

祇園の京料理は リキんで食べる ばかりじゃない!

車海老・カマスの柚庵焼・青とうの「杉板焼」(写真は5人前)。秋の葉のあしらいが晩夏と初秋を告げる。時期ものとり貝は漁の時期が短い貴重な食材。石焼きは甘みが引き立つ。いずれも一席8000円のお決まりに含まれるが、事前予約で好みを伝えるのが割烹への礼儀と心得たい



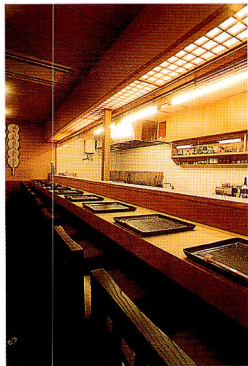
祇園

#2

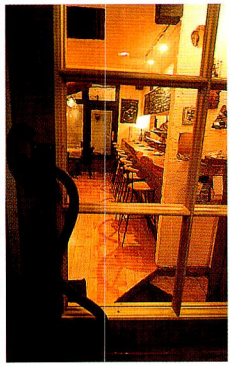
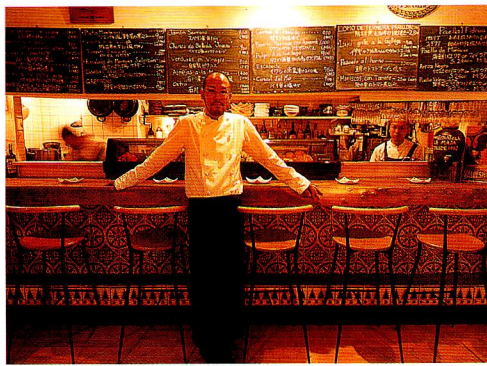
祇園
たに本

ぎおんたにもと

食材の持ち味を活かすのが京料理の基本。これは誰でも知っている。加えて「枝豆は熱いもんや。料理屋は冷えた枝豆なんか出したらアカン」とご主人の谷本さん。作り立ての料理をタイミングよく出す。それが和風カウンターキッチン=割烹の醍醐味だ。だから客も衿を正すのが礼儀…、と思いきや「あくびしながら食べてええよ」。それは大げさだとしても、肩の力を抜いて「粹」を学ぶにやもってこいの一軒です。



■京都市東山区
祇園町南側570-121
☎075-551-8011
●11:30~L.O.13:00 (予約のみ)
17:00~L.O.20:30/日休
【平均予算】
昼6000円 夜10000円



常連でさえも気づかないほど、リニューアルはデジタルにまで及ぶ。が、基本は何も変わらない。木下オーナー曰く、「店内はこれからもっとスペインにしますわ」。料理はビールに合う「帆立貝のカリシ風グラタン」650円

京都スペイン料理界の雄、木下オーナーが目指すのは「スパニッシュ割烹」。「この魚、焼く? 煮る?」。そんなお客とのやりとりはレストランでもバルでもなく、寿司屋のノリに近い。で、スパニッシュなのは店内。カウンター下のタイルや白壁×緑の腰板…もっと本場に近づくために、スタッフの手作りによってこの度リニューアル。



■京都市中京区寺町二条下ル西側
若林ビル1F
☎075-255-6093
●17:00~翌1:00/不定休
【平均予算】4000円

寺町二条

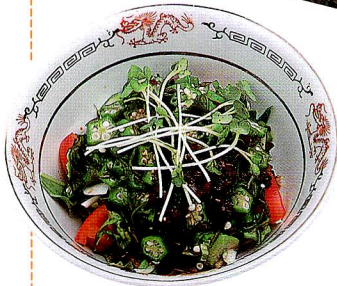
#1

スペイン料理
LA MASA
ラ・マーサ

リニューアルはあくまで通過点
近づく理想の「スパニッシュ割烹」

Try! ナウ

今月の『行ってみよう!』New Info

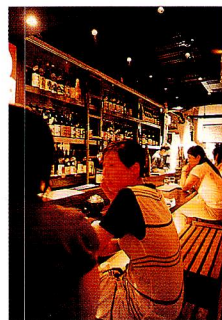


カウンターからテーブルまで、週末は狭く間に界限ビジネスマンの社交場。料理の食材はすべて国産を使用。「日本のサラダ」から「芽カブとオクラのネバネバサラダ」600円、「日本の肉」から「豚冷しゃぶごまダレかけ」680円

カウンター背面に並ぶ焼酎・日本酒はMAX100種類。焼酎アドバイザー小林店長が、時に蔵元を訪ねてまで吟味する銘柄は、焼酎一律315円、日本酒一律525円。「真っ当な価格やないと、誰も飲まなくなるから」。ホンマもの日本の酒を伝えたい店長の思いは、銘柄重視・利益重視に走りがちな居酒屋界に一矢を報いる!



