



「月替わりのコース」3150円の一例。その日の仕入れで決まる「旬の魚介の三種盛り」、おぼろ豆腐を使った「種豆腐生煮あんかけ」、あつさり醤油でいただく「旬と湯葉の木の芽焼き」、6人くらいがちょうどいい座敷もあり



気分屋か良心的か？
ゲリラ的サーブिसで
戦う勇者を応援する

東洞院
三条

#2

こうめ

セントラルスクエア、三条烏丸付近。まさに仕事帰りに一杯やりたい料理店。客の9割が会社勤めということは、和素材を活かした直球大人の料理。店主と言えば「営業が終わるころにはベロベロや」と平均3〜4時間の長居を許す。週3回だけ生ビール450円が290円になるゲリラ・サーブिसは、懐かしい新入社員の強い味方だ。

Try! ナウ

トランクが開く
メガネが出てくる
そこで注目



波打つテンプルで横顔まで手を抜かない。INCAS Prune 31500円、メタルフレームも個性約。フロントからシャープに伸びたアンダーテンプルのXS-5 Anthracite 37800円、XS-3 Glacier 37800円、2枚の生地を使ったMALABO VIOLINE 39800円

1872年創業の「ヴィクトー・グロス」社のオリジナルブランド「TRACTION PRODUCTIONS」。その京都初のトランクショーがアイウェアショップ「ルネエルク」にて開催される。130年余の歴史を持つ同社のニューアライバルが歴史都市に花開く。5月21日（金）、22日（土）は同店へGO!



銀閣寺

#4

Lune et Lune 京都店

#1 VIETNAM FRENCH XUAN



■京都市中京区御幸町通錦小路下ル
大目町416-5-2 DECO III 1F
☎075-212-0656
●11:00〜L.O.22:00/水or木不定休
【平均予算】昼1000円 夜2500円

#2 こうめ



■京都市中京区東洞院三条下ル
☎075-211-7797
●17:30〜翌2:00 (L.O.翌1:30) / 日休
【平均予算】3500円

御幸町

#1

VIETNAM FRENCH XUAN



ご飯とおかずたっぷりの新メニュー「コムディアランチ」税込1260円は現地食堂メニュー。本場で味わうならツアーに参加を。7月上旬予定で定員10名。ホーチミン市〜カントー〜ミトー〜ホーチミン市の4泊6日。詳細は要問い合わせ

フレンチ畑のオーナー桑島氏がベトナム料理に目覚めたのは現地で出会った「食のカルチャーショック」に理由があった。このプラス方向のショック療法を現地で味わってほしい、と同日3周年を記念して4泊6日南ベトナム「cam on=ありがとう」ツアーを氏自らプロデュース。旅は急がば回れ、まずは旅行前に春の新メニューで下調べと行きましょう。

本場、現地って叫ぶ前に
まずは行ってきましょうよ



リヴィエラ海岸からの風
遠き海にスタイルを想う

四条
高倉

#3

mod's hair 京都店

1920〜1930年代を原案したハリウッドの名女優、ルイズ・ブルックス、モノクロフィルムに残る彼女の思わせる、ほお骨の高さのショートボブの「Lou」の他、ミディアムレイヤーの「Rita」と「Caprine」が到着。薫風と共にmod's hairに季節のスタイル定期便が届いた。今季、モチーフになったのは地中海のリヴィエラ海岸。そのフランス・サイド「FRENCH RIVIERA」は、ニースやカンヌのように観光地化されていない町を残す。岩肌に見える緑。紺碧の海。静かなヴァカンスを過ごす彼女達のスタイルの向こうに、青い海が見える。

#1 VIETNAM FRENCH XUAN



■京都市中京区御幸町通錦小路下ル
大目町416-5-2 DECO III 1F
☎075-212-0656
●11:00〜L.O.22:00/水or木不定休
【平均予算】昼1000円 夜2500円

#2 こうめ



■京都市中京区東洞院三条下ル
☎075-211-7797
●17:30〜翌2:00 (L.O.翌1:30) / 日休
【平均予算】3500円

#3 mod's hair 京都店



■京都市下京区四条通高倉東入ル DeCoMoビル2F
☎075-241-3111
●10:00〜21:00 (カット受付〜20:00、パーマ・カラー受付〜19:00) 土日祝10:00〜19:00 (カット受付〜18:00、パーマ・カラー受付〜17:00) / 月休
【メニュー】
カット4700円 パーマ6800円〜 カラー5250円〜

