



小学生からご老人まで、幅広い客層の中でも最もファンが多いのは学生。卒業後も、東京や四国などからわざわざ訪れる人も少なくない。全ては、彼らスタッフたちの力量とトークと笑顔ゆえ。再現性を重視した的確なアドバイスは納得の連続

河原町
丸太町

#2

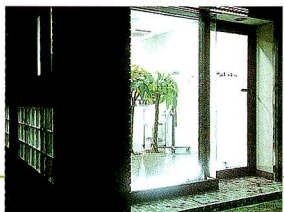
PUZZLE bis
パズルビス

サロンジャーニーに警告ス 終着点はもうひとつのパズル

ヘアメイクのトータルプロデュースを競うコンテストで全国大会にも出場し、「Can Cam」「JJ」「ar」などのファッション誌で活躍した徳淵オーナーが「PUZZLE」の階下に新店をオープン。「ジグソーパズルのように、ピースを欠けることなくプロデュースする」という想いを継いで、店名には「bis」（「もうひとつの」の意）をプラス。その想い、アナタに届け。



■京都市上京区河原町通
丸太町上ル粉屋町 光ビル1F
☎075-211-5530
●平日11:00~19:00
土日祝10:00~18:00
月休
【メニュー】
カット(S・B・D込み) 4200円
カラー(S・B・C・T込み)10500円~
パーマ(S・B・C・T込み)9450円~



先斗町

#1

QUATRE SAISONS
クワトロセゾン

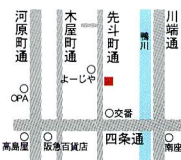


春真っ盛りは 野菜が主役 鴨川の絶景を 名脇役に…

初鰻を桜チップでスモークした「前菜」、次いでパスタはホテルイカと露が好タッグを組んだ「アリオ・オーリオ」、メインの「和牛ステーキ」は、新じゃがピュールと春野菜を添えて。全て4000円のディナーコースより

京のイタリアンテイスドで知られる同店の2階が生まれ変わったのは2月のこと。桜が咲き誇り、穏やかな風が鴨川の水面を滑る頃、その魅力は本領を発揮する。「山菜をはじめ、使いたい野菜が山ほどある」と嬉しい悲鳴を上げる料理長が腕を揮う、色鮮やかな春らしい料理は、一面の窓から望める景色にとってもよく映える。5月からの川床もお忘れなく。

最も注目すべきは、暖かささと柔らかさで安らぎをくれる網の板間。その感触は、実感した者勝ち



■京都市中京区先斗町
四条上ル鍋屋町232-12
☎075-213-3582
●12:00~14:30
18:00~21:30/月休
【平均予算】
昼3000円 夜5500円

百花繚乱の春デートこそ テラスで一歩差をつけて

「京赤地鶏のガランティーマ 蜂蜜風味のマヨネーズソース」1000円。残念ながらこちらは2月のメニュー。月替りで10種以上の新作が登場するのも楽しみのひとつ。4月には山菜や豆類を中心に春野菜がたっぷり



フレンチ出身のシェフが渾身の力を注いでつくり上げる「和牛の赤ワイン煮」1500円は、フランス産ワインで6時間ほど煮込むため、舌に乗せた途端にとけていく

祇園

#4

ポータレスキッチンふゅーちや 京都祇園

ポータレスキッチンふゅーちやきょうとぎおん

カップルの皆さんに朗報が届きました。同店のテラスが解禁！ 祇園の白川に面したテラスで夢現のひとつ、愛を語らう、そんないつもより少しだけおめかししたデート…いいじゃないですか。祇園だからって構えずにしまっはもったいない。「祇園を意識せず安く美味しい」を貫くシェフの姿勢が、憧れるからこそ高く感じる敷居をフラットにしてくれるのだから。



■京都市東山区花見小路通
新門前上ル中之町244-1
花見会館1F
☎075-532-2270
●18:00~翌3:00 (L.O.翌2:00)
日休(日、月連休の場合は月休)
【平均予算】 3500円



今月の『行ってみよう!』New Info

琵琶湖で春風を感じて ホテルで春の味覚を

ホテル内のレストランは「中国料理 桂林」「近江牛鉄板焼 伊ぶぎ」「SATSUMI DINING&BAR」「日本料理 八万ぼり」の4店舗。料金は店舗により異なるが、ランチ1575~2625円、ディナー3990円~6825円



各店の営業時間、料理内容の詳細は下記URLにて

近江八幡

#3

Hotel New Omi
ホテルニューオウミ

さて、春のお出かけシーズンもいよいよ到来。そこで観光客でごった返し、渋滞に悩まされる京都市内を抜けて琵琶湖を目指すのはどうでしょう？ 湖岸でたっぷりと春風を吸い込んだ後は、開業17周年を記念して、「おいしい春の感謝祭」を開催中（~5月7日迄）のホテルニューオウミへ。家族でもカップルでも、春のお出かけにホテルで食事…きっと良い思い出になるんだろうな。



■近江八幡市鷹飼町1481
☎0748-36-6666
0120-26-6663 (総合予約)
無休 <http://www.newomi.co.jp/>
【平均予算】 昼2100円 夜5000円



