



夕食のコース料理「清水」12600円～(前日までに要予約)。築80年の町家造りの店内には、全席に囲炉裏が設けられていて目の前で炭火焼が楽しめる。9月からの醍醐味、松茸は炭火でサッと炙って食べる、贅沢な季節到来

秋は炭火焼き②



夏越えおつかれさまでした 秋の味覚は炙って召ませ

「京都の夏越え、がんばってください」と、炭火を使わない懐石料理もそと揃えた2006年夏。9月からは原点復帰すべく、松茸にヒレ&サーロインステーキなどの秋の味覚を使った炭火焼きのために本腰を据える。とは言え懐石も据え置き、秋の始まり、夏の名残り、いずれも見捨てない心配りに多謝だ。

祇園 和柄

ぎおん わへい
 ■京都市東山区川端四条上ル常盤町177
 ☎075-531-5088
 ①11:30～14:30 (L.O.13:00)
 ②17:30～22:30 (L.O.21:00) / 不定休
 【平均予算】昼3000円 夜8000円



ポチポチ 雪が恋しい

今季こそボードを極めよ 女子限定のボードツアー決行!

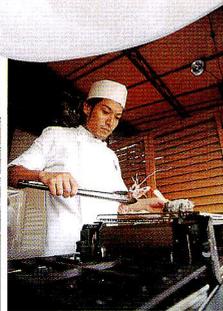
スノーボードブームの真っ只中も過ぎ、今更「ボードには乗れません」とは言えぬ女子諸君に朗報。今年も女子限定のボードツアーin白馬が決定。30人限定、男子の目を気にせず練習に集中できるから、1泊2日とはいえず上達度はかなりのもの。その分、夜の宴も大いに盛り上がるご承知あれ。

ムラサキスポーツ

■京都市中京区河原町四条上ル
 河原町OPA8F
 ☎075-255-8381
 ①11:00～21:00 / 不定休



トリノオリンピックの優勝者、ハンナ・ベックも使っているというBURTONの「FEELGOOD」78750円。同「AVENUE」66150円は、日本のトップパートナーライダが開発した、初心者にもおすすめのボード



「本日の鮮魚盛り合わせ炭火焼」1995円。内容はその日の仕入れにより異なるが、この日は手長エビやサザエなどで、これらを床の炭火焼き台で焼いてくれる。味付けはイタリアンなので塩&オリーブオイルでシンプルに。最もオーソドックスなコース「セゾンコース」は4000円也

QUATRE SAISONS

クワトロ セゾン
 ■京都市中京区先斗町通四条上ル東側
 ☎075-213-3582
 ①12:00～L.O.14:30
 ②18:00～23:00 (L.O.21:30) / 月休
 【平均予算】昼2500円 夜4000円



無理難題でも受付中 ワガママにも楽園を

既成のコース料理に「ご予算に応じます」という決まり文句はよくあれど、料理内容までカスタムできるのは意外とレア。「大好きなとん平焼はマストで!」と言えば一発OK、「デザートは欠かせませんわ」と言えば女性が喜ぶコース料理となる。利用客を思えばこれくらい、おやすい御用なんですって。

最後の楽園

さいごのらくえん
 ■京都市下京区西木屋町通
 仏光寺上ル西側
 寿苑ビル2F
 ☎075-344-9332
 ①19:00～翌2:00 (L.O.翌1:00)
 不定休
 【平均予算】3500円



何でも言うて!



宴会は3500円～(2名～)受付。写真は3500円のコースの一部で、とん平焼、ボン唐、生湯葉ハンパン、シャケレタスチャーハンなど全7品付きで、飲み放題2時間もついているというトンデモコースだ

地域密着は優しく、温かく
 待望の「街のケーキ屋」に変身

二条麩屋町界隈でとことん地域密着を熟考した結果、ワインカフェからテイクアウトメインのパティスリーへリニューアル。試行錯誤で生まれた常時10種前後のスイーツで気分いい「街のケーキ屋」を目指した結果、店名然り、スポンジ然り、手作りの温もりとふわふわ感に、ランチ後の界限OLもひっきりなし。



Try!now

今月の『行ってみよう!』New Info

タコス味の「ゴーヤチャーハン」700円は温泉玉子と一緒に食べるので、スパイシーながらもマイルドな味わい。豚骨と鶏ガラをベースにした同店特製の「沖縄そば」500円。スタミナたっぷりのごっつりスープでシメるのがナカサケ流



御所みなみ
 新スイーツ

まだまだ夏!

