

予約の上、フォーマルスタイルが原則。記念日など、とっておきの時間をステキな人と過ごしたいお店です。背のびしてプリンセス気分も味わえますよ



お昼のメニュー  
5000円

昼食を意味する「DEJEUNE」は、メイン、コムシェソワ特製オードブル、牧場又は海の幸の一品(スープ)、新作サラダ、パン、デザート各種、コーヒーor紅茶

魚&肉料理がついた優雅なランチ

フォーマル気分で  
いただきたい

魚料理と肉料理の両方をいただけるランチです。白身魚&ホタテのムースのフワフワ食感が印象的なそば粉のクレーム・ムース詰めは、うおもしろさと素材の甘味が充分引き出されたカニ・エビのソースを堪能。小牛料理はやわらかく煮込んだ小牛のバイと、嚼むほどに味が豊かになる菌こたえあるエスカロップの二重奏が楽しめます。



シヨパンの生菓子をモチーフにしたという内装は、白・茶・緑を基調とし、落ち着いた雰囲気です。中央奥には暖炉の装飾されたピアノがメルヘンチックに飾られ、すっきり華やかに。

## COMME CHEZ SOI コムシェソワ

■京都市中京区木屋町通三条上ル  
☎075・223・0469  
●11:30~14:00 17:00~21:00/月休(祝は営業)要予約  
▲アクセス/京阪「三条」駅より徒歩5分



夜の平均予算  
1万2000円

夜のメニュー

ディナー8000円、10000円、12000円、15000円

デザート(グランデセール)の前にはデザート(マルキーズ)が出て、コーヒー(紅茶)には小菓子(プティフル)が付きます。余裕のあるランチタイムを確保しておきたいですね

いつものまにが毎年恒例になりました6月号のランチ特集。今年は「フレランチでランチ」です。ちよつと特別な日「お給料日後」や「休日のデート」にびつたりのお店から、気軽にのぞけるカジュアルフレランチまで、お昼にちよつと行ってみて、ちよつかり夜の下見もかねてしまおう。



取材・文/杉谷 昌、大塚祐希事務所  
撮影/WAFFRYS EYE、内藤貞保  
イラスト/西口誠



世界のお酒がおもしろい!

ワイン会  
やってます!

テーブルワインから  
ロマネコンティまで。

土曜は  
Saturday is  
ワインの  
The bargain day  
特売日  
of wine

全アイテム450種を取り  
揃えております。  
専属のワインアドバイザーが  
アドバイスをいたします。

(有)河音

**ヴァン** アルコール  
ビバレッジ



TEL.0774・44・3003



夜の平均予算  
9000円前後



照度が低めの照明で落ち着いた雰囲気の店内。食事を楽しむための会話はほとんどなくてもかまいませんが、食事の雰囲気以外のものを持ち込む、携帯電話やPCの使用はできません

■京都市左京区下鴨北芝町35-4  
☎075-723-8080  
●11:30-14:30 17:00-22:00/無休  
●地下鉄北山駅から徒歩10分



夜のメニュー  
コース5500円〜(税・サ別)

南フランスはトゥールーズに滞在し、学んだことが生きている料理。付け合わせのフレンチフライポテトもかなりの量で、家族連れの、特に子どもなどは大喜びだそう



Sa•ka•mi サカミ



お昼のメニュー-3300円  
前菜、メイン、フロマージュ、デザート、エスプレッソor紅茶  
他2コースあり (5500円、7700円)。税・サ込み

日本でフランス料理といえば、小洒落た盛りつけ、行儀よく黙って肅々と頂くのが一般的な印象。でももともとフレンチ民族のフランス人は毎日そんな食事をしていくわけではありませぬ。南仏の町の食堂をイメージした料理は、食欲をそそるハイブを多用し、ボリュームも豊富。味と雰囲気と会話、フランス人の食生活を楽しむにはもってこいです。



「和風フレンチ」を忘れよう

食事はあくまで楽しむものである

# ランチの ごちそう



ラ・ミュージズの昼夜共通の定番といえはオマール海老。その日カナダから空輸したものをだけを活きたまま調理するため、ミンの部分まで鮮度抜群！ 鯛や手長海老にしても、素材の新鮮さには並々ならぬ神経を注いでいます。さらに香草をふんだんに使った香り、色彩感覚豊かな盛りつけなど、食べる人の五感すべてをゆさぶる料理の数々に、あなたもきっと感動することでしょう。

居心地のいい静かな空間。もちろんフォーマルにもよく似合いますが、訪らず普段着でもOK。フォークとお箸の選択もでき、メニューもわかりやすくてとっても親切！ 好感度は120%です

## お昼のメニュー-2800円

「Bランチ」はメイン、前菜、スープ、本日のサラダ、パンorライス、デザート盛り合わせ、コーヒー

時にはイタリア風にバルサミコを使ったり、醤油・味噌をかくし味に入れてみたり、と独自に展開するシェフのフランス料理は、常にお客さんの立場で考えるスペシャルメニューなのです



## 鮮度がオリジナリティ

フランス料理を五感で味わえるお店



夜の平均予算  
5500~6000円

ランチの内容は赤ビーマンの甘味と香りが爽やかな鯛と手長海老のボワレ。出す直前にカットするサーモンマリネ、マッシュルームの香りが香ばしいスープなど。コンサートホールや京都を景観した器にも注目



## RESTAURANT La Muse ラ・ミュージズ

■京都市左京区下鴨半木町1-26 京都コンサートホール内  
☎075・712・2710  
🕒11:30~14:00 17:00~23:00 カフェタイム11:00~23:00  
/第1・3日休  
👉地下鉄「北山」駅より徒歩3分

夜のメニュー  
夜のコースA4500円 B6500円  
季節のグルメコース5500円



夜の平均予算  
10000円

昼は価格帯を抑え、ポークなどエレガントさを考えなくしてすむ素材を使っています。夜になると高級素材を使ったエレガントな料理が、フランス料理のエスプリを存分に楽しみたいもの