昨年12月リリースされたプリンス氏のアルバム「Prince Theory」1500円。彼の音にシャンパンがハマるのは木屋町の定石か

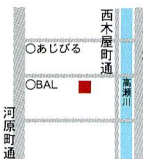
香めや踊れや、カッコよく
一人で大勢で、愉快的な夜を

河原町
三条

#6

VIVA
ビム

「次のイベントっていつ？」と、クラブを欲する若者たちの声が聞こえてくる木屋町。「クラブに行くとなると、イベントやパーティを目にかけて行くのが大半。でもうちはクラブとバーの中間みたいな空間なんで、クラブで遊びたいときに気軽に立ち寄れる」とオーナー・プリンス氏。カラオケも悪くないが、粹に遊べるスポットとして同店を覚えておいてほしい。



■京都市中京区河原町三条下ル
BAL北筋東入ル 新大桂会館1F奥
☎075-255-7540
◎20:00～翌5:00/無休
【平均予算】2400円

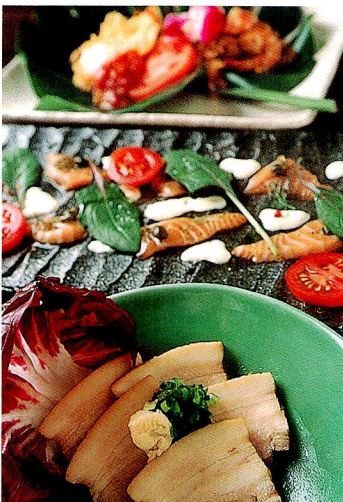
血を回すOAK氏は同店のレギュラーDJ。若干21歳ながら、オーナーの信頼も厚い頼もしいスタッフだ



Try! ナウ

今月の『行ってみよう!』New Info

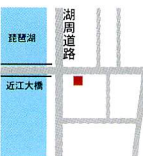
バリリゾート@草津!? アランアラン、突如現る



アランアランは、2~8人仕様。この空間ならちょっと騒いだところで、横のテーブルから白い目で見られる心配もナシ

手前より、「自然豚の手作り焼豚、フレッシュレホーカル添え」480円、「本日のカルパッチョ」850円、「高いオーダー率を誇る「サンゴレン」750円

はて、ここはバリですか？と首を傾げてしまう。改装されたバリ様式の離れ個室が、ど〜んと目の前に3棟も建ち並べばそれも道理というもの。本場バリからやって来たヴィアラ。新たに店名に冠した「アランアラン」は、その高床式建物の屋根に使われている植物のこと。「うちではこの離れのことをアランアランと呼んでいます」。それがここでのルール。



■草津市新浜町365-1 ☎077-566-3231
◎12:00～翌1:00
(フードL.O.23:00、ドリンクL.O.24:00)/無休
【平均予算】昼1000円 夜2500円

草津

#8

Alan Alan
パーチ

河原町
三条

#5

赤鬼らめめん
あかおにらめめん



赤鬼の顔に似せた同店名物「赤鬼特製らめめん」900円。ラーメン鉢を「これでもか!」と覆う真っ赤な唐辛子はパウダー状にされているので、見た目は辛くない。インパクトもすごいが、まずは味あつてのものだと理解したい

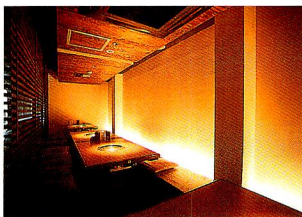
オープンから2年、「昔はあのラーメン店の味がいいね」と試行錯誤。ところがその繰り返しは自らの腕っ節を自然と鍛えてきたわけで、「あのラーメン店の味」は、いつしか「自分たちだけの味」へ進化していくことに。鶏ガラ醤油のスープに背脂…味を言葉にすればチープだが、「味を少し変える度に手間が増えていく(笑)」と店長は話す。ラーメン道に終わりはないのである。



■京都市中京区
河原町三条上ル
恵比須町435番地2
ヒジカタビル1F
☎075-251-1567
◎11:00～翌3:00/無休
【平均予算】850円



「これでいいのか?」を繰り返し
終わりのない成長と求道の旅



地元で1軒、
こんな店がある
長岡京の皆さまが
羨ましい!!

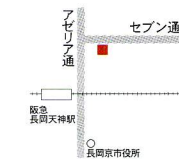
長岡京

#7

焼き肉の三四郎
やきにくのさんしろう

牛肉はブランド指定せず、「その日のあるええ肉を」という姿勢。「特上カルビ」1500円、「牛肉のタタキ」780円、「キムチ盛合せ」680円、「ナムル」480円。「あ、ウチのウリにはこれがありました。兄貴が作って美味しいんですよ(笑)」という「白ごはん」200円

世間じゃウチの店はA-5だA-4だと肉質の良さをしきりに叫ぶようだけれど、「ウチにはウリなんてありませんよ(笑)」とご主人。でも店で供するのは上質の和牛のみ。それを声を大にして謳うことはしない。肉質だけでなく自家製のキムチやナムル、その全てに自信があれば何かに特化しなくてもいい。「地元の人のちょっといい晩ご飯になれば…」そんな心持ちの一軒なんである。



■長岡京市長岡1丁目1-12
☎075-954-3460
◎17:00～23:00 (L.O.22:30)
無休
【平均予算】4000円