

夏のスタイルはソファに座ってできるあがる

ラクして陳のいスタイルに、とは全女性の願い。そこへ本店の「リラックススウェー」は、ズボラな人にも簡単に再現できるだけで快適な種を獲してくれるのがミソ。ちょっとコリいけり好印象だとよく存じで



河原町三条

#2

Kanatt
カナット

「既成のモノが好きじゃなくて」と代表のカズヒコさん。なるほど、セット面に低めのソファを使う店は珍しい。さぞ美容師の腰にはこたえるだろうけど、施術してもらう方は楽ちん。カフェのおしゃべりみたいにリラックスできるから、普段は言いにくい要望もオーダーできそう。彼らはその一言を待っているのです。思い通りの夏髪を実現するために。



■京都市中京区河原町三条上ル三丁目東入ル
075-257-8222
●12:30~21:00
土日祝10:00~21:00
火、第3月休 ※予約優先制
【メニュー】 カット 1833円 5040円
カレー (3-8込み) 5250円~
パーマ (3-C-8込み) 9975円~

Try! 今

今月の『行ってみよう!』New Info

京・中華の向かうこの先 その答えの一つがここに



2階は28名までの宴会にも対応。お酒の飲めないご主人も「これだけはいける」という紹興酒は(1合)500円~

「絹の中華風刺身」880円、「ハモとエビすり身の酒蒸きき 九条ネギあんがわ」880円、「金華豚と京茄子の回鍋肉」850円、「海老もびっくりエビシュウマイ」230円(1個)

京野菜を取り入れたり、創作に創意を向けたり、「もうそれはどこでもやっているですから」とご主人。先斗町の露地奥で、安価&良質のヘルシー京チャイニーズを供してきたこの店が目指すのは、基本を見直しつつ、のオンリーワン。「例えば中華の概念にないオープンを使えばもっとヘルシーです」と真向独自路線を進む覚悟だ



■京都市中京区先斗町四条上ル150m西側20露地奥
075-211-2493
●12:00~15:00 17:00~22:30/火休
http://www.1.odune.jp/~cda88300
【平均予算】 11000円 昼5500円

先斗町

#4

20番露地の中華屋さん
一品香
いっぴんこう



糖に糖餅、賀茂茄子…。写真の食材を目にすれば食べたい料理は明白というもの。ゆえに品書きは目替わりの「本日のおすすめ」から頂くのが正解でしょう

ばくばく食べて飲んでもらって…気がつけばあっという間にもう4歳。ちょっぴり大人になったということで、品書きの軸も創作から素材の旨みをシンプルに味わえる品々に。で、そのメインを張るお魚のお供には、やはり日本酒。それは衰え知らずの焼酎ブームに「ちょっと待ったあ!」の一声でもある。ホントは店長が焼酎飲めないで泣いて啼もりますが…



■京都市東山区花見小路富永町西入ル
075-533-1872
●18:00~翌3:00
日祝17:00~23:00/無休
【平均予算】 3000円

数層の低さは変わりませんが4周年を期にグッとシンプルに

福屋 #1 ばくばくのはなぢ

メロンのような香りをもつ「石碓」一合800円は、初夏にそよ風のように爽やかなお酒。「これは四升飲まなきゃ静かません(笑)」ってホントですか? メニュー以外にも写真のスタッフ「岡本君の醸し酒」なんてのもあります



酒に誘われ料理もすすむ 綾わりなき饗宴に心酔



季節替わりの新メニューから、「和牛のたたき 夏野菜和牛にこりソース」1400円、「焼き茄子と糖のとうもろこしあんがわ冷製仕立て」1000円。併設の工房で作られる、本格手作りざる豆腐(1人前)480円は Teigaku ウトも可能

伏見の名水で仕込んだ地酒と、有機大豆で作る豆腐や近江黒鶏を使った一品料理など、酒と料理の旨味の相乗効果で楽しませる「月の蔵人」に待望のオリジナル酒が誕生。構想1年の月日を経て完成したのは、手作り豆腐をはじめ繊細な味わいを引き立てる辛口吟醸。早速、初夏の季節メニューと並べて味比べ