大人に似合い、若者が憧れる店を

## フレンチの 王道を歩みたい



日本のフランス料理は特殊である、というのが在日フランス人の一致した見解のよう。この店はそれを嫌うのです。フランス料理を嫌うならフランス人が納得するものを作りた。店そのものもあるべき姿を狙っていて、フランス料理店に必ずあるものは過不足なくあり、それは「いつかはあの店に行きたい」と若者が憧れる店なのです。

ひとり一人が各々の好みでメニューチョイスし、料理に合ったワインをオーダー、お互いの料理をつつき合うことなく、きれいに食べて帰ってくる。そんなときが嬉しいそう



## Le Bellecour ベルクール

## お昼のメニュー-3000円

前菜、メイン、4種類のチーズまたはデザート盛り合わせ、250ccのデカンタワイン、パン、コーヒー

夜のメニュー  
コース4000円 5500円

■京都市左京区田中里ノ前町59  
☎075-711-7643  
🕒11:30~14:30 17:30~21:30/月休  
👉電通「元田中」駅より徒歩10分



フランス料理店に欠かせないものは、ワイン、チーズ、カフェ、そして菓実。菓巻はびっくりするほど種類があるわけではありませんが、モンテクリストNo.1、No.3など標準的なものはあります





夜の平均予算  
6000円

ランチメニューは2500円から（デザートとコーヒーを挟げば1500円）用意されています。今回紹介したメニューは3500円のもの。メイン料理が魚のときは3000円

この店は素材がちよっとすこい。鹿、子羊、うすらといった肉類は、牛肉を除くすべてがフランスからの直送。その素材を使ったお料理は、細やかな神経と高い集中力で、華やかにして繊細、崩すのが惜しくなるような一品、そしてどっしりと重厚感のある一品に仕上がっています。こじんまりした店の家庭的なサービスも嬉しい。

## 小さなお店の 繊細なるランチ

素材は絶品、仕事は細やか、最高

土日は家族連れで、平日の昼は主婦層でにぎわうとか。誕生日パーティー用のメニューも6500円から用意されており、お店からデザートプレートのプレゼントがあるそう。



夜の平均予算  
3500円

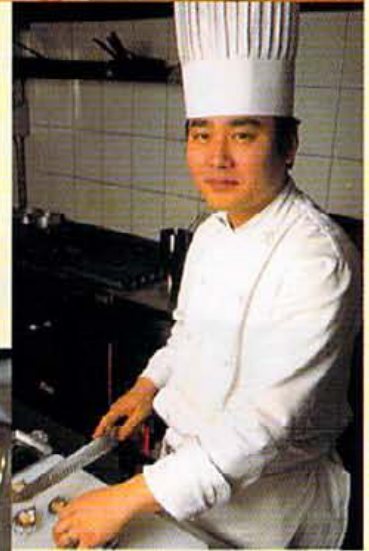
## ココナッツと 鴨の協奏曲

お箸で頂くカジュアルフレンチ

ピンクとブルーのバスナルカラーが優しいかわいらしいお店の雰囲気にぴったり。入り口のホールドには本日のメニューが掲示されているのもウレシいです。駐車場もあります。



ココナッツが白い花びらのようにも見え、目にもキレイな鴨のココナッツと蜂蜜の香味焼き。ひと切れ丸まるをハクリとどうぞ、フォーストポとデミクラを合わせたソースとココナッツの風味、蜂蜜の甘味が手を組んで、鴨自体の味を引き立てます。ボリユームもたっぷり。自家製パンと一緒に召しあがれば、パンはクルミ入りや山形ミニ食パンも人気です。



「気取らず楽しく過ごせる店に」と和食器やお箸をとり入れたり、白味噌仕立ての京都風トンカツも考案。「夜のコースでは最後にお茶漬けをお出ししています」と日本人気かせの演出も素敵です

まさしく舌の上でとろけるような、タンシチューにも注目。ランチではオードブルの1つとしてミニサイズが登場しますが「もつと食べたい」という人は、ア・ラ・カルトでたっぷりどうぞ。

# Kyoto Business Internet Provider

大容量バックボーンと信頼の技術で  
ビジネスシーンをお手伝いします。

- ◎ インターネット  
専用線接続  
ISDN接続  
「ONDEMAND64」
- ◎ ネットワークビジネス  
企画・運用
- ◎ デジタルコンテンツ  
制作・運用
- ◎ システムコンサルティング

## PRICE LIST

- ⚡ 64Kbps  
¥49,000/month
- ⚡ 128Kbps  
¥86,000/month
- ⚡ ISDN64  
¥30,000/month
- ON-DEMAND64  
t.new! ¥30,000/month

※相談無料

# VNET

Internet Service Provider

京都市右京区西院東貝川町59-3丸善ビル3F

ベニスビジョン株式会社

TEL (075) 315-9500

FAX (075) 315-9552

E-Mail : info@vnet.ne.jp

## ランチ

ごちそう



オーナーシェフはジビエ（主に野鳥獣一鹿などの鳥肉）料理が得意だそう。ア・ラ・カルトメニュー19種にも関わらず、うさぎといった料理がラインナップされていて、クセがありそうですが案外そうでもありません

夜のメニュー  
3800円～10000円

お昼のメニュー-3500円  
オードブル、メイン、パン、デザート、カフェor紅茶orエスプレッソorハーブティー



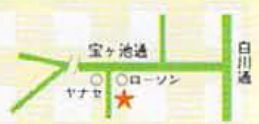
L'ourson Qui Boit  
ルルソン・キ・ボア

■京都市北区上賀茂御田町52  
☎075-701-7155、075-721-6773  
◎12:00-14:30 17:00-21:00/水休  
➡地下鉄「北山」駅より徒歩15分



夜のメニュー  
プチコース3000円、  
シェフおすすめコース4000円

お昼のメニュー-2500円  
「おすすめコース」はメイン、オードブル3皿、スープ、パンorライス、デザートとの盛り合わせ、コーヒーor紅茶



BISTRO  
Ventre de paris  
ビストロ ヴァントレ ドゥ パリ

■京都市左京区岩倉中大輪町8  
☎075-722-0999  
◎11:00-14:30 ティータイム14:30-16:00 17:00-21:00/水休  
➡地下鉄「北大路」駅下車、バスで「大鷲町」下車、歩スグ  
(6月から) 地下鉄「宇治」より徒歩スグ