#4 Lune et Lune 京都店



■京都市左京区浄土寺西田町112-6
☎075-752-1010
●11:00〜20:00/無休

二条川

#5

楽園ASIA



本格インドネシア料理。ココナツや香草を入りの鶏ミンチを焼き上げた「サテリット」1155円。テンペという納豆を使った「テンペリチャリチャ」1050円。「ナシゴレン」1365円。トロピカルカクテル「ピニャコラータ」1050円



行かずとも、呼べば叶うよ
癒しの国、バリへの旅

XUANが「現地に行きましょう」なら、こっちは「またまた現地から人々を呼んじゃった」。新たにバリ島のホテルで腕を振っていたコックを迎え入れ、タイ料理からインドネシア、バリ料理も本格的に。日本滞在期間中、3夜連続で来店した外国人もいるほど味も保証済み。さらにランプや調度品などバリのソースと日本の掘りごたつをミックスした、超癒し空間にリニューアル。

伏見

#6

relive!

生活向上はインテリアから
その、春は出会いの季節

80年代英会話スクール風のスクールチェアデスク付1万0290円やフランスabretのデッドストックランプ1万7325円、デンマークのチェスト5万0400円...すべてユーズドリベアゆえにこの価格。+αにはコスパも当然必須です



新生活にも慣れ始めた春うららの5月。バタバタと買い揃えた家財一式、よくよく見ると何とも味気ない...でしょ? 必要最低限をクリアしたら、次なるは+α=インテリアの美味しい部分にこだわりたいでしょ? 北欧デザインもいいし、大味が魅力のアメリカンもあるでしょ? 同店の一期一会は生活向上間違いなしでしょう。

Try! ナウ

春の名残、夏の走り、
この時期だからこそ
忘れがちな季節を思う



ちらし寿司、おし寿司、笹寿司と、お張りさんもご賞儀な、ずし点心「高野川」950円。四季折々の旬の素材を主役にし、香り豊かな笹の葉で包んだ「彩四季」。5月末から販売となる夏バージョンは、鰻と鰻、ひとつ180円



春→夏、料理界では5月は春の名残と夏の走りの端端期。中途半端と思わずに、せっかくだから心地よい京の風情、この時期だからこそ食せる素材として楽しみたいもの。室町時代の保存食が起源の京名物、はこ寿司。古来の寿司は、梅酢を使っていたりと、今では現代人の健康志向にもシッカリと対応。忘れがちな季節も再認識させてくれる。

西大路
七条

#8

笹壽し 伍十

ニューライン? エクステ?
私、青木香奈が承ります



4~6束で3150円~のエクステ「グレートレンジス」と同店のエキスパート青木さん。ニューライン「ティファニー」も登場。まとめてお買い上げしよう。あ、もちろん青木さんの他にも好スタイリスト多数。念のため

かなり好評な髪への構成要素である100%ケラチンを超音波で圧着する天然毛エクステンション。「エクステって作り物っぽくて...」てな心配はもうやめましょう。桐箱に収められた全40色は、違和感もケミ感も皆無、食べても平気な程のクオリティ。これ waited たのはスタイリストも同じですもんね? 青木さん

寺町
二条

#7

CAMILLE ALBANE
KYOTO/TERAMACHI NIJO

#5 楽園ASIA らくえんエイジア



■京都市中京区二条通堀川東入ル北側
☎075-223-5463
●12:00~17:00 18:00~23:00 (L.O.22:30)
パ-18:00~翌2:00/不定休
【平均予算】昼1000円 夜3000円
http://www.rakuen-asia.com

#6 relive! リライヴ!



■京都市伏見区毛利町83
☎075-602-2021
●11:00~20:00/第2月休

#7 CAMILLE ALBANE KYOTO/TERAMACHI NIJO



■京都市中京区寺町通二条下ルFEEL BLD.2F
☎075-253-0080
●10:00~20:00 (カット受付~19:00、
カラー受付~18:30、パーマ受付~18:00) /月休
【メニュー】
カット5250円 パ-マ12800円~ カラー5250円~

#8 笹壽し 伍十 ささしし ことろ



■京都市下京区西大路七条西北角
☎075-313-6130
●9:00~20:00/月1回水不定休