過ぎた夏が恋しい人に急報
 常夏の中川酒店で再起せよ

残暑厳しい京都とて、夏を謳歌した人ほど過ぎ行く季節が恋しくなるもの。ならば、常時夏モード全開の中川酒店で再度常夏気分を味わうがいい。スピーカーからも溢れる夏音に夏フェスの楽しかった気分になるもいい。沖縄フードで恋人と行ったあの夏のビーチを回想するもいい。もお自由にお使い下さいませ。



中川酒店 出町柳店
 なかがわさげてん だまぢやなぎてん
 ■京都市上京区河原町今出川上ル菱橋西詰 伸ハウス1F
 ☎075-256-3696
 ⑨18:00~翌3:00 (L.O.翌2:30) / 無休
 【平均予算】2500円



9月は「イチジクのショートケーキ」400円が登場。定番は「生チョコのショートケーキ」400円、「抹茶のムース」400円など、4席のイートインスペースもあり、数種のスイーツがあった「デザートプレート」980円も用意



Patisserie Cocofu
 パティスリーココフ
 ■京都市中京区二条麩屋町東南角
 ☎075-255-9292
 ⑨11:00~20:00 (L.O.19:30) / 水休
 http://www.cocofu.com
 【平均予算】1000円

「はなこスペシャル カレーうどん」950円。牛サイロステーキ・ほうれん草・ちくわ天ぷらなど具だくさん。もう一つの最近の看板メニュー「おすすめはなこセット」920円。いずれも若者のアイドル的に満腹必至

満を持して
 カレー

貴方のために
 生まれてきたよ
 このカレー

赤ちゃんもお年寄りも、日本人が生涯に最も多く食べる麺類とも言われるうどん。同店が満を持して放つカレーはうどん専用。丼物にも使わない。讃岐うどんの店として誕生し、京都人からは「腰が強いのは違う」と言われ、柔らかくしたら「讃岐うどんじゃない」と言われ…。双方に納得されるのに10年を費やした向日市の地域密着店の最新メニュー、注目である。



京風さぬきのおうどん
 はなこ

■京都府向日市上植野町南淀井8
 ☎075-922-2223
 ⑨11:00~15:00
 17:00~22:00
 土日祝11:00~22:00 / 無休
 【平均予算】
 昼800円 夜2000円



べっぴん
 トマト!

from 四国・高知出身の彼女
 同店に嫁ぎ、更にべっぴんに

「てっぺんトマトの冷製カツペリーニ」1200円は、2~3個のてっぺんトマトが使われている贅沢な一品。ハチミツ、レモン、ローズマリーなどで味付けされたさっぱり味の「鶏肉のレモンハーブ焼」780円はパテた体にもすんなり入る

なかなか手に入らぬ希少野菜のひとつ、高知産で甘みの強い「てっぺんトマト」は言ってみりゃ高嶺の花だ。「少し手を加えたほうがより美味しくなる」と、恐らく京都で初めて嫁に迎え入れることに成功した藤井オーナー。自分のことを十二分に知ってくれる伴侶にめぐり逢えた彼女は、とても美しいのである。

巴里本舗
 パリほんぼ

■京都市中京区三条通東洞院下ル東側
 ミックナムラビル102
 ☎075-212-0599
 ⑨18:00~L.O.24:00
 金土18:00~翌3:00 (L.O.翌2:30)
 日祝17:00~L.O.23:00 / 水休
 【平均予算】3200円