■京都市中京区錦小路東洞院東入ル
西魚屋町604
ファーストコート四条錦5F
☎075-212-9477
●17:00~翌3:00/日不定休
http://www.daidokoya.co.jp/
【平均予算】2000円



錦小路
東洞院

#4

台所家酒造

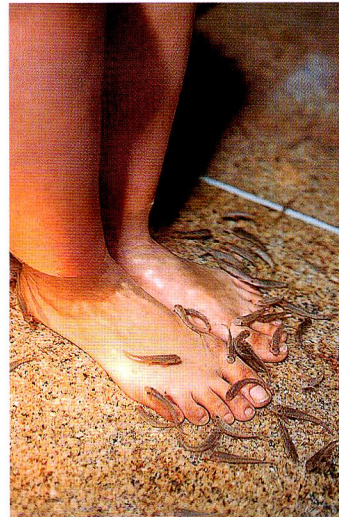
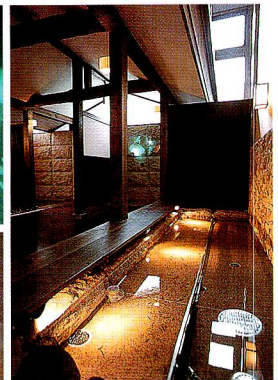
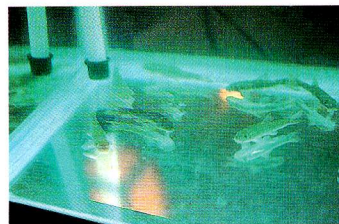
だいどこやしめぞう

焼酎マスターの審美眼
一律価格が「真っ当ですわ」

嵯峨野

#3

さかの温泉 天山の湯
さかのおんせんてんさんのゆ



最初はくすぐったく感じるが、次第に低周波を受けているような刺激が心地よくなってくる。入浴後、皮膚が柔らかくなった時ついばんでしまうと、美肌効果もよりアップするらしい。15分1000円(予約制)、別途入浴料1000円(一般)

あなたの身体が
エサになる!?
バスinフィッシュ
が関西初上陸

街なかでも足湯があふれるご時世に、同温泉が仕掛けたのはなんと約200匹が泳ぐバスinフィッシュ。この魚、人間の古い角質がエサになるというありがたいヤツで、その名も「ドクターフィッシュ」。足を入れると池の鯉のごとく群れてくる。くすぐったさを伴った驚愕が、数分で心地よくなるお魚さんとの共存共栄だ。



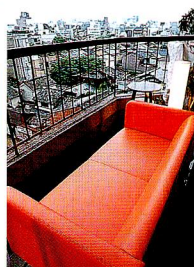
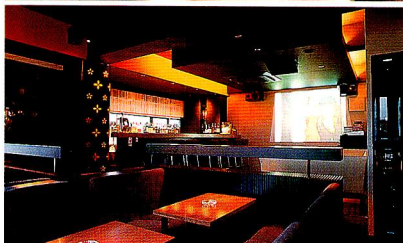
■京都市右京区
嵯峨野宮ノ元町55-4
☎075-882-4126
●10:00~翌1:00(受付~24:00)
第3月休(祝日の場合翌日休)

うれしいを、つぎつぎと。

KIRIN



「パルマ産生ハム」1200円、「Pizza」1000円はマルゲリータの他、しょうがを使った和風味のものなど日替わりで。
「ハートランドビール」800円。半個室のVIPルームもある(ルームチャージ1人1000円)