# 3つのアル・デンテ

それぞれの趣と味わいを楽しむ

富小路通、  
街中で匂いにつられて  
本格ナポリスタイルの  
ピッツアを食す



ピッツェリア アル・デンテ  
京都市中京区富小路通四条上ル東側  
075-255-0505  
全80席 個室・禁煙席有  
ランチ 11:30~15:00  
ディナー 17:00~22:00  
(オーダーストップ 21:30)  
夜の平均予算/4000円  
(コース3500円~、アラカルト600円~)



河原町二条、町家と坪庭の趣に  
ついワインのグラスを進めてしまっ



京都 アル・デンテ  
京都市中京区河原町通二条上ル東側  
075-221-3553

月曜定休 全45席 個室・禁煙席有  
ランチ 11:30~14:30  
カフェ 14:30~17:00  
ディナー 17:30~22:00  
(オーダーストップ 21:30)  
夜の平均予算/6000円 (コース4500円~)



大津は蜷谷、  
石山寺のほど近く  
瀬出川のせせらぎの  
パティオでコースを



アル・デンテ  
大津市蜷谷2-15  
077-533-3888

水曜定休 大型駐車場完備 全80席 個室・パティオ有  
ランチ 11:30~14:30  
カフェ 14:30~17:00  
ディナー 17:30~22:00  
(オーダーストップ 21:30)  
夜の平均予算/5000円 (コース4000円~)

栗原町、大津

瀬出川

瀬出川

ロイヤル  
オークホテル

R1

アル・デンテ

栗原町

イタリアンレストラン

al dente

# ランチのごちそう



たまには1時間の短いお昼休みに慣れた体に、ゆったりランチの時間を味わってあげたい。そんな時にはカフェ・セレブリテのエクセレンスランチを。二つのメインディッシュ、3種以上の素材のソースで味わう肉料理とその日仕入れの魚料理スタイルをオフィス街の真ん中で頂くなんて、値段を越えた贅沢ですね。

営業時間が長いのが特徴のひとつ。時間帯によってクロスや照明の明るさを変え、いろんな表情を演出しています。お得なサービスメニューも時間帯によって変わります

**お昼のメニュー**  
**コース3500円**  
セレブリテ特製オードブル、本日のスープ、季節のお魚料理、肉料理、サラダ、デザート、パン、コーヒー他1500円のレディースランチもあり



「盛り付けには色彩感覚、立体感、そして季節感を大切にしています」とシェフ。ホテルのレストランだけにお客様の期待は高く、それにしっかり応える料理を作っておられます



## ホテルでフルコースランチ



夜の平均予算  
7000円前後

この日のエクセレンスランチのオードブルはサーモンマリネ。メインディッシュは鯛のポワレ、牛ヒレのステーキといった赤ワインのソースでした



### Café des Célébrités カフェ・セレブリテ

■京都市下京区烏丸高辻東入ルホテル日航プリンス京都1F  
☎075・342・2111  
●7:00~22:00 (ランチは11:00~14:30) / 無休  
●阪急烏丸駅、地下鉄四条駅より徒歩5分

夜のメニュー  
コース5500円、7500円



夜の平均予算  
6000円

オードブルの子羊のガレットはパリッと焼いた薄い皮の中に挽き肉がぎっしり詰まっています。なおかつジュース、オマールエビを丸ごとつぶしてこしたスープは香りも存分に味わってね

## 究極の白身魚ソース

シェフが客として食べたい料理です



繊細かつ美しい姿に変身したゴボウをトッピングしたチヌ(クロダイ)のポワレ。チヌの風味を活かしながらも余分な匂いを完全に取らさり、上品な味に仕上げられています。完全に骨なし状態の白身だけを白ワインと香味野菜で蒸込むところが秘訣とか。クリムとバターでまろやかに仕上げることソース、パンにつけて食べるのもまたおいしいです。

「いつでもお客様の感覚でいたい」というシェフ。あくまでも「時間と空間の提供者であり、料理はそれを楽しみ出すための小道具だ」と言い切る姿勢に驚きを感じます



お昼のメニュー  
**Menu A 3000円**  
メイン、オードブル、スープ、サラダ、パン、デザート、コーヒー

夜のメニュー  
Menu L 3800円、  
O 5500円、G 8000円



■京都市中京区四条通室町西入ル上ル観音堂町456-457  
シティキャッスル四条1F  
☎075・256・5137  
●11:30~15:00 17:00~22:00 / 水休  
●地下鉄「烏丸」駅より徒歩2分

### Bistro Ramage ビストロラマージュ



温かいオルゴールの響きをこよなく愛するシェフの店、BGMはもちろんオルゴール曲です。パースティパーティの時は目の前で手こぎオルゴールの演奏をプレゼント。感動モノです

# ランチのごちそう

店内はちょっと気取ってふるまいたいような優雅で落ちついたムード。天気の良い日は中庭のテラスで過ごしてみたいかが? レストランウェディングを希望なさる方も多そうです



## お昼のメニュー 2500円

「日替わりランチD」は、メイン、オードブル、スープ、サラダ、パンorライス、デザート、コーヒーor紅茶 他1300円~2000円あり

日本料理やイタリア料理なども手掛けてきたというシェフのフランス料理は、しっかりした基本がある上に柔軟な創造性に富んでいます。魚や野菜をふんだんに使い、ヘルシーさにも気を付けているとか

意外性を秘めたソース  
素材との組み合わせの妙を楽しむ

トマトの酸味とスパイシーな香味野菜がサッパリとしたイタリアンを思わせるクロダイのポワレ。ソースは使われているのはミートではなくイイダコ。細かく刻んだタコの弾力ある歯ごたえは食べてビックリの食感です。オードブルの生ホタテと甘エビのカルパッチョには和風つばさが新感覚の青梅ソース。まさに組み合わせに「妙」ありの逸品



## S.L.A.N レストラン しらん

### 夜のメニュー

フルコースのシェフのおまかせ  
コース6000円がおすすめ



夜の平均予算  
6000円



極のチップで丹念にいぶした自家製の鴨の薫製は香りとやわらかさが絶品。ランチでは登場しませんが、これをマンゴーソースでフルーティに仕上げた「特製オードブル」はぜひぜひのオススメです



