

② 食べ切った後は必ず雑炊を。これがまた、旨い。



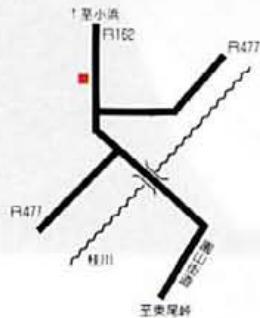
SHOPPING

## 自然の味そのままの素材と、 特製だしが自慢の地鶏鍋。

もと畜産家であった店主が、自らの農園で育てた地鶏と野菜で作る「地鶏鍋」(1人前5,000円)。地鶏ならではの引き締まった肉の歯応え。町で買うものとは違う、大らかな味わいのある野菜。これらをダイナミックに鍋に突っ込んでぐつぐつと煮る。素材を引き立てるのは、店主自慢の山椒風味だし。「食えば食う程、食欲が出るだし。煮詰めれば煮詰める程、まろやかな味わいと、透明感が出るだし」の作り方は秘密。キジ鍋やホタケ鍋にも、主人考案の秘伝だしが使われるが、鍋によってそれぞれ違ただしが使われる。「内の臭みを旨味に変える、畜産の研究で培った秘法」をもとに、数々のオリジナル鍋を考案したという。「他の鍋はどんな風味なんですか?」の問い合わせに「他のどこでも食べられへん味や」と自信の笑顔。地鶏が苦手な人には、霜降り肉を使う「まぼろしの牛丼鍋」(1人前6,500円)がおすすめ。

### 登里昭

京都府北桑田郡京北町周山上代19  
 ☎07715-2-0136  
 定11:00AM~10:00PM  
 無休



GOURMET

② リーバイス版の他、リー版レプリカもあり。

### EVIS INDUSTRY LIMITED

大阪市北区本庄西3-8-9  
 ☎06-371-1992  
 定10:00AM~8:00PM  
 日曜休

### 京都取り扱い店

MEN MEN DO  
 京都中京区河原町通三条二筋目下  
 ル東入ル 大和門55-1  
 ☎075-255-0904  
 定10:00PM~9:00PM  
 無休



渋谷のクラブにクリソツなところが何ともニクイ。



## 心が騒ぐ週末だけに開いている 体が踊るロジング・クラブ。

既存のクラブには行きなくし、新しさがしなくて、どうにも退屈だったクラブキッズたちに、待望のニュークラブが誕生した。ロケーションも、今大流行りのマハギオ(マハラジャ祇園)の下。それも、ダンスもナンバも盛り上がる週末(毎週金曜・土曜)だけのオーブン。情報通のクラブキッズたちで早くも大盛況なのはいうまでもない。○○ナイトのメニューを紹介すると、例えば上海ラブシアターが出演するダイヤモンドナイトを人気の筆頭に、60年代の歌謡曲をメインにDJイングするタイムストップバーズ。他にもサントラ・ジャズ・ニューウェイブ・ガラージとアクトは様々。自分のカラーに合わせて、夜を進んで遊ぶのが今一番インな夜遊びだ。1ショット500円~。チケットはイベントによるが、1,500円(1ドリンク付)~。

### マッシュルーム

京都市東山区祇園東入路通四条上ル  
祇園会館4F  
TEL 075-561-8827  
営業時間 19:00PM~5:00AM  
毎週金曜・土曜日DA営業



NIGHT SPOT

BOTTLES

## バーテンダーのジン選びで 酒場は分かるものである。

堀氏に言わせれば「正当派」。「昔からちょっと値段が高かった」の言も付け加わる。ジンにちょっとうるさそうな客にはこのジンに向かうのだという。ラベルにも明記してある「スペシャルドライ」な辛口がカクテルに効く。18世紀のロンドン市内の消防栓をあしらった、というボトルにも愛敬はたっぷりだ。

名前のとおり、この店のオーナーバーテンダーである堀氏はJIBA(日本ホテルバーメンズ協会)主席のタンカレー・カクテルコンペティションの'92ウイナーだ。そのカクテル、ミステリーサークルは今も健在。8月5日に新聞店したハガズ・バーで1,500円でいただける。都ホテルのメインバーでチーフバーテンダーとしてシェイカーを振っていた氏をして為せるタンカレーマジック一杯。



### Haga's Bar

京都市中京区河原町三条下ルBAL  
ビル東入・西野ビル5F  
TEL 075-212-3713  
営業時間 17:30PM~4:00AM  
月曜休  
チケット800円(おつまみ付)  
カクテル1ショット800円~

覚えるもヨシ、我が儘言うもヨシ。カクテルは愉しい。



TANQUERAY 750ml ¥3,000(ジャーティン・ワインズ・アンド・スピリッツ)