



同ビルにリボン専門ブティック「キャトル・ヴァン」もリニューアルオープン。

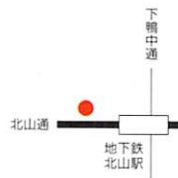


躍るマテリアル。

パリで人気。手作り材料専門ブティックの
オリジナルボタンコレクション日本上陸。

ラ・ドログリー

京都市北区上賀茂岩ヶ垣内町98-4 キャトル・ヴァンビル2F
☎075・724・9711
営業11:00AM~7:00PM
水曜休



パリ・レアール地区はジュエル通りに面する「ラ・ドログリー」。手作りファッションのための材料として、オリジナルの毛糸やボタン、ビーズを扱うこの店。ところ狭しと並ぶカラフルで様々な商品は、購買目的がある、ないを問わず見る者を楽しませる。自らが作る立場となり、顧客ひとりひとりの相談相手となり、商品選びの手伝いをするドログリースタッフ。そんなスタッフの前向きな姿勢が商品のオリジナリティー同様、ドログリー人気の原因となっている。

さて、北山にオープンしたのは、そんなドログリーのボタンコレクションを揃えた日本初の専門ブティック。パリで発表された最新のデザインが、日本で同時に手に入るのだ。

パリのドログリースタッフの、販売姿勢に共感を覚えたスタッフが接客を担当。「出来上がったものを身につける」から「身につけたいものを自分で作る」へ。作ることの、工夫することの楽しさがこの店のオープンを機にいま一度見直されそうだ。



竹田久保町、百万遍の同系列店にも期待したい。



モツ鍋、グツグツ煮えてます。

したたかに「博多」を取り入れた京都テイスト。

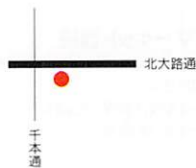
ザ屋台・博多

京都市北区紫野下御輿町6-17-1

☎075・431・7007

営6:00PM~3:00AM

第2・4木曜休



モツ鍋ブームに乗じるかのように現れたザ屋台・博多。多数で利用出来る屋台が数える程しかない我が京都に、今年6月オープン。冷暖房完備。駐車場もありで、これから冬本番に向けて、ますます活用されたいスポットだ。

さて、博多と名乗りはするものの、写真のメインメニューモツ鍋（一人前950円二人前から注文）はじめ、料理の味付け、素材は博多のそれに全ては準じない。例えばモツ鍋スープは辛口味噌味。じっくりと煮込んでとった鶏ガラスープに、独自にブレンドした17種類のスパイスを加えて作る。後から調節出来るように、味噌の辛さ、濃さは押え目。テーブルに置かれた特製味噌を追加し、好みの味に調えよう。かなりのボリュームに、汗を掻き掻き取り組んだら、締めは博多麺（250円）で。こしのあるツルツルの特製麺が煮込まれたスープに程良く絡み、どんなに満腹でもスルスルッと食べてしまえる。寒い夜には、にがり酒とビールで作る白バクダン（500円）でしっかり暖まりたい。



ビールを年中楽しむならば。



ビールと無国籍メニューで。

第2のオフィス・ゾーンに誕生した、
雑多で洗練されたビア・マーケットである。

ビア・マーケット西院

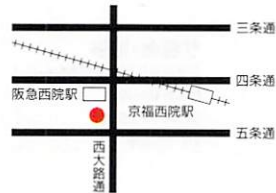
京都市右京区西大路通四條下ルリノホテルB1F

☎075・316・1233

11:30AM~2:30PM, 5:00PM~11:00PM

<日祝11:30AM~10:00PM>

無休



ファクトリーやオフィスが建ち並ぶビジネス街、西院に、ビア・レストラン市場小路2号店「ビア・マーケット西院」が誕生した。本店と同じく、ザワザワとした活気と洗練された雰囲気共存する空間に、無国籍なメニュープラス、タイ風すき焼という強力なメイン・メニューが加わり、ここに来るだけで話題には事欠かない。正面奥の座敷席は、床をイメージしたもので、宴会や接待に相応しい。テーブル席の中央に据えられた噴水は、ピン・スポットが当てられ、その波光が天井に垂らされたタペストリーに美しいシルエツトを描き出す。このムードは正にスノッパなアジア、といった感じであろう。ビア・マーケットというだけあって、ビールの種類はもちろん充実。ここでしか飲めないメニューもあり、また好みでアルコール度数をオーダーできるアドリブ・ビールや、キリン・ビール工場直送の限定ビールや、女性に人気の1497など、今や季節問わずの飲み物となったビールを楽しむなら、やはりバラエティ豊かでラフな店に限ると、実感すること然り、なのだ。

