



北大路

#2

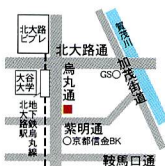
鮨珍念

すしちんねん

「にぎりおまかせ」5000円。例えば芽ネギ、天然車エビ、玉子、タコ、アジ、甘ガレイ、ウニなど。その日に仕入れたオススメを握ってくれる。メニューはないが単品オーダーも可。平均予算に驚くなかれ、予算に応じて握ってくれる

錦市場一本のアドバンテージはダイレクトに美味さ変わる

「いろんな担ぎがやって来る錦市場は魅力ですわ」。創業以来、寿司ネタの仕入れは錦一本。ウニなら北海道、ではなく淡路産の甘みを重視。ハモは国内産、ではなく旨みのある韓国産…と安直には飛びつかないのは、ご主人の経験と目利きがなせる技。客単価12000円の価値は、ネタを口に入れた瞬間、納得。



■京都市北区
烏丸紫明上ル東側
☎075-451-5859
🕒17:00~22:00/水休
【平均予算】12000円



北山

#1

Cafe Salon カフェサロン

米沢三元豚のグリル・サラダ・自家製パン・コーヒー、日替わりスイーツまで付けて1900円の「ディナーセット」。料理を変えたら酒類のオーダーが多くなったという嬉しい誤算。ホップ感が適度に落ち着いた肉量のせいかもしれない

先人の言葉も大事やけどやっぱり大勢いると楽しいしね

8年目、今回2度目のリニューアルで、開店時から比べると面積は実質5倍になった。「店と屏風は広げるほど倒れやすいと言うけども(笑)、キッチンが大きくなってパンも焼けるし、凝ったメニューもできるようになったしね。「手作りカフェ」全盛だからこそ、「プロフェッショナルカフェ」を目指すのだ。



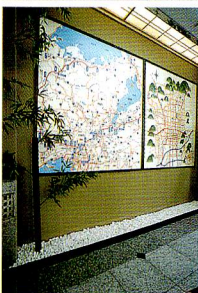
■京都市北区上賀茂
高橋手町75 クルーセ神山1F
☎075-702-3307
🕒12:00~翌2:00/無休
http://www.cafesalon.com/
【平均予算】昼1000円 夜2000円



Try! ナウ

今月の『行ってみよう!』New Info

慌ただしい旅先、出張先ではレンタル待ち時間も有効活用



「ここはトヨタホテル??」と思わず口に出そうなほど、ホテルフロントのような受付とゆったり座れるソファ。プレハブ小屋のイメージが強かったレンタカー事務所だが、京都駅利用客数を考えると、「待ち時間もゆっくりにして欲しい」は真つ当な話。大型地図パネルやPC検索など、出発前の確認も完璧です。



■京都市南区
東九条上殿田町31-1
☎075-365-0100
🕒8:00~20:00/無休
http://www.r-kyoto.co.jp/

真っ白な空間に金のトヨタロゴが輝くフロント。利用客が多い時は、備え付けられたPCでネットサーフィンするもよし、地図で事前確認するもよし。ちなみに同店人気車種はプリウス。燃費を考えるとレンタカーはこの車種だっ

京都駅

#4

トヨタレンタリースきょうと きょうと新幹線口営業所

河原町四條

#3

南大門 春夏秋冬



「とにかく焼肉と野菜を食べる食事法を知って欲しい」と店長。「美肌養成コース」3800円の目玉は、豚と鶏を7時間煮込んで作るコラーゲンキューブをつけて、溶ける様子を惚れ惚れ眺めて食べるクッパ。ナムルありデザートありの盛り沢山。紳士方も是非

東洋、はたまた日本女性の美に注目したシャンプーも大ヒットして、ようやく自分たちの魅力を認識した感のある日本女性たち! 艶々の黒髪同様、つるつるの美肌を手に入れるために手本にするのはお隣、韓国だ。上質の焼肉と一緒に、旬の野菜と栄養価の高い食材を味わう「美肌養成コース」で、紫外線の下でもバテないツヤびか肌を。

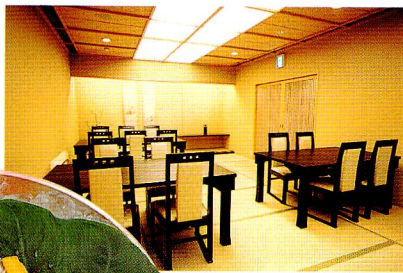
養成コースの必須科目は焼肉・旬野菜・コラーゲン

■京都市下京区
河原町通四條下ル
河原町JINビル1F
☎075-351-0351
🕒17:00~23:00 (L.O.22:30)
無休
http://www.nandaimon.jp
【平均予算】4500円



季節(=時)を感じるために 味わい尽くせる静寂の場(=庭)

片泊まりの宿が誌面をにぎわせようと、正統派旅館として昼夜の料理に精進を繰り返してきた。三色豆腐や京野菜、開業時より伝わる薫鍋など、その歴史と伝統を味わって欲しいとオープンしたのが「時の庭」。畳に置かれたテーブルは「季節を楽しむ場」。喧騒・熱波と無縁の世界で、食材と調理法から夏を感じたい。