■京都市左京区吉田牛の宮町11-1 京都大学医学部芝罘会館  
☎075-752-1027  
◎11:30~14:00 ティータイム14:00~17:00  
17:30~21:00/日休  
●京阪「出町柳」駅より徒歩8分



夜の平均予算  
7000円前後

2500円のコースの内容は日替り。この日はアスパラの冷スープ、自家製スモークサーモンのサラダ仕立て、スズキの白ワイン蒸し、チョコレートケーキとクリームプデュレ



## 食後のコーヒーは テラスで

野菜たっぷりヘルシーコース



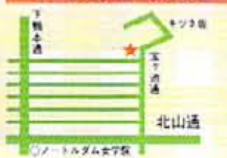
もともとイタリア料理店だけあって、バルサミコやオリブオイルを使うなど、フレンチの枠にとらわれないお料理が楽しめます。そして、野菜をふんだんに盛り込んだヘルシー感覚も魅力。冷蔵庫の中には中央市場で目利きして仕入れた新鮮野菜がいつも山盛りなのだそうです。野菜がおいしい京都ならではのフレンチを召し上げられ。

ちょっと異色のメニュー。ピッツァやカレーライス、ピラフなどは家族連れのお客さんに人気。20人以上なら予算3800円〜でパーティーもOK。結婚式の二次会などにいかが?



お昼のメニュー 2500円  
前菜、本日のスープ、魚or肉料理、デザート、コーヒー、パン

夜のメニュー  
コース5500~9000円



■京都市左京区下鴨北茶ノ木町28-5 宝ヶ池球技場前  
☎075-702-7241  
◎昼/11:30~14:00  
夜/17:30~21:00 (オーダーストップ) /日休  
●地下鉄「北山」駅より徒歩10分

## Tout-Paris トウパリ



テラスのテーブル席はパリのカフェ気分。食後のコーヒーとデザートをごちそういただくこともできます。天気の良い日にのんびりしたランチタイムを楽しみたいものです



いますぐ行きたい旬な店

# 98年も 美味しい体験、 待ってます

ビアパーク・ピアピア

スペインのバルで  
万国料理!!

ステンドグラスの輝き、地下とは思えないほど高い天井にゆったりとしたテーブル……圧倒的なゴージャスさである。キャバは200席をゆうに超え、50名までのパーティールームも完備。スペインの大家居酒屋（バル）を模した店内は、陽が沈むと同時に大盛況だ。人気の秘訣はビアパークの名にふさわしく「京都限定ビール1497」をはじめとする工場直送の新鮮ビール。さらに魅力はビールがすすむ和・洋・中にエスニックなどの万国創作料理の数々。そのすべてが手頃な値段で、食べきれないほど多彩だ。きっと2度、3度と通うほどに違った楽しみ方が発見できるハズ。



大人数でもカップルでもOK。とにかく賑やかにビールを飲むならもってこいだ。月ごとに変わる期間限定ビールも注目!!

■京都市下京区阪急四条大宮駅前大将軍ビル  
tel.075-811-7038  
営業時間 17:00~23:00/無休  
※月～木に使える30%OFFの女性専用Lカード受付中

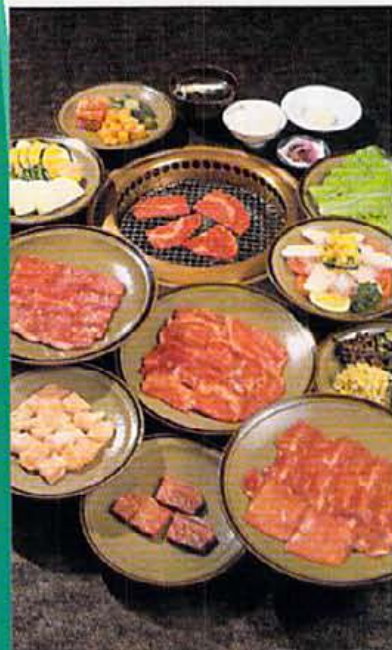


料理が多彩なだけに「私は和風、彼は中華、彼女はエスニック」と注文し分けるのだって可能。この一杯でみんなのワガママ、一挙に解決だ。

## 天下の焼肉 大将軍

写真は4370円のコースで3人前。新年会から予算に応じてメニューを組み合わせることが可能。ぜひご利用を

■京都市下京区阪急四条大宮駅前  
大将軍ビル2~4F  
tel.075-802-1129  
営業時間 2F (テーブル席) 11:30~23:00  
3~4F (宴会) 17:00~22:00/無休



個室で優雅、仔もよっとお肉の旨さなりしなスペースを愉用する方も、やはり車庫にお客が満足



焼肉は煙がモクモクで、雰囲気も雑多だし…というのは今や昔。ここ大将軍の宴席は全室掘りこたつ式でゆったりできる。当然煙も吸引するので、ニオイだって全然気にならないのだ。4370円(税別)のコースならナムル・キムチから上コース、上カルビ、タン、ミノなど14品と盛りだくさん。しゃぶしゃぶ(要予約)だってOKだ。

くつろぎ空間で  
焼肉を堪能

## 居酒屋 和利館

冬場のおすすめはかに。お造りなら1200円、かにちりなら一皿3700円(2人前)とお値打ち価格



落ちついた雰囲気の店内は掘りこたつ式のお座敷、カウンター、いろいろ席など。



新駅ビル完成でますます活気づく京都駅周辺界隈。通なビジネスマン、ワーキングレディにウケている新感覚居酒屋が「和利館」だ。定番メニューは100種類を超え、それぞれが「和」のテイストを大切に選んだ逸品ばかり。深まる夜を彩る粋な空間、ぜひ活用したい。

京都駅前、  
大人の粋な穴場

■京都市下京区JR京都駅前タワービル西側  
大将軍ビル4F  
tel.075-343-9266  
営業時間 16:00~23:00/無休

### グルメな出逢いはココから大将軍グループ

四条大宮  
京都市下京区阪急四条大宮駅前大将軍ビル  
5~8F サウナ ニュー大将軍  
TEL.075-811-7067  
2~4F 天下の焼肉 大将軍  
TEL.075-802-1129  
BF ビアパーク・ピアピア  
TEL.075-811-7038

