



ジュエリーサインランゲージはトランスコンチネンツに併設。



ジュエリーサインランゲージ
 京都市北区上賀茂松本町38 北山ランド・アートビル1F
 ☎075・721・2474
 営11:00AM~8:00PM
 水曜休

ビームス口
 口キャピタル東洋平
 北山通
 極楽園北門

肌で感じる スペインの才気。

これはひとつのアート。ホアキン・ベラオのアクセサリー。

バルセロナオリンピックを前にして、火の点いたスペイン流行り。その中で「スペインに行ったら、ホアキンのアクセサリーを買って帰ってくる」というのが、ファッショ関係者をはじめ、流行敏感人のとった動きのひとつであった。そんな一時期を思うと、これは夢のような話。

ホアキン・ベラオのアクセサリーが買える。しかも、一部商品ではなく、アクセサリー全般。シーズン毎に発表される彼のコレクションが手に入るのだ。

大地、海、植物。彼は偉大なる自然からインスピレーションを得る。それを具現化するのにはシルバー、そして赤茶色や青緑色、金色に錆び加工されたブロンズなど。

独創的でユニークな、力強いフォルム。一度見たら忘れられない堂々としたその様。まるで、これらひとつひとつが単なるアクセサリーとしてではなく、芸術作品として存在しているかのようだ。

スペインでなら、東京でなら手に入るという希少価値がなくなった今。しかし、それを差し引いたところでホアキンの魅力が薄れることはない。リング28,000円、イヤリング32,000円、中央のチェーンネックレス26,000円、革紐ネックレス30,000円。



本誌12月号特集にも登場した店である。



カサビアンカ

京都市左京区白川通天王町上ル

☎075-751-1970

営5:00PM~10:00PM 土日祝11:30AM~10:00PM

大塚休

カサビアンカ



丸太町通

白川通

シチュー? スープ? 鍋??


まだまだ寒いこの季節。鍋感覚シチューであつたまろう。

きのこシチューで有名なカサビアンカの新しいシチューメニュー各種。デミグラスソースがベースとなるきのこシチューは、「こってり、まったり」味が好評だ。しかし、これら新しいシチューはその逆「あっさり、さっぱり」味で勝負する。

ベースとなるのはコンソメスープ。さらさらとした、シチューというよりはスープに近い感じ。ポリウムたっぷりの具は鍋料理をも連想させる。手前はハンバーグの入ったコーンのシチュー(1,400円)。微かにコーンの甘味が感じられる。若い輩向き。右奥は梅のシチュー(1,600円)。微妙な酸味が海鮮と程良くマッチ。年配の方におすすめしたい一品。左奥はモロヘイヤのシチュー(1,200円)。モロヘイヤというのは、栄養価が高く、美容と健康に良いとされる葉草。はるばる地中海地方から渡って来たもので、かのクレオパトラも食べていたという。病に苦しんだエジプトの王が、これを食べて回復したという昔話もある。

他に同じコンソメベースではサフラン風味、トマト風味のシチューが。そして白味噌と牛乳がベースの雑煮感覚のクリームシチューなどバリエーション豊富。もちろんきのこシチューも健在。大勢でいろいろ注文して各種を食べ比べするのもいい。



 一次会、二次会と同一の場所でやれるのが便利。



おいしい大バコ時代

席数270。京都最大のビアレストラン

ホワイトオーキッド京都店

京都市東山区祇園町北側323祇園会館4F

☎075-533-4200

営 5:00PM~9:00PM

無休(9:00PM以降はマハラジャ祇園として、従来通りディスコとして営業)



音楽はユーロビート、ファッションはボディコン&イタ物スーツ、とくれば、ディスコはマハラジャという返答が返ってきたのは、ここい5年前。やがて時代はクラブやカジュアルファッション・ブームへと移行し、それに拍車をかけるようにバブル経済崩壊。どこのディスコもオープンし9時までの時間はガラガラが増えた。大バコディスコの時代もこれまでか、と思いきや、80年代をリードしてきたマハラジャは、そのキャパシティの大きさを最大限に利用したビアレストラン・ホワイトオーキッドをスタートさせた。

かねてより料理の味の良さと深夜グルメ族を唸らせ、他店を凌いでいたマハラジャは、これをさらに強化。宴会、パーティーにも最適な大皿料理コースを中心に、一品物メニューを100種も展開。現在、関西では同名のビアレストランを展開しているのは、ここと大阪マルビルのマハラジャのみだが、メニュー数の多さでは、京都がダントツという。特に京都のホワイトオーキッドがこまめに食を入れた理由をたずねると、「京都のお客様は、大阪のお客様以上に味にうるさいから」とか。メニューは、おまかせ大皿7品コース(お一人様2,980円)、お造り盛り合わせ(1,300円)など居酒屋感覚の物から、ドデカパフェ(980円)、ビックリハニートースト(980円)など、デザート類まで大充実。