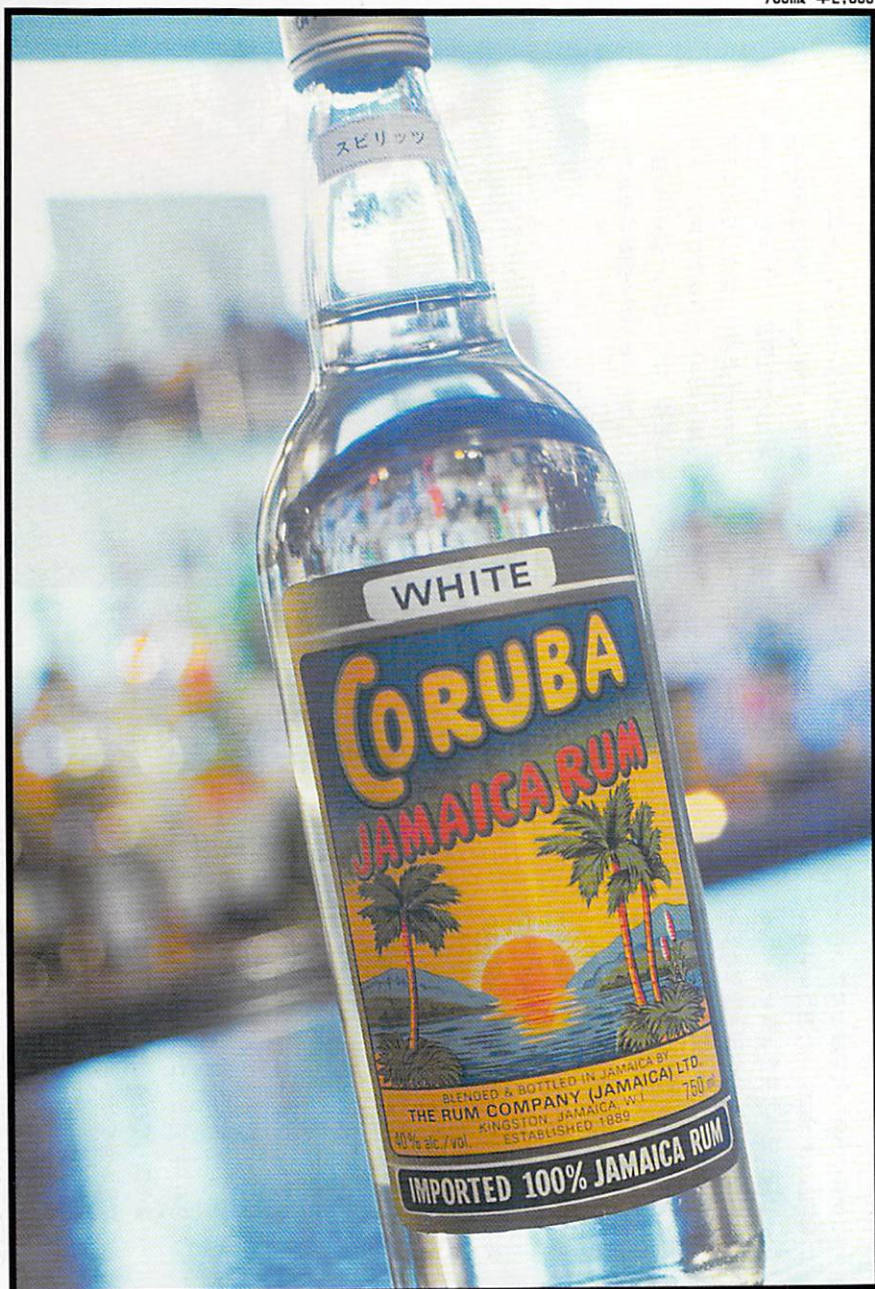


マスターは元フランス料理のкок。ちょっとしたパーティーにも最高。

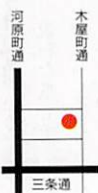
コルバ(ホワイト)
750ml ¥2,300

今年のクリスマスは、二人で高瀬川を見ながら、
思いっきりハイに過ごしたい。

クリスマスの夜を、 クリスタル・ホワイトで過ごす。



Flamingo Café
京都市中京区河原町三条上ル二筋目東入ル
CEO KIYAMACHIビル1F
☎075・251・0900
7:00PM~3:00AM頃
火休



歴史上、アメリカで最初に蒸留された酒が何かご存じだろうか？
実はバーボンでもブランデーでもなく、ラムなのである。ヨーロッパ列強諸国は、西インド諸島で黒人奴隷によって栽培されたサトウキビの糖蜜をアメリカのニュー・イングランドで蒸留し、ラムを生産していたというわけ。

最近はこのバーでも愛飲する人が増えたラム。このコーナーでもこれまで、マルチニーク、キューバ、デメララのラムを紹介したが、忘れてはならないのがジャマイカ・ラム。ということで、今回はコルバの登場。

もちろん、コルバ自体の味を楽しむたい人は、ストレートでヘヴィーに飲むのが一番。でも、誰でもというわけにはいかない。彼が隣で、コルバやラ・マニーをストレートで呷っている。私もラム・カクテルを楽しみたいけど、ビニヤ・コラータにはちょっと飽きてきた、そんな彼女にぜひお薦めなのがホワイト・コルバを使った*ソルグ・バーノ。ホワイト・コルバにフレッシュ・グレープフルーツとトニック・ウオーターを加えただけのいたってシンプルなカクテル。コルバをお好みの量に調節してもらえば、口あたりよくホワイト・コルバを味わえる。

「フラミンゴ・カフェ」のソルグ・バーノで、ハイな二人のクリスマス夜の夜を過ごしてみるのはいかが？

(※ソル・クバーノに同じ)