JR京都駅前  
京都市下京区JR京都駅前タワービル西側大将軍ビル  
4F 居酒屋 和利館  
TEL.075-343-9266  
3F カラオケスタジオ M-K  
TEL.075-371-9073  
2F 焼肉・中華 大将軍  
TEL.075-343-1129  
BF 喫茶・グリル シャトー  
TEL.075-371-0089



お昼のメニュー  
1500円

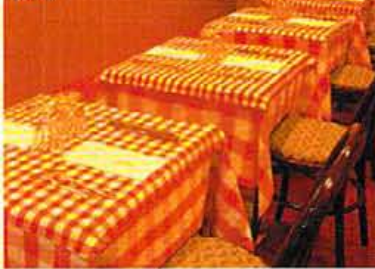
「本日のランチ」は日替わりで、メイン、スープ、パン、デザート、コーヒーor紅茶

夜のメニュー  
夜のコース2500円

豪快なお料理を繊細なソースで食す

# 本場の大衆料理に 出会える店

壁中に飾られた絵画やホログラムの中にはフランスの有名な画家さんの原画もあるとか、奥の洗面所には根拠推察のとき描いてもらったという大きなシャワーの似顔絵もあり、行ってまでお楽しみ



サフランライスの上でハッと乗った牛バベット（ハラミ肉）の串焼きは、ポリューム満点！表面カリッ、中はレアという絶妙な焼き加減が忘れられません。素材の甘味がひきたつ赤ワインのマッシュルームソースとからめて食せば、風味はさらにふくらみます。クラムチャウダーはいかにも体にやさしそうなお袋の味。ただし、一日限定12名ほどなので事前に電話しましょう。



夜の平均予算  
3500円



## Au Petit Pied フランス家庭料理 オー・プティ・ピエ

■京都市中京区竹屋町通寺町西入ル甘藷町604 SAKIZO甘藷町ビル1F  
☎075・213・4886  
●ランチタイム11:30~14:00 (オーダーストップ)  
ディナータイム17:30~21:00 (オーダーストップ) / 日休 夜は要予約  
●京阪「丸太町」駅より徒歩10分



夜の平均予算  
5000円前後



前菜はスープorオードブル、メインは魚or肉をセレクトできる。夜のコースではデザートorチーズも選べる。夜のオススメはニンニクとバターで焼くブルゴーニュ風エスカルゴ！



大きな窓のあるカフェ・ドゥ・イッテ。明るい雰囲気でお昼のひと時を楽しく過ごせば、また午後への活力が湧きます。入？ 美しすぎて仕事する気にならない？ そうはいきません

手のこんだ本格的なフレンチコースは、同じフロアのレストラントスペースで。1階のトレテールはレストラン料理のテイクアウトスペース。ちょっと1品の贅沢をしたい日に



メインディッシュの鶏は若鶏を使っているのでも、網で焼いただけでも柔らかく食べられます。全て手作りのデザートのみルフィーユは、1階のトレテールにもあり。好評です

お昼のメニュー1500円

オードブル、メイン(肉or魚料理)、パン、デザート、カフェor紅茶

夜のメニュー

コース2000円、4000円、6000円



## お手頃な明るい フレンチを



1階のトレテール、2階のカフェとレストラン。この3つでメゾン・ドゥ・イッテ。お手頃なのはカフェのランチコース。オーソドックスでベーシックなフレンチを楽しまれます。ランチは日替わりになっていて、スタッフに聞けばその日の内容を細かく説明してくれます。カレーやバスタなどの軽食も用意されていてお昼にはピッタリ。

## Maison d'it Restaurant・Cafe・Traiteur メゾン・ドゥ・イッテ

■京都市北区上賀茂松本町90番地  
☎075・701・7148  
●11:30~21:00 / 月休  
●地下鉄「北山」より徒歩5分

「ご存じのようにフランスには一ツ星、二ツ星まで、レストランにラツクがあります。日本でフレンチ料理というところでも「三ツ星レストラン」というイメージがあるようにですね。そして、結婚式の披露宴で食べるというイメージですが、もちろんそれだけじゃありませんよ。」  
とあるお店でこんな話を聞きました。「フレンチとか名の付くお店ではどこにいてもカチカチとしたマナーを求められて、決まったスタイルで食べなくてはならないというわけではないんです」とも、もちろん三ツ星クラスのマナーは知っているに越したことはありませんが、考えていたほど厳格ではなくてもいいのかもしれない。「GパンとTシャツ、サンダルで来てね」といって、シェフが笑ってくれる、とことんカジュアルなお店もあるし、「おまじないの日」に、軽くお酒落して来て下さい」といってお店もありました。それが正しくて、それが間違いないということはありません。いろいろな種類のお店を「選べるようになった」ということ自体が一番の贅沢だということでしょうか。

本誌・竹中 聡

# ランチの ごちそう



夜の平均予算  
5000円前後



ランチ (800円) は日替わり。肉料理のAランチか魚料理のBランチが選べます。この日はAが若鶏もも肉のグリエ・バルサミコ風味のソース、Bがイワアイナメのムニエルズベイン風



厨房の活気、お客さんの楽しそうな話し声、グラスやお皿の音が聞こえてきそうな店内。食べたいものを食べ、飲みたいものを飲むのがルヴェゾンヴェールの楽しみ方です

天気のいい日はガーデンで食事。ガーデンは手入れによってどんどん素敵なものに仕上がっています。梅雨明けからはビアガーデンになるので、ちょっと立ち寄ってみては?



