

夏のスタイルは
ソファに座って
できあがる

ラクして陳のいスタイルに、
とは全女性の願い。そこへ
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
よっとコリいけり好印象
だとよく存じて

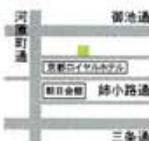


河原町
三条

#2

Kanat
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込み) 9975円~

Try! 土ワ

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
ることだから」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!」と真っ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番露地
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

ばくばく食べて飲んでもらって…気がつけばあつ
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!」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「石磨」
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」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円はテイクア
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。

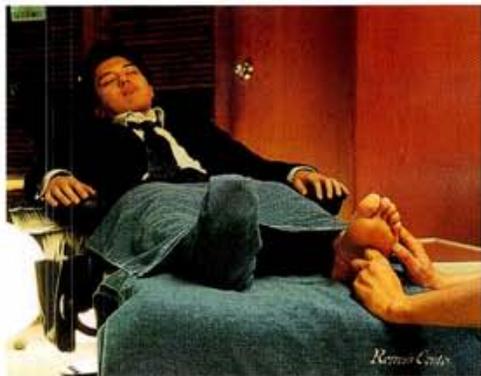
■京都市中京区河原町通三条下ル
二筋目東入ル南側
☎075-221-5820
●18:00～翌5:00/無休
【平均予算】2500円



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いこやし

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.isee.com/
【平均予算】2500円

