

祇園

#2

マーケットプレーン

和洋中と100種類以上の手作りメニューから、毎日2品のリリース。並価525円。大盛609円、おかずのみ400円。宅配は2個から、毎日12:30がラストオーダー。200食余りが職人揃って完成。10個以上で配達地域外もOK



宮川町からおうちへ届く 京料亭のまかないの味

祇園は宮川町の京懐石。あ、それワタシにゃー生縁がナイ…って思っていたチープシック遵守派の方々、今こそトビラが開きます。「料亭発のお弁当」といえば非日常なウン千円もの価格と内容が当然の世界にあって、日替わり2種類各525円、しかも宅配。コンビニにさえ行く気も失せる、この快挙を日常に。

Try! ナウ



「ビール」500円、「カクテル」600円〜と良心価格。沖縄風の彫りの深いオットコマエ店長のオススメは「フレッシュフルーツのカクテル」700円。「ミックスナッツ」などアテは300円〜



寝苦しい夜だからこそ南国へ いや、楽園バー!?@山科

山を越えれば閑静な住宅街…そんな山科エリアに待望の酔場が登場。店名通り目前には海、後ろ手にはジャングルが描かれた店内はまさに南国のビーチもかくや。しかもこのリゾート、小腹が空いたら「隣の居酒屋『より道』から出前もOKや!」。自由が利いてこそ楽園の証、南国気分交界の夜が少し長くなりそうだ。

御殿

#4

Bar Nangoku

#1 中川酒店 木屋町店
なかがわさけ じやまぢやん



■京都市中京区木屋町御池下ル一筋目西入ル
ラディーチェマツヤビル2F
☎075-241-2258
●18:00~L.O.翌2:00/不定休
【平均予算】3000円

#2 マーケットプレーン



※配達可能地域
北：丸太町通
東：東山区(山科を除く)
南：七条通
西：大宮通

宅配弁当予約
■電話/075-541-0121
■FAX/075-541-9045
■配達可能時間11:00~14:00
■オーダー締切10:00、12:00、12:30
【平均予算】525円

#3 ばくばく



■京都市中京区西大路四条東入ル徒歩1分
☎075-311-0011
●17:00~24:00/無休
【平均予算】3000円

#4 Bar Nangoku バーナンゴク



■京都市山科区御殿上御廟野町10-1
☎075-594-7676
●19:00~翌3:00/無休
【平均予算】2000円

木屋町御池

#1

中川酒店 木屋町店

熱帯盆地の夏を制す 島国フードが本領発揮



「マーホヘチマ」600円、「ゴーヤのウサチ」400円。ウサチとは、いわゆる酢の物。夏の盛りには精の付くウナギが投入される予定。看板スタッフが漬けた果実酒ソーダ割「ミノルスカッシュ」もおすすめ



弊誌7月号でもご紹介した通り、「中川酒店」満を持しての2号店は「ゴーヤ・オリオンビール・レゲエ」がウリの街中琉球リゾート。ウリと言えば、瓜系食材に目がない沖縄ッ子。店長サンが現地で学んだゴーヤや「ナーベラ」ことヘチマを使った体内熱放散メニューを吸収すれば、一筋縄ではいかぬ京都の夏とも仲良くやっていけるさ〜。

西院

#3

ばくばく



店長みっちゃんのお閃き 今夏も豪快に游べてます

「夏はトマトやな、トマト、トマト、トマト…あつ、きたあ〜！」と案ずる前に産まれ落ちるばくばくの新メニュー。閃きから生まれるのは料理に留まらず、名物「おすじとビーコ」などの奇天烈なメニュー名もまた然り。今夏は味・名共に秀作の「夏×3ココナッツカレー」も久々のカムバックを果たす予定。

「まるごとトマトの海鮮ステーキ」924円、「ホウレンソウとベーコンのサラダ」788円、泡盛「美ら島」630円。月〜木は食後のデザート「タダやday」! ちなみに8/3~4は臨時休業。「網野町で合宿です(笑)」



Mekhongの水餃子500円。ナンゴレン・メコン風900円。海老のテリマヨネーズ800円。グループでの利用には「Happy Set」3500円（料理8品+飲み放題120分）などのセットメニューもおトク

