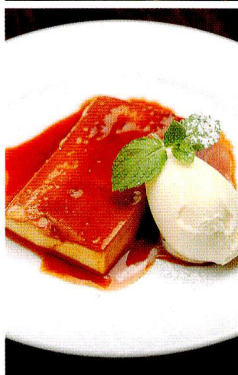


02

GOURMET
柳馬場三条

だって本場のカフェは いつ行ってもいいんだから



バ스티ューの街角のカフェをイメージ。カウンターではワイン、またはコーヒースイーツ…も似合う。「osteria Bastille」のパティシエがつくる「クレームキャラメル」600円をはじめ、スイーツからドレッシングまでテイクアウトOK

「本場のカフェっていつでも何かしらあるでしょ？」と話すのは「osteria Bastille」の山本オーナー。パリの街角の小さなカフェでさえ、夜でもワインが飲めるレシメもある。「だから喫茶店じゃなくて、カフェをね」。ランチや昼下がりのスイーツは当然、夜はワインと料理で胃袋まで満たす隣で、一杯のコーヒード閉店間際まで粘る客の姿もここではアリ。「次はモニングも…」という山本さんの四六時中カフェ宣言、これも一つのエスプリなんスね。

Café Bastille

カフェ バ스티ュー

■京都市中京区柳馬場通三条上ル油屋町94
☎075・222・1228
🕒11:30～L.O.翌1:00/月休
【平均予算】昼1000円 夜3000円



04

GOURMET
堺町二条

二人寄れば文殊の知恵 しかも、愛嬌つき！



盛りつけの繊細さは女性シェフならではの。「バジル風味のラトトゥイユ鴨のスマーク」530円、「ホウレンソウのコロッケ クミン風味」630円は南部スペインの味を再現、ランチでも味わいたい「トルティヤのポカティージョ」250円



飲んで、騒いで…と男っ気の勝るバルを、女手一つでカウンターから仕切る、仕切る。この愛すべきキャラ、ニックネーム「あんなちゃん」の料理とその母の自家製パン、さらにオーナーである姉の試食人たるご意見…という三人母娘の文殊の知恵？いえいえ、女の愛嬌こそが、同店の魅力だった。

Bar Picos

バレピコス

■京都市中京区堺町通二条上ル亀屋町167-1
☎075・211・7170
🕒18:00～24:00 金土祝11:30～L.O.14:00 18:00～24:00/日休
【平均予算】昼550円 夜3000円

3.CF



NEWS

01

GOURMET
烏丸七条

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

な街ネタ!

心機一転の衣装直し エプロン姿、似合います？



赤白10種を揃えるグラスワイン500円とともに味わいたい、ポーション大の「大山鶏の香草焼き」1400円、「エルポジョバエリア MJ」1900円、「デザート盛り合わせ」1200円。「実は隠れた名物の自家製パンもぜひ」と魚田さん

過去、木屋町↓京都駅へ進出した店は数多い。で、「REDNESTA」の場合は？「エプロン、付けちゃいました(笑)」と魚田オーナー。ワインやタバス、レストラン・バルで心機一転ながら、持ち前の明るさでとことんお客を楽しませる木屋町エナジーは健在。

el pollo

エルポジョ

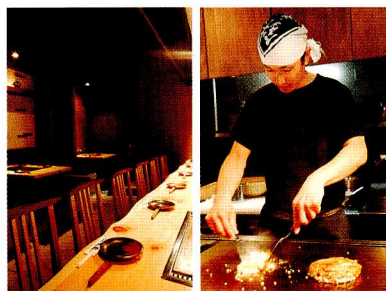
■京都市下京区七条通烏丸北東角桜木町99 ブークガルニビルB1F
☎075・344・0146
🕒17:30～翌2:00 日17:00～24:00/不定休
【平均予算】4000円



和製オープンキッチンでは ごまかしは利きません！

03

GOURMET
河原町三条



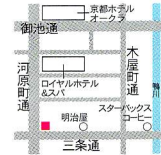
人気店「どんぐり」No.2の実力を引っさげて独立したオーナーの石橋さん。「ごまかせないです」と言うのは、お好み焼きも鉄板焼きも「鉄板」という道具が超シンプルだから。お好みをダシで味わうのも、チーズのコゲさえ料理に取り入れるのも、この道一筋のポリリゆえ。粉もん聖地進出の自信は、そんな鉄板の上で高見を。

