

出世魚ならぬ  
出世ドリ？  
期間限定の  
新生フラミンゴ



店内&ドリンク等はお馴染みのフラミンゴそのままですが、引越しの挨拶代わりに間もなくランチ営業を開始する予定。7月頃には、ランチ、創作割烹、バーの三つの顔を持つ新店として再登場する。そちらもお楽しみに

木犀町  
三条

#2

マエダのフラミンゴカフェ

木犀町に生まれ育った「フラミンゴ」がついに旅立ち…。その閉店のショックも覚めぬうちに飛来した「マエダのフラミンゴ」。この新住人、見ればバー「1G」の前田氏で、夏にはここを割烹&バーとして生まれ変らせるといふ。それまでの一時の姿も見逃し無く。

Try! 大阪

西院

#4

京町家すいしん



カウンターにテーブル席、掘りごたけになった座敷はmax40名まで、と使い勝手もよし。落ち着いた空間ゆえとりわけ大人度が高い一軒に、4月21日には先4時に、より洗練された「京町家すいしん本店」がオープン

町家進化形・最新版  
ビル地下に潜む京の家

町家改装系店舗は数あれど、とどめを刺すかのような存在が西院駅前に隠れていたのをご存じか？ 鯉の寝床のごとく深い奥行きに、古木の太い梁がはしり、通り庭を抜けた奥に広がる座敷…。ビル地下とは思えぬ存在感で、万人のくつろぎを満たしてくれる「京町家すいしん」がその正体。



優雅にお買い物がしたい！  
よーじや的穴場スポット



「困っちゃうくらい皮膚を取る！」と、一体何人の女性を凍らせてきたことか。で存心「あぶらとり紙」は20枚320円、超優待者・無添加で敏感肌におすすめの70日間熟成せっけん2000円、ヒノキオイル入り42200円

京女的美貌を支える影の功労者といえば、「よーじや」をおいて他になし？ 現在では観光客をも巻き込んで、連日押すな押すなの大盛況。「んもうっ、もっとゆっくり見たいのにい！」とお嘆きのアナタはぜひ一度、京都ホテルオークラ店へ、老舗ホテルの2階にあり、マダムな気分でショッピング。自慢の愛車を地下駐車場に預け、さあ、参りますわよっ。



河原町  
御池

#1

よーじや 京都ホテルオークラ店

松ヶ崎

#3

無痛バランス療法 村田治癒院



デスクワークの皆様、  
キレイに座れてますか？

強く揉んだり、骨を鳴らす施術ではかえって身体に負担をかけることも。「無痛バランス療法」では、手足を軽く操作するだけ。1回でも効果はあるが、定期的に治療を行えばゆがみにくい身体の基礎を作ることができる

電話を受ける時、受話器を耳と肩に挟んでメモを取るクセありません？ 身体をねじってパソコンを打ったりしていませんか？ 「身体がゆがんで、ココロもゆがんでしまう」そうなる前に、早めの治療が先決。慢性の肩凝りや腰痛も諦めないで！



#1 よーじや 京都ホテルオークラ店



■京都市中京区河原町御池  
京都ホテルオークラ2F  
☎075-284-2010  
●10:00~20:00/無休



#2 マエダのフラミンゴカフェ



■京都市中京区木犀町三条上ル二筋目西南角  
CEO KIYAMACHIビル1F  
☎075-211-0345  
●19:00~翌5:00/無休  
【平均予算】3000円



#3 無痛バランス療法 村田治癒院



■京都市左京区松ヶ崎町1-6  
☎075-703-0365  
●9:00~12:00 15:00~21:00/日休 ※予約優先制  
【料金】初診5000円、二診以降4000円



#4 京町家すいしん



■京都市右京区三蔵町17番地 リノホテル京都8F  
☎075-323-0300  
●17:00~24:00 (L.O.23:30) /無休  
http://www.suishin.co.jp/  
【平均予算】2500円





牛肉の最高ランク・A5指定の「特選サーロインステーキ」は破格の100g1800円。写真は200g。噛んだ瞬間、ジュワッと旨味溢れる脂が口に広がって、思わず値段を再確認したくなる。香ばしさとシャキシャキ感が絶妙の「ギャラ風」650円

焼肉屋に非ず、  
肉家なり  
一皿入魂の  
実力に感服

羽東師

#6

肉家  
かくら



その日一番の食べ頃部位や、希少なものが組み合わされた「店主おまかせコース」4000円は、ボリュームもたっぷりでありながらのお徳し！ 週末は予約がベター

「素晴らしい肉をまごころこめて」。そう掲げてきた精肉店が、満を持して暖簾をあげた。その焼き手の腕と素材の自信ゆえ、卓にはコンロも七輪もない。20年の実績を持って食べ頃を見極め、絶妙のさじ加減で料理へと仕立て、供するからだ。その心意気と味わいに、出るのはただ感嘆ばかりなり。

**Try! 肉**

木屋町  
四条

#8

防空壕  
本店



豚のホホ肉の煮込み700円。いちごのババロア600円。50〜60種類を超えるメニューの大更新だが、不動の人気を誇る「やめられない」(豚の小骨)や「とまらない」(豚の軟骨)各400円は「不滅でわ」とのこと

晴れて10年選手の仲間入り  
ビストロ級の大改革から発進

木屋町の地底で産声を上げた「防空壕本店」が10周年を迎えたらしい！というワケで、記念年のオイシイお知らせありません？と問えば、洋食一筋の料理人による和×洋創作の新風が吹き降ろすとの公式発表あり。女子の甘味欲求を満たすデザートもソツなくエントリー済みだ。



四条  
大宮

#7

壬生dining tonsyo



一流の食材と  
ブームが結合  
旬の時代を  
食するエンタメ

Aクラスの京都牛や薩摩豚の塊を切り分けるのは、ホンモノの職人。いけば和風シュラスコ。天然塩や旨ながらの手造り醤油でいただく。付け合わせの京野菜でさっぱり口直し。名物「壬生真刺料理」牛980円、豚780円

大河ドラマも好調で、新撰組へのラブコールは高まる一方。本場・京都としては黙っちゃおれんというわけで、登場したその名も「屯所」。京の一流店から集めた食材は料亭もかくやのレベル。加えてマニアも唸る幕末リアリティに、これは新名所誕生との呼び声高し。

#5 美濃吉 烏丸四条店



■京都市中京区角丸通錦小路上ル 京都ファクトビルB1  
☎075-255-0921 ●11:30〜15:00  
17:00〜22:00 (日祝〜21:00) / 無休  
【平均予算】 昼3000円 夜6000円



#6 肉家 かくら にくや かくら



■京都市伏見区羽東師慶川町331-5  
☎075-925-0929  
●17:30〜23:30 (L.O.23:00) / 水休  
【平均予算】 4000円



#7 壬生dining tonsyo



■京都市中京区大宮通四条上ル西側錦大宮町145  
☎075-841-5340  
●17:00〜24:00 (L.O.23:00) / 無休  
【平均予算】 2800円



#8 防空壕 本店 ぼろくろこうぼんてん



■京都市中京区東木屋町通四条上ル二丁目  
きぬたビルB1  
☎075-251-0940  
●18:00〜翌3:00 (L.O.翌2:00) / 不定休  
【平均予算】 3600円

