

麵鉢を覆う乾燥湯葉がまばゆい「元祖仁家そば」900円、数種の味噌に煎った蕎麦の末を加えた船盛のアテ「焼みそ」600円、龍三の地酒「松の司」600円は蕎麦料理と好相性。「そば鍋(1人前)そばも入り」1200円。蕎麦は挽きぐるみを少々加えた香りのよい更科風。

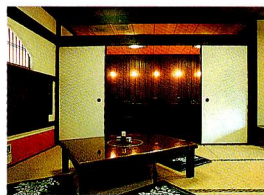
草津

#2

そば酒房 仁家
そばしゅほうじんや

蕎麦をたくりつつ酒を飲む、江戸っ子気質の清く正しい蕎麦道楽を旧東海道の宿場町にて供するなんて、これまたイナセ。国内産蕎麦粉の石臼挽き自家製麺に、枕崎産鰹や利尻産昆布などからひいた極旨ダシを合わせる「メイン」ばかりか、地鶏料理や鍋料理まで控える蕎麦酒房と相成った。どっしり構える田舎造の付まいでゆるりと食されたし。

お江戸に通じる
草津宿に
ウンチク無用の
蕎麦処、見参



滋賀県草津市2丁目14-32
☎077-562-0480
●11:30~15:00
17:30~L.O.21:30/無休
【平均予算】
昼800円 夜800~4000円

Try! ナウ

今月の『行ってみよう!』New Info

絶対かわいくしてみせる
ジュエルとヘアの親密関係



スタイリストの黒川伊美さん



京都在住のジュエリーデザイナー・中村由香さんが手がける「zomacycna」シリーズ。ピアス、ネックレス、リングなどのアイテム数は多岐に渡り、価格帯は7800~13800円とかなりお手頃



「1アクションでトータルの見栄えがぐんと良くなる」と名物オーナーが示すのは、ヘアスタイル、そして店内のそこの光輝くジュエリーのこと。来店客の目を軒並み♥に変えているこのアイテムは、スワロフスキーのクリスタルを使用したハンドメイドアクセサリー。上質&カワイイ&リーズナブルな優れモノと髪技でキレイの相乗効果を狙って。

■京都市中京区河原町三条上ル恵比寿町429-2
三条河原町ココロビル3F
☎075-212-9889
●10:00~18:00/月、第3火休
※予約優先制
http://www.ars-intl.com

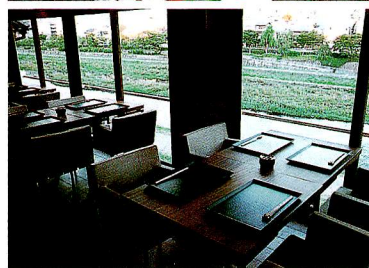
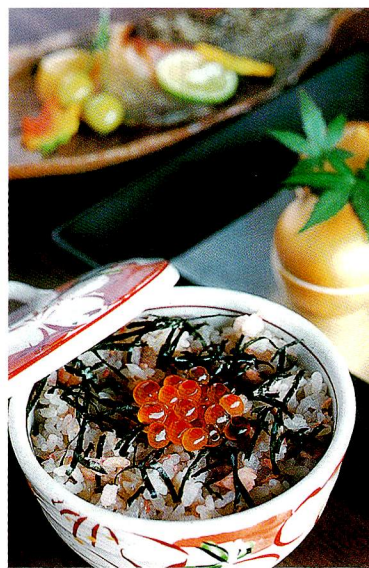
【メニュー】
カット(S-B込み)5250円
パーマ5250円~
カラー6300円~



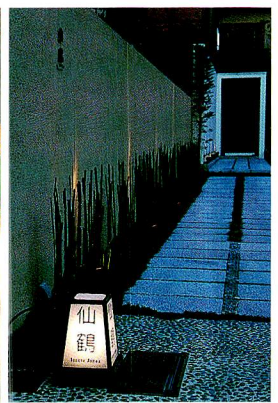
河原町
三条

#4

Hair Studio A.R.S KAWARAMACHI
ヘアスタジオアルスかわらまち



■京都市下京区木屋町通
松原上ル美濃屋町177
☎075-341-7511
●17:00~22:00(L.O.20:30)
不定休
※ランチは前日までの要予約で
5名以上から。
【平均予算】
昼4000円 夜7000円



可愛らしい器に盛られた「鮭イクラ丼」は全コースのみに。ほんのちよっと何か食べたいというキモチにばっちりハマる。栗、銀杏、紅葉...と、小さな皿に存在する秋。その手洗、流石と言わざるを得ない。コース料理6300円

現状維持に
満足するほど
無欲じゃないって
素敵です

床席が姿を消すと、途端に大人びた表情になる店内から、鴨川を見下ろす。夜の東山も風情があるが、屋下りの景色も負けてない。これなら「ランチやっていないですか?」という問い合せが尽きないというも納得だ。その声を聞き逃さず、昼の営業も始めてしまうところが、同店の懐の深さを物語っている。

下木屋町

#1

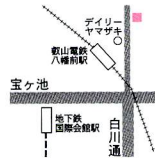
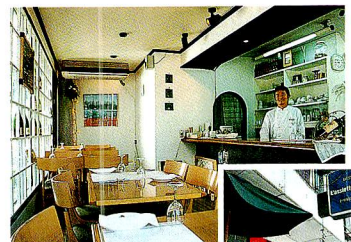
仙鶴
せんかく