夜の町並を眺め 空間ごと味わう

テラス、カウンター、ソファ席…。ビール最上階に開かれたこの空間の全てのシートから眺められる祇園の夜景は、それだけでもビールの相棒としていい味になる。そこに、コース料理も提供するほどの(前日迄に要予約)力のかもったイタリアンが加われば、この上なく美味しい場所になる。

bar al bàcio 祇園

パール アル パーチョ ぎおん

京都市東山区花見小路通
新門前東北角中之町57-5 大高ビル6F
TEL 075-541-0019
19:00～翌4:00 (L.O.翌3:00)
日祝～翌1:00 (L.O.24:00) / 無休
【平均予算】3000円
(チャージ500円 VIPルームは1000円)



おいしい笑顔に うれしい味

その二十九

京都の夏がヒートアップするにつれ、
澄み切ったうまさのビールが一層恋しくなる。
ほっこり・盛り上がり・クール系、今日は何の店にする？

技ありの一品と ビールを+1杯



和食と中華の腕を持つ主人。それぞれのスタンダードはもちろん、二つの技を掛け合わせて生み出す創作料理は、初めての味わいあり、隠し味にひねりがあったりと、常に食べる人を楽しませてくれる。さらに定番メニューは全て700円以内とくれば、ビールをもう一杯追加したくなる嬉しさだ。

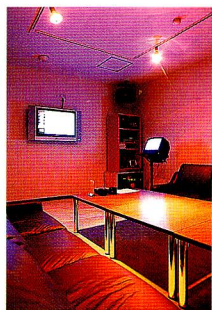


「海老のピリ辛香りソース」700円はコク深い味わい、意外な調味料を使っているとか。「楽GAKU サラダ」500円は天草を原料にした透明の海藻麺がポイント。コロコロした不思議な食感にハマる。「キリン一番搾り(中)」400円



モニター前で日本代表を応援した事は、もう忘れた？ 忘れたい？？
なんて、未だにスネている場合じゃない。移転してフロアが拡張した『KAM'S KYOTO』では、今夜も盛り上がりたい人を受付中。ダーツマシンやVIPルームのカラオケが待ってるぞ。

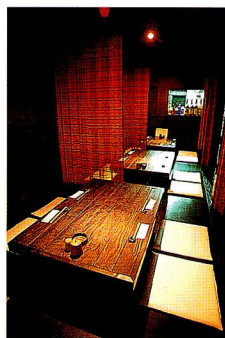
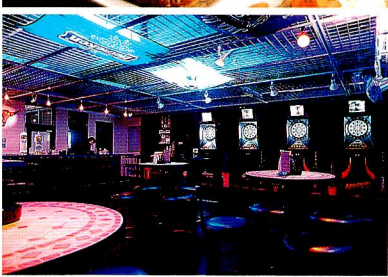
ダーツフロアで みんなで盛り上がり



移転後はフードメニューも強化。「オードブル」550円は鶏のハニーマスタードほか12種の中から好きな3種をチョイス。「KAM'S タコライス」900円。「冷製ポモドロー」850円。「キリンNo.1497」525円

KAM'S KYOTO

カムズキョウト
京都市右京区西院四条畑町5-3
オーヤマ第二ビルB1F
TEL 075-321-0999
18:00～翌5:00
(L.O.フード翌3:00、ドリンク翌4:30)
無休
【平均予算】2500円



創作ダイニング 楽GAKU

京都市伏見区納屋町123-4
TEL 075-602-7469
11:30～14:30
17:00～22:30 (L.O.)
月休
【平均予算】昼700円 夜2500円



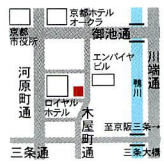
飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく、ほどほどに。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

www.kirin.co.jp **キリンビール株式会社**

「赤提灯で済ましてこか」がええモンに取って代わる幸せ

「祇園でご飯食べ」となると多少の気負いが必要だろうし、木屋町となると若すぎる…その間を丁度良い間尺で埋めてくれるのが、木屋町三条上ルのこの立地だった。大将は長年、食材の仕入れに携わり「目利き」には自信があるし、安価で良いモノも提供できる。つまりは「毎日でもちょっとええご飯食べができたなら」なんて普段使いも叶うわけで。