## 庭・大文字を眺めてランチ

夜のメニュー  
800円  
肉or魚料理、サラダ、ライスorパン

夜のメニュー  
コース2000、3000、5000円

Lever son verre  
ルヴェゾンヴェール御車店

■京都市上京区河原町通今出川下東入ル  
☎075・211・7555  
●11:30~14:30 (オーダーストップ) / 無休  
●17:00~21:30 (オーダーストップ) / 無休  
◆京阪「出町柳」駅より徒歩5分

パリの街角によくある大衆レストラン「ブラッスリー」をイメージしたお店。グラタンや煮込み料理など馴染み深いア・ラ・カルトメニューをカジュアルにオーダーできるのが特徴です。さて、そんなお店ならではのリースナブル&カジュアルなランチは全社員、主婦、学生に大人気。ビールでも飲みながら気負わず、気軽に楽しみたい方。



昼に来店して朝に入り、再び夜来訪してみる。シェフがあなたの話を覚えていれば、機械的に全く同じものが出てくることはありません。なにがしかを変えて出す努力をしてくれているはず



夜の平均予算  
5000円

近くに京都市美術館があり、美術館賞得りの人が立ち寄ることが多いそう。芸術で心を満たし料理で体を満たす。豊かさが文化であるというなら、料理もまさに文化



## 「素朴」というあり方の強み

仰々しくなく、ボリュームはアリ

18席のこじんまりとした店は平安神宮近く、疎水のたもとにあります。メニューは、その日の材料によって決められる夜のコースを抽出する形で決められるので、骨質的には昼夜同じ。手を加え過ぎない料理はその素朴さがうり。フレンチにありがちな仰々しさを押し、なじみやすさという強みがあります。パスタを配してボリューム感もたっぷり。

お昼のメニュー  
1900円  
自家製生パスタ、パン、メイン、デザート、カフェ

夜のメニュー  
4000円、肉料理を牛フィレのステーキにすると5000円。



La Clemantine  
ラ・クレマンティエヌ

■京都市左京区岡崎門跡寺36  
☎075・771・0799  
●ランチタイム11:30~14:30 ディナータイム17:30~21:30 (オーダーストップ) / 月休  
◆京津線「東山三条」駅より徒歩10分

パスタ、しかも見た目にも量感のあるフィットチーネを使い、ボリューム感があります。その日の材料でコースメニューを決めるため、途中でメニューが変更になることもあるそう

お昼のメニュー  
1200円

メイン、オードブルor  
スープ、パン、コーヒ  
ーor紅茶

夜のメニュー  
コース3800円



# BISTRO CHEZ JIRE

ビストロ シェ・イール

■京都市中京区新町通錦小路角  
☎075・223・1916  
●ランチタイム11:30~13:30  
ディナータイム17:30~21:00  
/日休  
●地下鉄「丸丸」駅より徒歩4分

地中海の小洒落たレストランを思わせるエントランスはコバルトブルーが印象的。本日のメニューも提示され、何気なく入ってみたいくなります。でも高気かもしれないので予約無難ですよ

## 煮込み、ステーキ、魚の3種から選べる

うれしいランチメニューはいかが？



「冷めても酸味や甘味がハッキリのこるほど、しっかりとした味が好きなんです」とシェフ。牛肉のテリッリもじっくり、濃く深く、かつキレイのある独特の味が口の中ではっきりと主張するので。十分に味をしみ込んだ肉はフォークを入れるとカタンタにほどけてしまふほどやわらかく、それでいてしっかりととした食感もアリ。この絶妙な煮込み加減と味が忘れられなくなるのは必定です。



夜の平均予算  
5000円前後

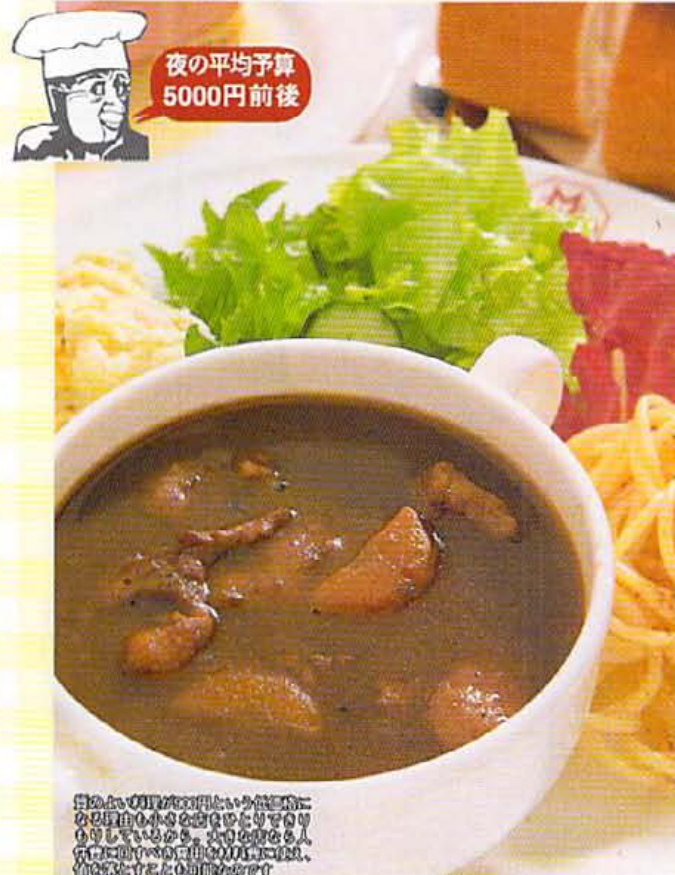
メイン、オードブルor  
スープ、パン、コーヒ  
ーor紅茶

●肉には赤、魚には白が基本  
「本づつとかなんせやいりはいや」  
長く聞かれることですが、別に決まりはありません。それぞれの種類にもよりますが、例えは牡蠣、エビや蟹の甲殻類にはステーキとした辛口の白(代表的なのはシヤブリやシヤルドネ)があつたというのには、淡白に味付けされたものには、太陽をいっばい浴びたぶどうからできるブドウアラスという場合もありますし、そのお料理のソースに使われたワインにもよります。もし自分で気に入った銘柄のワインがあるならそれを頼むのもよし、予算を伝えて任せてしまつてもよし。色々ありますね。