具材に自家製すじ煮込みなどを入れた「特製久蔵焼」997円はあっさりとしたダシと絶妙にマッチ。ほか、「名物とん平焼」714円、「明太もチーズ」556円、シメに味わいたい焼きそば「京水菜と豚肉の半熟卵添え」819円など

京お好み 久蔵

きょうおこのみ きょうぞう

■京都市中京区河原町通三条北東角恵比須町439 早川ビルB1F
☎075・212・3112
🕒11:30～14:30 17:00～翌1:00/月休 (祝日の場合は翌日休)
【平均予算】昼800円 夜2400円



06

GOURMET
堺町錦

肉食女子を連れて行くなら トスカーナってどうですか？



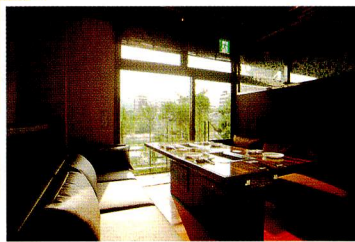
トスカーナの定番料理から「ロースマリーとニンニクでマリネした骨付きイノシシ肉のグリリア」3500円。秋から契約猟師直送のイノシシ肉が入荷予定だとか。ほか、「トマトの冷製バスタ フリットした鰯と伏見唐辛子添え」1500円

Trattoria La Pace

トラットリア ラ パーチェ

■京都市中京区堺町通錦上ル菊屋町531 ☎075-255-1195
●11:30~L.O.14:00 17:30~L.O.22:00/不定休
【平均予算】昼1800円 夜4000円

油でなく「水」の効用で 焼肉デートは軽やかに



まずは、水の上を歩くようなエントランスの仕掛けにひと騒ぎ。店内には伊勢海老や鮑の生け簀があるなど、至るところに「水」のエレメントがある。その空間で、A4・A5に限定した和牛肉や鮮度自慢のホルモン、海鮮焼きなどを味わった後は、3階のカフェバーへ。屋上テラスでグラスを傾ければ、秀逸なデートコースが完成。

和牛焼肉 徳

わぎゅうやきにく とく

■京都市東山区大和大道通
三条下ル三丁目井財天町26
☎075-533-2929
●17:00~24:00 (L.O.23:00) / 月休
【平均予算】5000円



香りと味わいが深い「リブローズ」780円。箸でたやすく崩れる牛テールをネギやゴマ油でいただく「牛テールの柔らかか煮」1150円。「和牛のたたき」1180円。80席キャバの大パコ空間には、VIPルームや個室も完備

5.CF

NEWS

GOURMET GOODS NIGHTSPOT FASHION BEAUTY SPACE ANOTHER

05

GOURMET
六角高倉

な街ネタ!

「え? なにこれ?」
な、ギミックも看板です



あつさり自家製タレで食べる「せいろ蒸し鍋」。ま味の評価はオープン即、定着。実はそれだけじゃなく「しりとり40回続いたらドリンク1杯無料」とか、「取っ手を引っ張っても開かないタンク」とか、愉快なギミックも兼ね備えた一軒が烏丸に誕生します。



せいろ蒸し鍋と炭焼 しりとり

せいろむしなべとすみやき しりとり

■京都市中京区六角通堺町西入ル堀之上町127 Y2ビル1F
☎075-255-9095 ●18:00~L.O.24:30/木休 【平均予算】3000円



08

GOURMET
祇園

トマト好き垂涎の粉モン お好み焼きと言えば、赤!



豆腐を生地に混ぜ込んだ「豚肉のトマトお好み」1029円。「ふんわりだしまきとたっぷりおろしポン酢」441円。特注の丸鉄板テーブルはお好み焼きコンパに。コテを利用してシャンデリア風ランプが個性的な店内

茶色いソースの存在感が強いお好み焼きに、縁遠いはずの赤を味方に付けた「京ちゃばな」。意外にも街なか初進出となる同店のベシックは、完熟の桃太郎がソースの主役となった「トマトお好み」だ。さらに、豚平焼きやオムレツ、キムチまで生トマトたっぷり、店長曰く「はつきり言ってます(笑)」と。

京ちゃばな 京都錦店

きょうちゃばな きょうとにしぎてん

■京都市中京区錦小路通高倉西入ル西魚屋町605 STビル3F
☎075-231-4811 ●11:00~24:00 (L.O.23:45) / 不定休
http://www.chabana.com/
【平均予算】昼980円 夜2500円

