

背広族の
オアシスがり・ポーン
ビアホールの意地、
生中380円!

ビアホールの醍醐味でもある「大ジョッキ」690円(写真は「中ジョッキ」380円)も健在。この季節、グイグイと白髪作ってプツプツ。うう、たまらん!



四條大宮

#2

BEER BEER
JUNJUN



焼き串は「モモ(2本)」380円など、串カツ各種100円〜。その他定番と呼ばれるものはほぼ揃う

巻頭特集でもご紹介の通り、時代はシンプル&直球メニューを切望している。というワケで、四條大宮の巨大ビアホールも原点回帰とも言えるリニューアルを敢行。品書きを見て「なんじゃこりゃ?」な理解不能メニューは一切ナシ、あるのは「串カツ」などの超定番。この絶大なる安心感は「ビールもう一丁!」コールの復唱を覚悟せずにはいられない。



スタンドグラス、天井や柱には石膏彫刻といった豪華な店内。宴会(期間限定で3300円の飲み放題付を推行中)は150名、カラオケ付宴会なら50名まで対応



■京都市下京区阪急大宮駅前
大将軍ビルB1F
☎075-811-7038
●17:30~24:00/無休
【予約可能】3300円



一度開栓したワインを、数ヶ月間100%の状態でも保存できるワインセーバー。よって、開店ではほとんどのワインがグラスオーダー可(1500円〜)。なんとシャトー・ラトゥールやロマネコンティといったプレミアムワインも、グラスから!

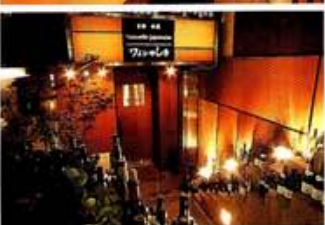
餅は餅屋、ワインはソムリエ
ならば他力本願のままどうぞ

新和食

#1

ワインやしき
しんわしよくわいんやしき

プロフェッショナルである。「重ためで、あっさりした赤」なんて、無謀にも思えるリクエストにソツなく応え、ズボンに座り難で利用客の疲労度を計っては、少し軽めのワインを勧めるという、ソムリエ・小谷氏。ならば、身一つで行けばよいのだ。欲する味のイメージを伝えれば、彼が何とかしてくれる。こんな他力本願さえ、笑顔で受け入れてくれるのだから。



■京都市東山区祇園町北側347
第2ビル4階
☎075-532-3435
●19:00~翌4:00/日祝休
【予約可能】1800円

Try! ナウ

今月の『行ってみよう!』New Info

この冬の聖域を先取って
舞台は海からゲレンデへ



■京都市中京区河原町四條上ル
河原町OPA3F
☎075-255-8381
●11:00~21:00/不定休
(河原町OPAに準ずる)



海水浴シーズン真っ直中、こんがりといえ感じに日焼けした若者が街に溢れる夏。で、写真を見てこのクソ暑い中...なんて言っちゃあいいません。白銀のゲレンデに描く想いは、夏よりも熱い。だから。ムラスポには早くもスノボウェア&ボードが続々入荷中、想いを同じくする同志よ、さあムラスポへ!



女性スタッフ専用のOSISTA「ソーラー」ジャケット57703 31500円。「スタンダード」インソックス56802 24150円。男性スタッフ専用のODUB「ETA」ジャケット 29400円。Peak camo/パンツ 29400円

河原町OPA

#4

ムラサキスポーツ

シンプルな夏顔だからこそ
ピシッと眼鏡でキメましょう



写真上から、テンプルに皮をあしらった「CHRONIC」29400円。日本にたった数台しかない機械から作られる立体感が魅力の「FACTORY 900」29400円。わずか1ミリ程の薄薄フレームが深いブルーと共に夏を喚起させる「Infinity」33600円



■京都市中京区御幸町通部池上ル
2F ステラ(999.9専門店)
☎075-257-0064
1F オーグリー・ラコンテ
☎075-231-0901
●11:00~19:30/無休