「まるごとトマトのかくれんぼサラダ」680円、「丸ごと賀茂茄子の揚げ出し 温玉のつけ」900円。そして同店お品書きで一番高いという「中トロ道り」1450円。ちなみに生ビールは400円というサビスプライズ



■京都市中京区木屋町通
三条上ル二筋目西入ル ABSビル1F
☎075-255-9837
🕒17:00~24:00 (L.O.23:30)
無休
【平均予算】3000円



木屋町
三条

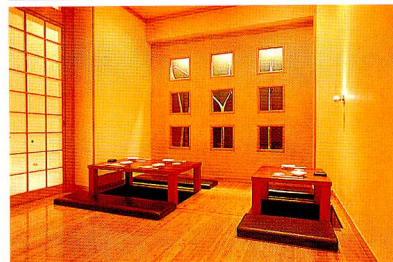
#6

旬菜 dining ZEN
しゅんさいはいダイニングゼン



今まで固定されていた振りごたつを改造して、2~6名まで対応できるスライド式に。「活岩ガキ」900円前後、「きのこの壺焼き」750円、「湯引きハモの香味野菜マリネ」650円など、旬の創作料理をさあ、ご存分に

お仲間の追加は「喜んでっ」
2人でも4人でもドンと来い



■京都市下京区綾小路通東洞院東入ル
廓酒屋町274-1 今井ビルB1F
☎075-352-9088
🕒17:00~24:00 (L.O.~23:30) / 無休
【平均予算】3800円

四条
烏丸

#5

それから綾小路
それからあやのこうじ

四条ワーカーたちの憩いの場の一コマ。先に飲む仲間の下へ駆けつける。振りごたつは既にすし詰め状態…。「入れへんやんっ!!」。そんな利用者の姿を見てか、テーブルスライド式振りごたつを導入たあ、コイツあ粋な計らい。追加が来てもこれなら安心。どちら様も、足をラク～に伸ばして、召しませ、夏味。

Try! ナウ

今月の『行ってみよう!』New Info

昔も今も、ご扇さんは京都市人



もしも、このオリジナル小物がなかったなら、今の舞妓さんはもとより京都人のファッションは違ったはず。「井澤屋オリジナル刺繍ミニガーゼハンカチ」480円、「小鈴ポーチ」2310円、麻を使った「雅バック」9450円

祇園

#7

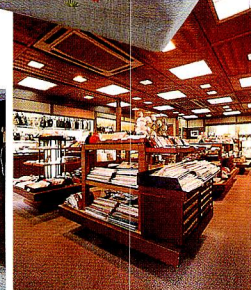
井澤屋

いざわや

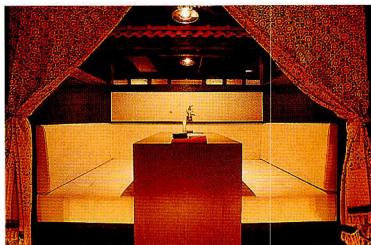
南座を目の前に141年。和装小物「京の井澤屋」の銘は、今や数多の観光客にとっても周知。西陣織・京友禅の伝統は、現在ではバッグやハンカチのディテールへまで行き届く。一方、舞妓さんや京都人のご扇も今昔を問わず変わらない。そう、変わらないから、観光客も訪れる。このループがまた、名店の条件のよう。



■京都市東山区四条南座前
☎075-525-0130
🕒10:30~21:00 / 不定休



若者は大人の階段を登るのさ



居酒屋感覚に仕上げたという改訂版のメニューはボリューム満点。「ホタテの明太クリームコロッケ」680円、「豚肉の角煮に煮豚に厚揚げあんをかけて」580円、「オリエンタルなマダロのユック」580円

高級感たっぷりのバリリゾートから若干のカジュアルダウンで、木屋町・河原町を庭とする大人に加え、若者にも門戸を開くことに。「たまには違うとこで飲むのもええもんでしょ」と鈴木マネージャー。ロープライズメニューと翌朝5時まで営業もその後押しになる。「大人」へ遠回りしていた人こそ、今行くとき。



■京都市中京区六角通
河原町東入ル山崎町258
夜の恋ビル1F
☎075-213-6332
🕒18:00~翌5:00 / 無休
【平均予算】2500円

六角
河原町

#8

BORA BORA

ボラボラ