

THE TACTILE SENSE
SHOPPING
 CLUB FAME'S RECOMMENDATION

バッグの他にベルト、革紐、財布なども売っている。



HATA

京都市中京区寺町通竹屋町上ル藤木町18-8

075-213-2320

10:00AM~7:00PM

水曜休



個人の容量。

使うために作られる使える鞄。

「かたちはいいけど、色がちょっと
 「もう少し大きいサイズが欲しい」
 「ブランドマークと飾り金具が邪
 魔」人の好みは千差万別。100バ
 1セント満足出来る鞄に、そうそう
 出会えるものではない。だからこそ、
 この店の登場が嬉しい。

これまで鞄の製造、卸をしていた
 店主による、オリジナルバッグの直
 売店「ハタ」。この名前は店主秦氏の
 名字そのまま。氏はこの場所で、ひ
 とりデザイン、製作、販売をする。
 「どんな鞄も一枚の革で作ります」
 見た目の美しさに加え、縫目が少
 ない分、傷みも少ないという利点。
 少しでも傷のある革は使いものにな
 らない。贅沢なボリシーである。し
 かし、長年鞄を作ってきた氏の哲学
 では、「よく当り前のことなのだろう。
 「店にある商品のアレンジや、まる
 ごとのオーダーも受けます。ただ、
 たくさん注文が入っているので少し
 待っていただかないといけません」

オーダー受注は現在売上の約半
 分。定番の型はすでに50数種にのぼ
 る。「オープンしてまだ少しですが、
 いまのところ苦情は聞いていません
 ん。アフターケアは万全です。とり
 あえず10年は持っていたいだきたい」
 使う程に好きになる。ここで巡り
 会った鞄は、本当にそんな鞄になり
 そうだ。

大バッグ 39,000円、リュック
 26,500円、ショルダーバッグ 1
 7,000円、スリッパ 8,000円。

THE TACTILE SENSE
GOURMET
CLUB FAME'S RECOMMENDATION

向いに中南米雑貨を扱う同系列店が。営業時間は同じ。



エル ラティーノ
京都市左京区熊野神社前 ハレステート日生ビルB1
☎075・751・0647
営5:00PM~0:00AM(終わるまで)
無休



サルー！ 陽気な宴を。

毎夜毎夜に盛り上がる熱い国の熱い夜。

サルー！これはメキシコで、乾杯をするときには使う言葉。サルーとは健康という意味。そしてクシャミが健康の証だとされるメキシコでは、誰かがクシャミをすると周りの人間がサルー！と声をかける。クシャミをした当人はこれにグラッシアスと礼を述べるそうだ。

そんな陽気なメキシコの空気が充満した店、エル ラティーノ。メキシコ料理を中心とした中南米料理とラテン音楽。料理はメキシコ人スタッフが母国の中南米料理とそれから調理法まで、メキシコのそれまでのままだ。また、この店には外国人客が多い。主な要因は陽気なラテンノリにあるが、たっぷり飲んで食べて、ひとり2000円程度といった良心的プライスによるところも大きい。

鶏肉をトルティーヤ（ふやかし）たトウモロコシを練つて焼いたもので包んだエンチラーダ780円、アボガドクリームをチップスに付けて食べるヴァカモレ500円、中南米料理ではないが、辛い料理の後にバツチリと合うヨツチーズケーキ300円。そして、舌触りの良さについ杯を重ねてしまうが、後でひどい目に合うフローズン マルガリータ450円。料理にはメキシコ料理に欠かせないサルサソースをたっぷりつけて楽しもう。

予告なしにいきなり生ギターなどライブが行われることもある。チャージ不要。



その名もBar。扉には鍵がかかっている。来意を告げて乗り込もう。

Tiffin(ティフイン)
750ml / ¥4,000 / 24 (22%)

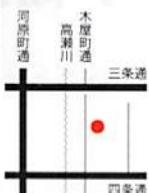
琥珀の輝きは蠱惑の香り

優雅であえかなリキュー。ピロードの夜の始まりを告げる。



Bar

京都市中京区先斗町九番路地
☎075-223-6671
営8:00PM~2:00AM
水曜休 チャージ1000円



先斗町の路地にあるBarには、そんな贅沢な時が封印されている。ふたつのドアにはさまれた階段の途中で、客のほうがネクタイを直してしまった。そんな店があつてもいい。威儀を正して臨む場所である。

透明な氷のかたまりを、グラスのなかでそっと転がす。ちりちりと涼しげな、えまいわれぬ繊細な音に耳をかたむける。ていねいに碎かれた氷は、目に見えないぐらいすこしづつほどびてゆき、濃淡のある時間が流れでゆくのがわかる。

ヨーロッパの食後酒として愛され続けてきたリキュー。あくまでも濃厚で、甘みやこく、アルコール度数も強い酒である。かれらは様々なリキューをカクテル仕立てにせず、原酒のまま、あるいはロックでたしなむことが多い。ときには1時間もかけて、手のなかで転がしながら、なめるようによっくりと酒を味わう。それは芳醇な夜の時間そのものを味わうのに似ている。

ティフインは、ミュンヘンのリーマーシュミット社の製品。しみじみや、ほろほろは似合わない。紅茶のシャンパンとまでいわれる、ヒマラヤ高地産のダーリジリン紅茶が原料である。その香りと微妙な味わいの変化を楽しむためにも、ぜひヨーロッパ流でいきたい。王侯貴族の酒の楽しみになぞらえて、夜の時間をわがまま放題に、自分ひとりのものにするために。