■京都市中京区
堺町通六角北東角
075-221-7807
●11:00~14:30
17:00~22:00/無休
http://www.kohro.com/
【平均予算】4000円

夏の「源氏の膳」3675円の中から、鮮魚のカルパッチョと焼き合わせ。夜は懐石のみで「花宵懐石」8925円。土色にまとまった壁、スリットから漏れる光を、床の間の真っ赤な組紐一本が引き締める。この奥ゆかしさが旅館ならではの

堺町
六角

#6

旅館こうろ／時の庭
りよかんこうろ／ときの庭

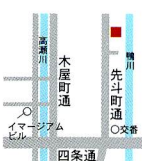


床は9月末まで営業。昼は3500円、夜は5000円で、写真は鰻おとし、鮎の塩焼き、穴子東寺揚げなどの全6品が付いたディナーメニュー。床料理は前日までの要予約だが、当日でも空いていれば案内可能



京都だから、 あるんです 江戸っ子もうらやむ 鴨川納涼床にぎり

たとえ築地が江戸前寿司の本場であっても、鴨川を前に握りを味わう…なんて絶景ロケーションは、きっと羨望的なのは。全テーブル席形式で、川のせせらぎと眺めを楽しめる「先斗町 かつば寿司」の納涼床開設ニュースに、「京都人であること」に改めて感謝した次第。贅沢な納涼床+江戸前にぎり、本場は京都です。



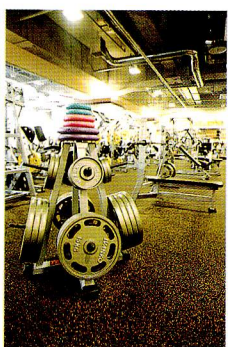
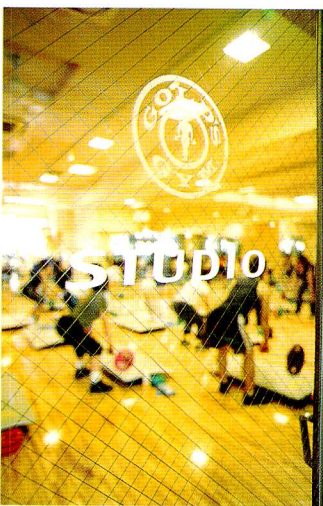
■京都市中京区先斗町四条上ル 菜ビル1・2F
075-213-4777
●12:00~16:00 (5-9月の土、日祝のみ)
17:00~24:00 (L.O.23:30)/無休
http://www.suishin.co.jp/
【平均予算】5000(床)

四条
先斗町

#5

先斗町 かつば寿司
ばんとちよう かつばすし

Try! 土ウ



最新マシンが次々と導入される「ゴールドジム」。ダイエットしたい、マッチョになりたい、ストレス発散したい…そんな要望に豊富なメニューで対応。運動しながら英語を覚える「英会話DEトレーニング」なんてメニューも

二条駅

#8

GOLD'S GYM 京都二条
ゴールドジムきょうとにじよう

全世界27カ国650店舗を持つ「ゴールドジム」。関西3店舗目として二条駅徒歩30秒の位置にオープンした同店は、最新マシンと初~上級者まで対応するメニューで話題沸騰中。しかも6月からの営業時間変更は京都最長の21時間! 朝の散歩時や仕事帰りに、フラリと立ち寄ってレッツトレーニング!



■京都市中京区西ノ京橋尾町1-1JR二条駅NKビル2F
075-803-2626 ●6:00~翌3:00 / 月7:00~翌3:00
(第3月17:00~翌3:00) / 日6:00~20:00 / 無休
http://www.goldsgym.jp/golds/gkn/kyoto.html
【平均予算】フルタイム/男性9450円 女性8400円



早い朝でも、
深夜でも、
思ったら即、
体鍛えましょ



噂の「Oishi-osue」シリーズは全3品。「野菜羹」294円。「奈良漬パウンドケーキ」210円。「聖護院かぶら餛」294円。本職の漬物は夏の食材が続々。「割かぼちゃ」525円。「赤かぶら甘酢漬」420円。「浅うり」473円(季節商品のため品切れの場合あり)

祇園

#7

大安 祇園店
だいやすぎおんみせ

定番漬物も、変わり種も、 野菜の達人がプロデュース

常時100種、約300種の漬物を揃える同店は、ある意味「野菜の達人」。旬と味で漬物に合う食材を選んだ結果、カボチャやアスパラガスさえも漬物に。さらに祇園店のオリジナルブランドとして、漬物・野菜の新しい食べ方を提案する「Oishi-osue」シリーズを発表。聖護院かぶらが餛に、奈良漬がケーキに…ってのも同店ならば現実となる。



■京都市東山区祇園町北側252
075-531-7758
●11:00~21:00/無休
http://www.daiyasu.co.jp/