今となっては当然の「眼鏡=ファッション」が直結していなかった'86年から、京都の眼鏡文化を牽引してきたオーグリー。いなたいものというイメージをアイウェアへ昇華させ、昨年のリニューアルでは京都初の999.9のオンリーショップも誕生。ベテランといえども守りの姿勢は一切なし。で、そんな攻めまくりのオーグリーから届いた新作、いやあエッジ効いてますねえ。

御幸町御池

#3

ogley raconter / Stella
オーグリー・ラコンテ/ステラ





木屋町
松原
#6

京料理 田鶴
きょうりょうりたつる

カジュアルな味を知っても
やはり強しは真のグレード



川床の涼風と一緒に味わいたい「夏の京会席」13650円(出前)。これだけのクラスになると、客の年齢、出身地、職業などによって恐ろしくきめ細かな対応がなされる。もちろん食材の質や量、品数もグレードアップ



隣の別館「仙鶴」での、カジュアル気分な京料理も快調。それでもやっぱり「田鶴」の真骨頂は、お客様ひとり一人に応じてもてなしを変える、昔ながらの京会席。別館がイージーオーダーなら、こちらは最高のオートクチュール。ブランド食材類みの頭でっかちな情報は投げ打って、丁寧に個別そのものと向き合って生み出される一期一会の本物の味だ

■京都市下京区木屋町通松原下ル
☎075-341-3376
●11:30~14:30 (L.O.13:30)
16:30~22:00 (L.O.20:00) / 無休
【予約料】 昼8000円 夜11000円

Try! ナウ

今月の『行ってみよう!』New Info



コース「蕎麦の花」3800円。基本の一口そばや天ぷらの他、そば皮包みや季節の高材を練りこんだ変わりそばなど9品の構成。茹で汁ではなく丁寧に蕎麦粉を溶いたそば湯は、これ目当てのファンもいる濃厚な滋味料理

女子力もアップする
しっとりイキな蕎麦の館

烏丸
五条
#8

蕎麦の真
そばのみ

山紫水明の嵐山で人気の蕎麦処「嵐山よしむら」がオフィス街烏丸に姉妹店をリリース。新店は「手打ちそば」のベタなイメージを一新する、女子好みのポッシュでポリッシュな蕎麦会席の町家店に。注目は、蕎麦の実の存在感を打ち出した一品料理。四人の職人が入り乱れて蕎麦打ちを奏でる特大ブースも、ちょっと他では見られないパフォーマンス。

■京都市下京区五条通
烏丸東入北側 よしむらビル
☎075-353-0114
●11:00~14:30
17:30~22:30 (L.O.22:00)
日祝休
【予約料】 昼3800円 夜18000円



韓流ドラマ&スター万歳
じゃあ彼らの好物つくれる?



韓国の家庭料理を中心に、毎日3品ほどを作る。この日はビンパや温かいワカメのスープなど。費用は全て1レッスンごとのため、行きたい日だけの選択可

千本
高辻

#7

韓国料理教室 Salon de Saran
かんこくりょうりきょうしつサロンドサラン

昨今、すっかり定着した「韓流」。が、未だ料理なら、焼肉店のサイドメニューを思い浮かべるのが関の山。そんな現状を見かねた韓国食材の老舗「キムチのほし山」が、御大・KIKI先生を迎えて韓国料理教室をスタート。しかも1レッスン5人までの少人数制。だから「あのドラマの中で彼が食べてた料理が知りたい!!」なんて声も拾ってくれるのです。

■京都市中京区千本高辻下ル
千本高辻ゲストサロン
☎075-872-2129 (キムチのほし山)
【レッスン料】
入会金3000円
1レッスン料(1人1コース)3400円/材料費



過去には帯紙の特集にもご登場いただいたフードコーディネーターのKIKIさん。野菜の扱い方から教えてくれる。レッスンは基本的に火土土11:00と16:00。曜日・時間は要確認