●試飲のマナーを教える  
正確にはまずコルクを手に取り、香りを嗅ぎます。そして、そいで買ったグラスを傾けてきた水平にもどし、グラスの内側をワインがたつた速さでそのワインの「粘り(粘度)といふ速さ」を見ます。そしてワインそのものの香りを見て、「次にテーブルに置いたグラスの足を指で踏み、グラスをさます。その上で再度香りを見、(第二)の香りです。グラスを口元にはこび、(第二)の香りを同時に少量の空気も入るように、熱い飲み物をすすする感じに口を含み、味を嗅ぎます」というのが全行程ですが、まあながかお料理のワイン通でなければごまかすことがほとんどありません。店の方にまず味を見て貰うなんていうのもありです。

●ナイフ・フォークの握り  
お皿への置き方は? 向きは? 食卓の最中、ナイフとフォークを置くときは、「ハ」の字になるようにお皿にお皿に付けておくのがマナーです。「あなみみ」お皿の両サイドにスラットとナイフ、フォークが並んでいることがありますが、「正式にはギョルンが一回こいた、セツトする」持って置くこともありますが、「外側から使う」という不文律も入っています。後はさして気を遣う必要はありません。

●ナイフ・フォークの握り  
食べ終わったら、お皿の上(中)にナイフ、フォークを揃えて置きましょう。これもナイフの刃を自分の方に向けて置けば、基本的にはどちらが前でもどちらが後ろという決まりはありません。要は「このお皿は食べ終わりました」という意思表示をするものです。



夜の平均予算  
5000円前後



お昼のメニュー-900円

メイン、パンorごはん(デザート  
を付けると1050円)

夜のメニュー  
予算、好みに合わせて2500円~  
5000円(ワイン持ち込み可)



# Aux. Trois "M"

オートロワ "M"  
■京都市中京区錦山通高倉東入ル北側  
やませビル1F  
☎075-251-0633  
●11:30~13:30 18:00~21:30/火休  
●地下鉄四茶駅、阪急「丸丸」駅より徒歩5分

小さな店だから  
できること  
メニューなし、全部私が朝決める

昼は混雑するので予約をした方が確実かも。当日、ひとりでもOK。気楽に食べられる雰囲気は、フランス人が「ビストロにのいるようだ」と喜んだというエピソードからもうかがえます



この店にはメニューがありません。天候など、その日の状態によって今日のメニューが決まります。寒い日なら体の温まるもの、暑ければ冷製料理をといった具合。また「明日〇〇が食べたい」と頼めば用意しておけることもあり、子どもがお父さんにおねだりするようなことも可。これは全部で14席の小さな店だからこそできることなのです。

ランチのごちそう



夜の平均予算  
6000円前後



ランチAコースは1500円、この日の魚料理はイトヨリ  
のメダリオン仕立て。輪切りのイトヨリの中には  
同じくイトヨリのムースが、シャンパンニオンと  
トマトのソースとの相性は抜群

お昼のメニュー  
1500円  
スープ、肉or魚  
料理、サラダ、  
パン、コーヒー

夜のメニュー  
おまかせコース  
5000円、7000円

技巧派  
メインディッシュ  
珍しい肉料理もランチに登場

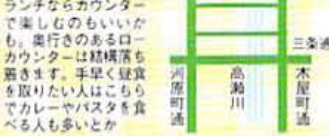
「ランチだからといって夜のメニューと特に区別  
はない」とシェフの田子さん。バラエティと技  
巧に富んだメインディッシュにもそんなシェフの  
ポリシーが色濃く反映しています



ランチのレベルを超えたメ  
インディッシュが人気、魚料  
理は中央市場や高知漁連から  
仕入れた魚、貝、エビを使い、  
肉料理には子豚のホホ煮込み  
やレバーもあるとか。ラン  
チで気に入ったメニューを  
夜のア・ラ・カルトでオーダー  
するお客さんも多いそう  
です。前菜3種盛り合わせ(10  
00円)、デザート2種盛り合  
わせ(500円)の追加でク  
レードアップ可

Bistro  
Belle Gruie  
ベル グルウ

■京都市中央区姉小路通河原町東入ル なかむらビル1F  
☎075・222・1082  
●日/11:30-14:30 夜/17:00-22:00/月休  
●京阪「三条」駅より徒歩3分



心当たりとしたテーブルやベロア調の椅子は、居心地満点。夕方になるとオーダーブルームとクラッシュワインの生ビールが、つくづくのセットメニュー(1000円)を求めて、客員が集まっています。



トマト、バター、オイルやバルサミコも使ったソテーの井田さん。ビストロを20年も続けるベテランシェフの奥には、中央市場で毎日5、6種仕入れ、「本日の魚料理」として書き出されています。ランチメニューは魚料理と肉料理のいずれかを選べますが、まずは魚料理がおすすめ。オフィス街のオアシスを思わせるシブシブなムード漂う店内でゆつくりランチタイムを楽しみましょう。



夜の平均予算  
4000円前後



お昼のメニュー  
1300円  
オードブルorスープ、魚or肉料理、  
パンorライス、小サラダ、デザート、  
コーヒーor紅茶

夜のメニュー  
コース2800、3800、4800円

本日の魚料理は  
要チエツク!  
オフィス街の中心でゆつたり昼食

Bistro  
Bouchée  
ビストロ・ブーシェ

■京都市下京区四馬島丸角京都三井ビルB1F  
☎075・255・4440  
●平日昼/11:00-16:00 平日夜/17:00-22:00 土日祝/11:30-22:00/第2水休  
●阪急「島丸」駅、地下鉄「四条」駅下車すぐ

「待つて来た」というわけで、フレンチの特集を相成った次第で、「彼・彼女の誕生日」「友達とたまには贅沢しよ」とこころ内輪でのパーティに、何でなく結構内輪にあって、気持に、時に音助を伴はしてランチを楽しんで下さい。

クラブフェイム編集部

ランチセット(1300円)は日替りの野菜と、スズキや、マシスの新鮮な海のものを、エビ、はり使ったのが得意です。

編集後記にかえて

## Fun of Trattoria "Paradiso"



### リラックスできる空間が美味を倍増

陽気な気質で知られているイタリア人が最もリラックスして食事やエスプレッソを楽しむことができる空間がトラットリアだ。ハラディッツも気軽にイタリアの味覚に触れることができるトラットリア。好きな料理を好きなスタイルで楽しんでみよう。食べたい時に食べたいものを食べるのが一番旨いのは、万国共通の感覚。ここではアンティパストを吞むワインを楽しむのもOKだし、まずはお腹にしっかりしたものを入れたくないなら、ハスタやピザから始めてもいい。こういかまわらない、気の合う仲間たちと取の分けて食べれば楽しさも倍増。心地よい空間と旨い料理が会話を弾ませてくれる。

