入ル
松ヶ枝町456-6 YOGIビル1F
☎075-241-1088
●12:00～翌4:00/無休
【平均予算】昼1000円 夜1500円



木屋町の地下にやってきた リトル・シンガポール

07

GOURMET
木屋町四条



中華料理でもなく、タイでもベトナム料理でもなく、「アジアをギュッと絞った感じ」。世界を旅し、シンガポールの庶民派屋台に魅了された石田オーナーが、木屋町でその味と空気を再現。「これ、お酒が進みますわ」と料理を片手に蒸籠が並ぶ厨房から顔を覗かせる、その雰囲気は地下でもホント、屋台です。



アジアの食文化が融合するシンガポール。そのミクスチャーな料理から、「鹿児島もち豚のせいろ蒸し」600円、「海南鶏飯」850円など。「杏仁プリン」350円などのスイーツから「ラッキーボンチ」600円といったドリンクまで充実

ラッキー食堂

ラッキーしょくどう

■京都市中京区木屋町通四条上ル下樺木町198-2
きぬたビルB1F
☎075-251-0940
●17:00～翌2:00/無休
【平均予算】2800円