ぶっちゃんげ、シェフ自身が
「行きたい店」を営業中



2700円のコースより。魚料理とスープはどちらかをチョイス。デザートはチーズの盛り合わせでも可。メインは鶏、鶏、牛、豚、仔羊、フォアグラ、鮮魚など11種からお好みの皿を、写真の「仏産うずらの丸ごとリゾット詰めロースト」は500円UP

喫茶店を経営していた母親からこの場を譲り受け、ピストロをオープンして1年半。「街中にも憧れますが、田舎もなかなかいいですよ。たまに朝市行ったり、お客さんからいちぢく1ケースもいただいたり(笑)。この日もカウンターにはもぎたての柿が。「いつか、10席くらいのカウンターだけのお店をやれたらいいかな」と、欲深くないのが愛すべきところ。



■京都市左京区岩倉三宅町374
☎075-711-2677
●11:30~L.O.14:30
18:00~L.O.21:30/木休
【平均予算】
昼1200円 夜3500円

岩倉

#3

L'assiette blanche
ラシエットブランシュ



「寒鯖のみぞれ煮」600円、「黒豚のネギいっぱいおろしホンス」750円、「海底洞窟グロッツサラダ」950円など、冬の食材満載の新メニューが続々。「朝日」「若幸」はじめ、黒糖焼酎の品揃えも上々

六角河原町

#6

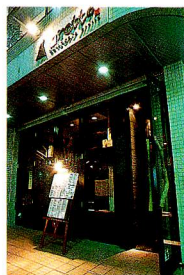
台所家
だいたいにキッチン

深海御殿の新たな仕掛けは 仲むつまじき宴にアジャスト

どこもかしこも大挙して大忘年会を繰り広げるシーズンだが、気分知れた面子を揃えたプチ忘年会の方が実はありがたかったりして…。だったら、悪いことはいません。この度新たに2~8名対応の中小個室、ロフトを設えたグロッツへお行きなさいっ！深海イメージの空間なれど、待望のカップルシートは水いらすずぞ。



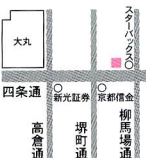
■京都市中京区河原町六角西入ル
南側 YOGIビル1F
☎075-221-2232
●11:30~16:00
(ランチ土日祝、祝前日のみ)
17:00~翌2:00/無休
【平均予算】3000円



コースは「和牛ホホ肉の赤ワイン煮 季節野菜添え」や「金目鯛の香草パン粉焼き シトロソソース」など、イタリアンをベースにした創作料理全6皿に、デザートとドリンクが付いてジャスト5000円。当然、予約が無難

聖なる夜の 紳士淑女に 同店初の 美しき限定コース

「何しろ初めてなので、気合い入ってます」と、全皿に全力を捧げたコース。味はもちろん、各皿に食用の花を添えた麗しの全6皿は、その名も「クリスマス限定特別コース」。開店以来、多くの淑女を虜にしている同店だが、今宵は紳士の皆さまもエスコートする腕の見せどころ。



■京都市下京区四条通柳馬場西入ル
立売中之町104 井門四糸ビルB1F
☎075-253-4888
●ランチ 11:30~15:00
カフェ 15:00~17:00
ディナー 17:00~23:00 (LO.22:00)
無休
【平均予算】昼900円 夜3000円



Try! ナウ

今月の『行ってみよう!』New Info

冬の味覚がそろい踏み、 選べる幸せ、満腹の至福

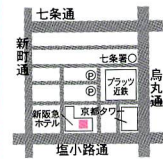


ホテルでは珍しいオープンキッチンでシェフが腕を振るうライブ感も、また食欲をかき立てる。

今なら読者優待価格で、通常価格より500円引きの「ランチバイキング」大人2000円・小人1000円、「ディナーバイキング」大人3000円・小人1500円

10月のリニューアル以後、バイキングにずらりと並ぶ品々は昼35種に夜50種、「和・洋・中」「肉・魚・野菜」「温・冷」と多彩なバリエーション。そしてこの冬、和にはアンコウ鍋、洋にはローストビーフ、中には伊勢海老の中華風冷菜がバイキングの主役を飾り、スイーツにはバイクドアラスカも登場。豪華絢爛、冬の味覚を心ゆくまで堪能したい。

■京都市下京区JR京都駅前(烏丸中央口)正面
京都新阪急ホテル1F
☎075-343-5300 (代表)
●11:30~15:00
17:30~21:00/無休
http://hotel.kyoto-newhankyu.co.jp
【平均予算】昼2500円 夜3500円



京都駅前

#8

レストラン
プールヴァール



冬季限定宴会用鍋コース1名4200円は、4名から注文可。前日までに要予約。野菜、肉、魚など10種以上の食材をどのスープで食すか、グルーピングで相談するのもまた楽し。魚のコーagenをたっぷり入れて召し上られ

カラーゲン配合 Wオイシイ初鍋の 3種制覇を目指せ

冬=鍋の王道コンテンツを封印してきた玄玄が、満を持して冬限定の鍋コースを解禁！水炊ちゃんこ・豆乳キムチ・ゴマ味噌の3種のスープからいずれかを選ぶシステムで、前菜、雑炊orラーメン、デザートがもれなく付く。そこへ無料オプションとして鍋専用の自家製ジェル状カラーゲンもプラス。ほほう…美味と美肌の寄せ鍋ってやつですか。

■京都市中京区堺町通蛸薬師下ル
菊屋町517-12
☎075-222-6955
●17:30~23:00 (L.O.22:30)
金土~23:30 (L.O.23:00) / 無休
【平均予算】4000円



四条柳馬場

#5

FULGORE
フルコーレ

堺町蛸薬師

#7

DINING & BAR
タカ
ダイニング&バー げんげん