■京都市伏見区上油揚町75-1
075-623-4630
●11:00~23:00 (L.O.22:30) /無休
【平均予算】 13000円 昼3000円

伏見

#3

月の蔵人
つきのくら



シークッカー醤油のさっぱり感も格別な「海ブドウ」600円、香味野菜と煮込んで臭みを取り除いた豚足を揚げた「テレビの裏揚げ」600円、シメに相応しいヨモギの精飲「ファーマージュージー」580円、泡盛カクテル「上海ハニー」700円

沖縄色全快でオープンした木屋町店が早くも2年目に突入。となれば、沖縄フードとの絆はますます深まるワケで、現地調達のみだった食材ルートをガッチリ掌握。マニアックな日替わりメニューたちは、軒並みレギュラー組へと昇格中だ。海ブドウに豚足、ヨモギまで、かの地のリアルなご馳走を堪能すれば、気分はおのずと南国テンションに！



■京都市中京区木屋町御池下
一筋目西入ル
ラディーチェマツヤビル2F
☎075-241-2258
●18:00～翌2:00(L.O.) / 不定休
【平均予算】3500円



木屋町御池

#6

中川酒店 木屋町店
なかがわさけてん きやまちてん

一期一會がいつもの味に
沖縄直結ハイブの成せる業

河原町六角

#5

あぶり屋 HANAICHI
あぶりやはないち



「コースと言わずとも、『適当に持ってきて』と言われたら似たようなものになりますけどね(笑)」とも言っている。全8皿で2名～、要予約であるが、週末はまず席の予約が困難である



吾輩はコースである。
名前はまだない…。

平均客単価の2500円に合わせて初めてコースメニューをつくってみた。3500円もあるけど、「これ以上量が増えたら食べきれへんかも…」とスタッフ。「鯛のあら炊き」や「スジ煮込み」という炙りモン以外も出てくるわ出てくるわ。これはむしろ「炙りメニューばかり見てんじゃないわよっ」とまあ、お店の叫び(＝最上級のアピール)である。

■京都市中京区河原町通三条下ル
二筋目東入ル南側
☎075-221-5820
●18:00～翌5:00/無休
【平均予算】2500円



ちなみに竹に囲われた
ブチ座敷は、床もテ
ブルもFIP素材のハニ
カム構造である

Try! ナウ

今月の『行ってみよう!』New Info



中国式足底健康法(30分2700円)で足取り軽やか、クイックリラクゼーション(20分2000円)で身体スッキリ、そして足ツボ&クイックのセットコース(4.5分4300円)で癒業へ

四美大宮

#8

サウナ&マッサージ ニュー大將軍
ニューだいしょうくん

スーツを脱いで
疲労を脱ぎ捨て
明日へいざ

「サウナ上がりにビールをブッハア〜」が定番だった皆さま、大將軍に登場した新メニューをご存じ? 日々の足労をほくしてくれる中国足底健康法(足ツボ) & 肩コリ知らずのクイックリラクゼーションは、スーツ族にとって嬉しい限り。身体あつての勤め人、さあ明日へのバイタリティはここでチャージを!

通常のサウナ入浴料は2300円だが、足ツボ&クイックのみの利用も可



■京都市下京区阪急大宮駅前
大將軍ビル6F～8F
☎075-811-7067
●12:00～24:00(受付～23:00)
※中国足底健康法・クイックリラクゼーションは
16:00～受付22:30、土日祝13:00～受付22:30
無休



焼肉天国からの心尽くし
さあ、極楽への道は開かれた

出町柳

#7

極安焼肉 石屋
いへんやすすきにくこやし

看板娘の井上さんに抱かれた肉は照れてちょっぴり赤い? 「カップルチョイスセット」と言えども、3人で行けば+2000円で1人前追加OK。女性には「レディースチョイスセット(1人前)」1500円も



出町柳にて抱腹絶倒の満足感を提供し続ける焼肉処から「またオトクなメニュー始めましてん」との朗報。上コース2人前・上バラ・キムチ・ナムル・デザート・ライス(おかわり自由!)、さらにトントロ・ホルモンMIXなど14種の品書きから3品選べる「カップルチョイスセット」は2人で4000円。男は黙って彼女の選ぶ3品を喰うべし。



■京都市左京区田中下柳町29
☎075-752-2929
●17:00～翌3:00
日祝～24:00/無休
http://www.regee.com/
【平均予算】2500円