一方、ハラディッツには彼氏や彼女とディナーを楽しみたい人のために、コース料理も用意されている。前菜盛り合わせ、サラダ、ピザ、ハスタ、デザート、コーヒーの6皿がセットになって2,500円(写真は2人分)。前菜、ピザ、ハスタは日替わりとなっているので、いつ来ても新しい味覚に出会うことができる。イタリアンワインを傾けながら、楽しい時間をゆっくりと過ごしてみたい。



イタリアの食材・調理器具をいっぱい使った  
トラットリア・パラディッツで陽気な時間を。



### 本場マシンで抽出したエスプレッソ

イタリア料理で、ドルチェはデザートのことを指す。ドルチェのラインナップは絶対に外せないティラミスやハンナコッタ、チョコが含まれている。ティータムにはもちろん、食事の仕上げにはぜひともオーダーしてみたい。

そして、ドルチェに欠かせないのがカフェーノだ。カフェーノのベースになるのは蒸気で抽出したエスプレッソコーヒー。エスプレッソは単に苦いコーヒーではない。確かに豆は深煎りではあるが、アイスコーヒーほど深くはない。あまり深く煎ると、豆の雑味が出てしまうからだ。いかに深く煎ったりで濃いコーヒーを抽出するか、旨さを左右する。そこで使用しているのがハラディッツ自家焙煎のコーヒー豆とイタリア・キン・母社のエスプレッソマシンだ。ドルチェ、カフェーノともに料理の最後のインプレッションを決定する大切な要素。それだけに、これらに対するハラディッツの気概は高い。

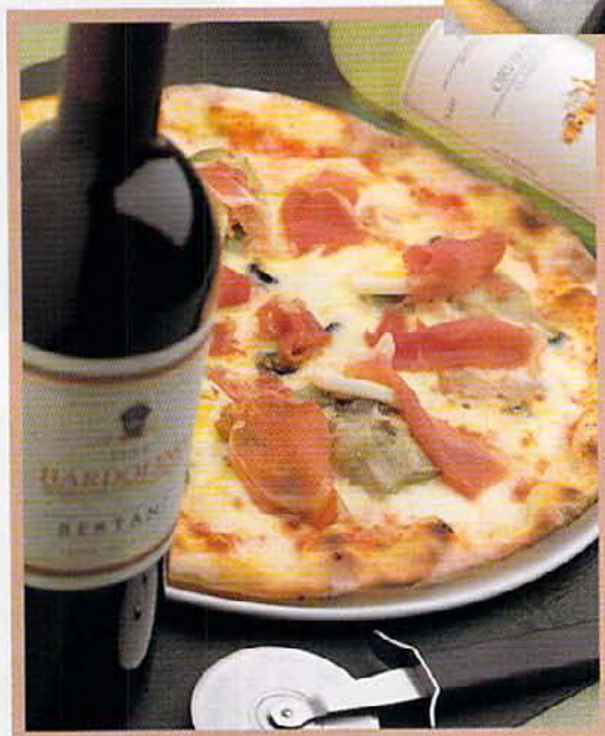


# Fun of Trattoria "Paradiso"

## イタリアの石窯で焼き上げるピッツァ



スパゲティとともに、私たちの味覚に馴染み深いのがピッツァである。パラディッソのピッツァはイタリア直輸入の石窯で焼き上げているこだわりのピッツァ。石窯は上下左右から加熱。左右と上からは140度、下からは200度という高熱のタイプ。しかもアーチ型になっているので、非常に熱の回りも良い。だからこそオーブンでは出せない焼き上がり短時間で実現できるのだ。ピッツァの直径は30cm以上。なのにあっという間に半量が焼けてしまうのは、石窯で焼き上げたピッツァだけの香ばしい風味の賜物と言えるだろう。写真はピッツァ・カブリチオーザ、マッシュルームや生ハム、黒オリーブ、アンティチョーク、ゆで玉子とアツアツにとろけたモッツアレラチーズ、そして香ばしい生地との絶妙なハーモニーを楽しむ一枚だ。好みによって、香草ルッコラをトッピングしてもいい。



**トラットリア パラディッソ**  
 東京都下京区四葉通増町末入北側  
 井門四葉ビルB1F  
 ☎075-241-3361  
 11:00~23:00(22:30オーダーストップ)/無休  
 ランチャインサービス/11:00~14:00(ランチ900円+)  
 ドルチェインサービス/14:00~17:00  
 (本日のケーキとイタリアンデザート)

## パスタ。皆で取り分ければ、なお楽し

スパゲティはシルクロードを探索したマルコ・ポーロ一行が出会ったアジアの麺を母国で再現したものという説がある。それが事実とすると、今私たちが食べているスパゲティは、ラーメンの逆輸入版とも言えるのだ。確かに、異国の食材であるスパゲティに抵抗なく視しめるのは、スパゲティのどこかにアジア的遺伝子が組み込まれているからかも知れない。

さて、パスタという言葉にはもともと「構」という意味がある。つまり小麦粉の精肉からくるコシがパスタにとって非常に重要な要素というわけだ。パラディッソで使用しているパスタはイタリアのデ・チュコ社製。スパゲティには欠かせない小麦粉「デュラム・セモリナ種」特有のコシを存分に楽しめる最高級パスタだ。スパゲティ料理はこのパスタを乾麺で170gも使用。ボリュームがたっぷりあるので、3~4人で取り分けながら何種類かの料理を食べるのがおすすだ。

パラディッソではパスタを始め、オリーブオイルやトマトの缶詰など、できる限りイタリア当地の食材を使用している。というのも、パラディッソはイタリア料理に最もマッチするのはイタリア料理のためにつくられた食材だを考へるからである。写真のマリナー・ロップ1,800円のように、パスタはもちろん、魚介類やトマトなど、贅沢に食材をつかったパスタ料理を思う存分楽しんでいただきたい。