外見のカッコ良さだけでは通用しない今、真に良質な食事とサービスのハコだけが今後も生き残るに違いない。

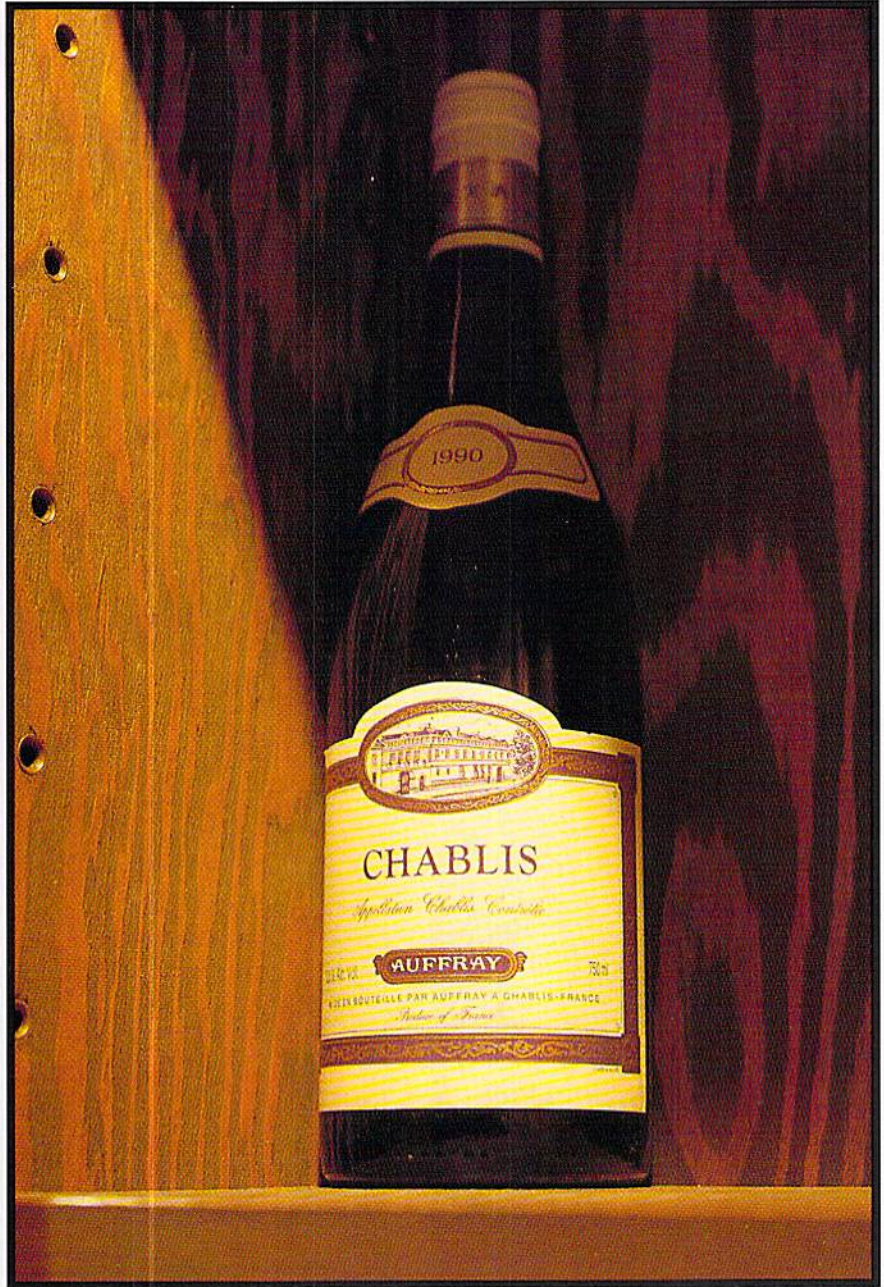


グラス売りもOK。もちろん、他の酒も豊富。

シャブリ 1990
750ml ¥3,500

気軽なワイン世界への扉。

ビール感覚で20種以上のワインを楽しめるバー。
あくまでも気取らず味わいたい。



BoRa BoRa

京都市上京区下長者町通油小路西入ル
OCEAN BOX 1F
☎075・431・8086
営6:00PM~0:00AM頃
休不定

どういうわけか日本人は、ワインとの付き合いがあまり上手くないようだ。世界の二大醸造酒といえ、ワインとビール。ところがビールはこれだけ日常生活に浸透しているのに、ワインとなるとやたら身構えてしまう。何もレストランでフランス料理を食べるときにだけ飲むものでもないはず。もっと気軽にワインを楽しみたい。

日頃ワインと疎遠な方にぜひお薦めしたいのが、世界的に有名なシャブリ。フランス・ブルゴーニュ地方のシャブリ地区で生産されている、ライトで透明感溢れる白ワイン。ブルゴーニュのワインの特徴は、原料の葡萄を単品種で使用し、ブレンドしないことにある。シャブリは、シャルドネ種を原料とし、比較的若いうちに飲まれるワインで、2〜4年寝かせたものが飲みごろ。ワインを味わうためには温度も重要な要素だが、シャブリなら10度がベスト。辛口で、爽やかな軽さの口当たりは、親しみやすくワインを身近なものに感じさせてくれる。もちろん、ワインの種類は数限りない。このシャブリを皮切りに、ワインの世界の扉を開けば、あなたの愛飲生活もぐっと豊かになるはず。ただし、あくまでも気軽に楽しむことを忘れずに。もしあなたがその気になったときは、ぜひ一度「ボラボラ」にお立ち寄りください。