

○カウンター12席、テーブル18席のキャバシティー。パーティーも受け付ける。



美食家、大いに喜ぶ。 あの、ノルマンディの姉妹店。

新鮮な魚介類を使った地中海料理が人気のノルマンディ。そのノルマンディが、三条店に続く姉妹店をロイヤルホテル北側にオープン。一品一品手の込んだ評判の料理を、専用冷蔵庫で適温に冷やしたワインと一緒に楽しみたい。ワインは現在17種類。ハウスワインはグラス売り(500円)もあるので気軽に楽しめる。写真は、赤ワインビネグソースとレモンで食べる鳥羽直送の生牡蠣10個1,850円(10月～3月のみ)、あつあつトマトのオープン焼500円、魚介の煮込みプロバンス風(ブイヤベース)2,200円。月替りのおすすめワイン、シェルリースリングは、生の魚介類や冷たい料理に良く合う。フルボトル2,800円。アラカルトの他に、数種類ある料理からセレクトしてコースを組み立てるノルマンディスペシャルコース(3,900円)もある。



ノルマンディ河原町店
京都市中京区河原町通御池下ル一筋目奥入ル
☎075-213-3818
※5:30PM～10:00PMオーダーストップ/月曜休



GOURMET

CLUB FAME'S RECOMMENDATION
THE TACTILE SENSE

SHOPPING

新鮮な感性が粒揃い。 女性専門のグラスショップ。

ブランドネームでも、ブライスでもない。デザインが全て。「普通である」や「目立たない」ものをセレクトする消極的なスタンスではなく、気に入ったものは全てトライし、「もっと楽しい」、「もっと個人的な」ものを積極的に選ぶ。それが表情豊かな品揃えを誇るグラスショップ「オーグリー」での眼鏡の選び方。消費者の眼鏡に対する意識までも変えてしまうオーグリーも今年で9年目。そのオーグリーが、昨年、女性専門のグラスショップをオープン。日本がまだまだ追いつけないでいるヨーロッパの自由でユニークな感性の眼鏡を「好き」や「きれい」を基準にセレクト。オーグリーとはまた違ったラインナップで、女性ならずとも見逃せない。サングラス25,000円、スタンドグラスのようなフレーム18,000円、ブルーのフレームと黒地に水玉のフレームは各14,000円。ちなみに「ロージータ」は、スペイン語で谷間に咲くユリを意味する。



ロージータ
京都市中京区三条通懸屋町西北角
☎075-212-0096
※11:00AM～7:30PM/火曜休

○駐車場があるのも嬉しい。浅野ゆう子もオーグリー時代からの顧客。

