

まずはチョイと腕ならし。この夜のゲストDJは「THE KICK THE CAN CRUE」のSHUHOだった。通常1ドリンク500円、金土のみエントランスフィー1000円で1ドリンク付

持って生まれたこの体
さらに咲かせてみせましょう

木屋町
六角

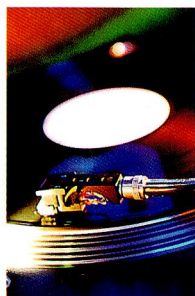
#2

BOOGIE LOUNGE
プギーラウンジ

生まれた時から、ダンスフロアを持っていた店である。「やっぱりドリンクはワンコインだよな」「営業時間も変えようか」…と心機一転、フロアはフル回転。さらに「GUEST DJもビッグネームを随時ブッキング予定」となれば、予定表が要りますね。暫定名「MONTHLY BOOGIE LOUNGE」とでもしておきましょうか？店長さん。



■京都市中京区河原町三条下大黒町
ABC MUSEUMビル2F
☎075・212・2200
◎21:00～翌6:00/無休
【平均予算】1500円



Try! ナウ

今月の『行ってみよう!』New Info

隠しきれない知識と経験 ウェルカム、ワインビギナー



味が淡泊な自身の魚介は白？ではなくとも、若干濃いめの「タチウオのガーリックソテー」800円ならば赤も良い。もちろん、赤ワインを使った定番「牛ホ肉の赤ワイン煮込み」1200円も否応なく合う

ワインを嗜むのに、銘柄に詳しい必要はない。味の好みを伝えるか、全面的に任せればいい。同店では常時約200種のストック+αから、10~20年モノをセレクト。それでも3000円代からあるので安心だ。「合う料理は何ですか？」まで、フレンチ一筋30年のオーナーによるワインの目利き、口利きに寄りかかろう。ここはそれが可能な店だ。

■京都市中京区
二条通前馬場東丸南側
☎075・212・3413
◎11:30~14:00
17:30~22:00/日昼、月休
【平均予算】3500円



二条
柳馬場

#4

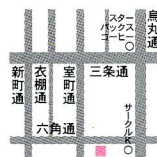
食楽
コウボウあれっ
と

しょくらくこウボウあれっ



ご指名ナンバーランチ「沖縄そばと炊き込みごはんセット」700円。沖縄そばはアオサの天ぷら入り、ソーキの代わりになんぼ骨ソーキ入り。炊き込みごはんも鶏肉ではなく、ウチナー流に豚肉使用。沖縄そばは単品で550円なり

今日のお屋は「和食?パスタ? えっ、コンビニ?」なあんで、変りばえのないランチ生活を送る烏丸ワーカーへ。本日これより「沖縄ハイパー創作料理」なんていかがでしょ。例えば「カルボナーラ」なら麺は沖縄そば使用、ベーコン代わりにスーチカ（豚の塩漬け）入り。想像をしのぐオキナワンが夜なら約100種類の梅酒と共に楽しめます。



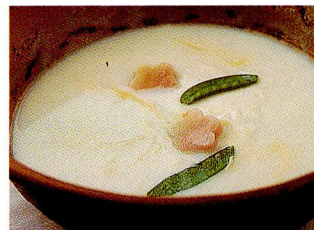
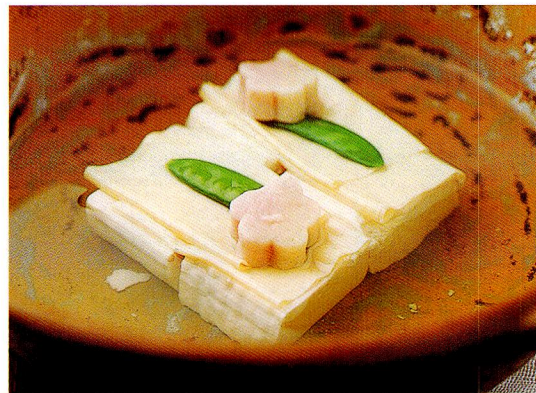
■京都市中京区六角通
烏丸西入ル骨屋町154-6
☎075・222・2336
◎11:30~14:00
(昼は祝日を除く月~金のみ)
17:30~24:00
(フ~土L.O.23:00)
金土祝前日~翌2:00
(フ~土L.O.翌1:00) /不定休
【平均予算】
昼700円 夜3800円

まわりくどいかもしれませんが、
素直な沖縄料理じゃないんです。

烏丸六角

#1

あーぐる



手作り湯豆腐のbefore→after。敢えてトトロのおぼろ風でいただくのが美味。ダントツ人気の「梅の花謹」3990円で登場

吐く息白いこの季節、スープまで白い湯豆腐があるってことを皆さんご存知?