西賀茂

#6

Mekhong

タイ、バリ…あつ、中華も！
アジアの食をこことんまで

西賀茂にてアジアフードを発信しつづけて10年選手のMekhong。ナンゴレンもゴイクンも初めて食べたのはここだったなあ〜なんていう歴史の中で、すっかり忘れていました中華料理のこと。という事で、新しく中華から料理人を招きメニューも増強。これにて、純粋和食以外はアジアひと揃い。

Try! ナウ



「たこしゃぶサラダ」980円、串焼きは「天然キングサーモン」200円など、「甘エビの塩炒め」400円。毎月一つの食材をテーマに3種の限定料理が登場する恒例企画では、穴子が8月の主役。ランチタイムはオムライス専門店に転身

暑くなればなるほど、なぜか恋しくなる串焼き。豪快海鮮揃いのホテルなら、その焼き方にもテクあり。スタッフ考案のオリジナル上火焼き卓上グリルで、余分な脂をカットしつつ焼き上がりはふっくら。魚の皮はパリッと。加えてお得なレディースセットなら海鮮メインの一品料理も揃い、不足なし。

四室町

#8

海鮮市場 ホテル

ひと味、いやひと焼き？違う
旨味が溢れる大ぶり串焼き



「膳組」1600円。ありがちな骨切りしたボタン鍋ではなく、薄くそぎ切りにした鮭を中骨で取った出汁にさっとくぐらせていただく。膳本来の味がはっきりと出る食べ方。900円、12000円のコース「すずみ料理」に登場

席数200のキャバは鴨川床の最大にして、かつ立地は最南端。それがどんなに大きな意味を持つかわからないアナタはまだまだ川床の醍醐味をご存じない。木屋町通に比べて2~3℃も低い涼感、寝つ転がれるほどに広々とした座の設置と、鴨川を上る南風を遮る物がなければこそ。「すずみ料理」の看板に倚りなし、並み居る川床でも最高の環境なり。

下木屋町

#5

料理旅館 鶴清

最大にして最良の床、
本日、清涼なり鶴清の床

休日も夜も待てないファンへ
昼にも沖縄気分をどうぞ



「タコライス」は汁物付き「沖縄そば（ソーキ入）」はライス付き。「ゴーヤチャンプル」はライスと汁物付きで各々700円。プラス250円で紅芋かさとうきびのアイスと一品がつくセットに。おかず三品・ライス・汁物の「日替わり定食」は850円

専門店も急増し、今やすっかり定着した沖縄料理。その貢献店の一つ「味峯」が昼にも活動を開始。ゴーヤチャンプルやタコライスがメインの定番ものと、夜営業でもウチナー料理と人気を二分するお造りなどが登場する日替わり定食を常備。一度知ったら病みつきの沖縄に、行かずとも京都でハマれます。



三条 東洞院

#7

味峯 三条店

#5 料理旅館 鶴清 りょうりりよかんつるせ



■京都市下京区木屋町五条上ル
☎075-351-8518
●11:30~14:00 (L.O.)
16:30~20:00 (L.O.) / 無休
【予算】昼4800円〜 夜8000円〜
http://www7.ocn.ne.jp/~tsuruse

#6 Mekhong メコン



■京都市北区西賀茂水垣町79
☎075-495-9292
●12:00~15:00 18:00~翌2:00 (L.O.24:00)
土日18:00~翌2:00 (L.O.24:00) / 不定休
【平均予算】3500円

#7 味峯 三条店 みほ ぜんじょうてん



■京都市中京区三条通東洞院東入ル南側
プラザコムビル1F
☎075-251-1661
●11:00~14:00 17:00~翌5:00 / 無休 (星のみ月休)
【平均予算】昼800円 夜3500円

#8 海鮮市場 ホテル かいせいにいぢば ほたる



■京都市中京区四条通室町北西角 住友生命ビル18F
☎075-211-9980
●11:00~14:30 17:00~23:00 (L.O.22:30)
無休
【平均予算】昼800円 夜3000円