



真夏の夜のラテンな味わいを楽しみたい方に。



南イタリアの陽気な夜を飲んで食べる。

夏の夜の快楽は、飲んで食べて。
美味しいイタリアを陽気に仲間と味わう。



カプリチヨーザ

京都市中京区河原町三条下ル大黒町44河原町 VOX2F

☎075・221・7496

営11:30AM~2:30PM, 5:00PM~10:30PM

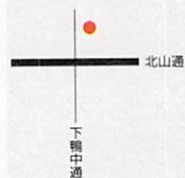
木休

ナイト・クラブのヒップな音楽で踊り明かすのも、静かなバーで夢を傾けるのも、人生を優しく包む夜を演出するための大事な一コマだ。その大事な時をもっともっと楽しむなら、その楽しみ方を生まれながらにして身に付けている国民に見習ってみるといっても一案ではないだろうか。陽気な夜の過ごし方を知っている国、イタリアは、中でも南イタリアはもしかするとその典型的な土地かもしれない。それも昼間の情熱的な太陽の下で培われた真赤なトマトやニンニク、そして豊かな海の幸があっただけ、夜の宴が盛り上がるというもの。そんな南イタリアの大衆食堂「カプリチヨーザ」・レストランの雰囲気そのままに仲間達とワイワイ飲んで食べて夜を楽しむことができるのがココだ。すでに一乗寺にもココの支店があるから今更、とお思いかもしれないが、この夏こそ南イタリア的な、大衆的な陽気な過ごし方が相応しいと思うわけだ。何といても今年はラテン風の楽しみ方がポピュラーだから、というわけで、あのダイナミックで安くて旨くてポリユーム満点の南イタリアを味わうのがイン、なわけだ。おススメはやはりリトマト・ソースのスパゲッティ(1470円)。ピッツア(1400円)も食べ応え充分。イタリアン・ワインと共に、大勢で食べたいメニュー揃い。口当たりの良い、南アルプスの水を使ったイタリアン・ビールもイけるのだ。

基本的なこと(機能)を考えてデザインされているので見た目通り使い易い。



パーマネントブルー
 京都市左京区下鴨南芝町21
 ☎075・724・2381
 営11:00AM~7:00PM
 月曜休



持つ物は持つ者を語る。

手に持つもの。選択肢は浜の真砂。
 自身のインスピレーションとニュアンスで、
 選んだものが持つべきもの。

ファッションは人の内面、センスをアピールする直接的な手段である。がその中でバッグの占める割合は大。例えば、ヴィトンに見られる「皆と同じものを持っていれば安心」という気持ちの考察。「本当にヴィトンの良さを分かかって、好きで持っている人だっている」。そんな反論もあるだろうが、そんな気の利いた人間にそう出会えるものか。悲しいかなどんな個性も十把一からげ。「どんなファッションにも合うから」なんてとんでもない。自分の選択範囲の狭さを暴露しているようなもの。本当に好きなのかさえ、分からない。そう考えればバッグ、服以上に関心を持ちたいアイテム。そこで。

ニューヨーク発、トニー・ブライアントのバッグ。彼のバッグはELLE、TAXIなど雑誌や、映画に数々登場するが、日本で手に入るのは現在パーマネントブルーのみ。色彩学を学んだ結果か、微妙なカラーリングも魅力。彼独自のニュアンスで数々の素材、カラー、デザインを展開。見てすぐにそうと分かるイメージ付けはされていないので、消費者は商品そのものを見て買う。ブランドを持つのではなく、商品を持つのだ。気に入ったものを、気に入った人が持つ。トニー・ブライアントは、そんな姿勢でこそ選ばれるバックブランドだ。スバックのポシェット22600円、ショルダー169000円。レザー×キャンバス地コンビショルダー価格未定。



大いにラムを楽しみたい人は、夜10時以降がいい。絶対気分が解放される。

ラ・マニー7年
700ml ¥5,000円

日常生活の中に忘れ去られた 精神の解放。今すぐ扉を開けよ。

夜の街を見おろしながら、熱い音楽とラムに酔う。
カリブの酒に魅せられし人々の饗宴。
あくまでも気ままに楽しむ自由の楽園。



Cook-A-Hoop

京都市中京区木屋町三条上ル
エンパイヤビル7F
☎075・221・4939
18:00PM~2:00AM
水休・25日前的水木連休

木屋町通

三条通

最近ようやく日本でも市民権を得てきた感のあるラム。これもレゲエ・ブームの産物と言ったらいすぎだろうか。そんななかで昨年あたりから日本で少しずつ出回っているのがラ・マニー7年。西インド諸島東部のマルチニック島原産のラ・マニーは、甘蔗を絞った汁から砂糖の結晶を取り除かずに発酵させるのが特徴で、日本でもよく知られているラムの一つだが、7年ものはその名の通りワンランク上の上物である。ラムといえばカリブ海のイメージそのままに強烈で野生味溢れる酒。しかもこの酒の最大の魅力は、つい忘れられがちな酒はあくまでもドラッグなのだという事実を思い出させてくれることにある。スピリッツとは、その語源の如く精神の解放のための酒である。しかも、けっして高級な代物ではない。愛飲の仕方もまさに自由奔放でストリートで呻る輩もいれば、砂糖とライムをぶちこんで炭酸で割って飲む輩もいる。とにかく妙なことわりをもたず、陽気に楽しみたい。しっかりと熟成されたラ・マニー7年は、ラム特有のヘヴィー感もそれほど気にならず、まろやかでスッキリとした味の特徴である。ラムの中では珍しく、ちょっとした気品すら漂わせてくれる。京都ではまだ静かなブームだが、クック・ア・フープなら雰囲気そのままの音楽と一緒にラ・マニー7年を味わえる。だが、あくまでも忘れてはいけない。あなたの精神の解放の瞬間を。

ショッピングの息抜きに。夜、女の子同士待ち合わせするのにもグッド。



甘処まるや
 京都市中京区先斗町四条大橋西詰 出雲屋ビル1階
 ☎075・255・6225
 営11:00AM~10:00PM
 第3水曜休

四条通

木屋町通

先斗町通

実態が知れ、晴れて パブリックスペースとなる。

これまでもこれからも、
 甘い、冷たいものがちゃんと美味しい
 道理に叶った店が女に、リージョナルに愛される。

おばちゃんのみたまり場、観光客とよめくところ。公道に待ち客の列、通行人を苛つかせる。こんな具合にパッシングされることも多々ある京都の有名甘味処。しかし言い替えば、おばあちゃんから中高生まで、年齢層、ジャンルを問わない、そこはともパブリックな場所なのだ。そして京都には、そんな有名甘味処が数多くある。(器に中身が伴わない例外もあるがそれはさて置き)これを誇りに思いたい。斜交いに見るのは、バカな行為だと思おう。

この町に住むあなたなら、一度や二度、その実にパブリックな居心地の良さを味わっているはずだ。(場違いなところに来てしまったと、周りを見渡し小さくなっている男性客の気持ちも分かる。しかし今回は女性中心に考えさせていただく)そして、その看板メニューには、観光客シフトの薄っぺらなレシビなど見い出せなかつたはずだ。

さて、そういった甘味処は何も古くからの老舗に限られない。今回紹介するオープンして3カ月満たないここ、まるやもその範疇に入ると判断する。

先斗町に位置し、鴨川を臨む。自家製あん、アイスクリームを使ったオリジナルメニューは駆引きなしに美味。

川辺の、涼感誘う避暑地として、これからの季節、記憶されたい。看板メニュー、まるやのまる最中650円。