それが梅の花謹製湯豆腐の正体。鹿児島屈指の名湯・垂水温泉水を鍋に張り、グツグツと加熱すること数分。すると、あーら不思議。透明なお湯が一気に白濁、白池地獄状態に。口の中から温泉気分が味わえるって寸法。2月限定の鶏のつみれ鍋コースもぜひ。

食べて極楽、見て真っ白
名物湯豆腐で暖まろう

烏丸六角

#3

梅の花
京都烏丸店
うめのはなきょうとからすまでん

煮物、炊き物、お造りと開けて楽しい三段引き出しは、引き上げ湯葉中心の懐石『雪花風月』5980円より



■京都市中京区烏丸六角通北東角
ウエスト18ビル B1F
☎075・254・0566
◎11:00~16:00 (L.O.15:00)
17:00~22:00 (L.O.21:00)
無休 深夜は予約無難
【平均予算】
昼2000円 夜5000円



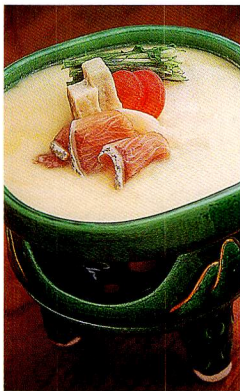
写真下と写真上中央は、この時期オスメの富山水見直送の「鮮しゃぶ」1人前1800円。写真上手前は飛騨高山直送「朴葉味噌焼き」1000円、奥は2月でラストの「フグの白子」1300円。朝どれ、朝捌きは当たり前。

良い素材があり
負けない腕があつて
店は大人になる

御幸町
三条

#6

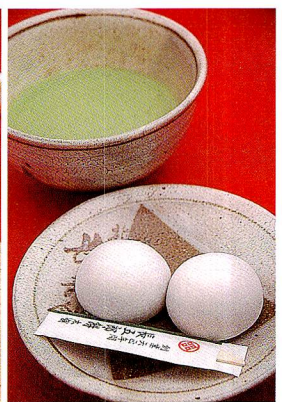
御幸町つばき



水見産ブリ、三國産グジ、北海道産生シシャモ…。踊る産地名は自慢ではなく「美味しい和食とは？」という問いに品書きで応えただけだ。30代を少し過ぎた店主は、その素材も捌く腕があつて初めて生きることを知った。「飲食店」を「男」と言い換えて例えるなら、少年と紳士の差を知ったのである。すなわち、「大人の店」の仲間入りだ。



■京都市中京区御幸町
三条上丸屋敷318-3
☎075-211-3938
●12:00~14:00
17:00~22:30 / 火休
【平均予算】
昼1500円 夜5000円



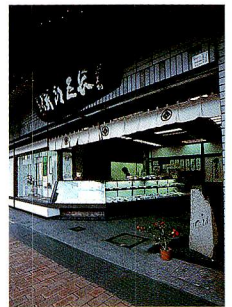
箱を開ければ「トリュフ？」な見た目だが、そこは老舗の底力。奇をてらっただけの味じゃない。「生チョコ餅」6個入り504円。注文は2/14まで。その日に注文すればVDウィーク最終の2/18まで受け取ることが可能

道真公から、
愛を込めて？
「御用達」の
謹製チョコ

北野天満宮の御用達という老舗が「チョコ生菓子」とは、少々意外かもしれないが、「チョコレートを使いたかったんですわ」という、21代目ご主人の簡潔な言葉に老舗の挑戦力と揺るがぬ自信が滲む。館にチョコレートを溶かし込むのはなかなかの難行だったが、生菓子特有の繊細な技でクリア。道真公もご存命なら垂涎の逸品だろう。



■京都市上京区一条通七本松西入ル
☎075-461-1074
●8:00~18:00 / 木休
(25日・祝日の場合は営業)



北野

#5

長五郎餅本舗

ちようごろうもちほんぼ

Try! 今

今月の『行ってみよう!』New Info

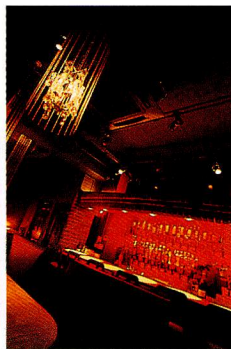
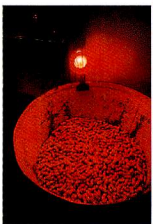
老舗のリニューアルは
切り札も一枚上手です



これがなきゃ、ピカバーじゃない!「もちろるん、ピーナッツ食べ放題もしております」と、店長の林さんに。ハコの格好良さに、殻を床には落とせません。「殻入れくださいー!」

「14年の酒垢が染み込んだハコは一体どうなるのやら?」との危惧も、シャンデリア輝く店内を見れば要らぬ心配だ。デザインは、最近の新店ラッシュと共に人気急上昇の某デザイン会社出身・山上市氏。と、老舗のセレクトはさすが絶妙。席ごとに手元を照らすライトは、杯をどんどん上げ下げさせる巧妙なトリックだったりして!?

■京都市中京区
三条木屋町下ル辻田ビル2F
☎075-255-3618
●19:00~翌5:00 / 無休
【平均予算】
2000円 (チャージ200円)



木屋町
三条

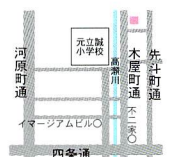
#8

PICCA BAR
ピカバー



冬メニューも今月限り
食い尽くしてみせらあ

「海の幸盛り合わせ」は時価。といてもほしい3000円~3500円。「黒毛和牛のステーキ」は部位ごとに用意。写真はロースで150g / 4200円。「本日のケーキ」550円はバレンタイン月じゃないなくてもいつでもあります



■京都市中京区東木屋町通
四条上ル ぎぬたビル1F
☎075-254-8290
●17:30~翌5:30 (L.O.翌4:30)
無休
【平均予算】3500円

木屋町
四条

#7

鉄板じゅうじゅう酒場
じいめん

てっばんじゅうじゅうさかばじいめん