

エビやカニなど8種類の海鮮入りの「海鮮赤鍋」、国産牛肉つくねなどが入った「鶏白鍋」各3500円(先付・ご飯・デザート付)。具材をさらった後は、ご飯や麺を入れて満腹満足。2階の座敷では、大人数の宴会もOK



宴会の主役見参!

## 縁起物の紅白鍋を突き合imeでたい気分で1年を終了

温かいものが恋しくなるこの季節、女性のハートを掴んでいる同店が提案するのは、赤味噌ベースの海鮮鍋と、イペリコ豚が入った鶏ガラスープと豆乳ベースの白い鍋。どちらの鍋にも、魚の骨から煮出したコラーゲンもたっぷり、と女性の熱〜い視線を独り占めすること必至。紅白鍋と縁起をかついで、忘年会の主役に、是非。

### DINING & BAR 玄玄

ダイニング アンド バー げんげん  
■京都市中京区堺町通朝楽師下ル  
菊屋町517-1  
☎075-222-6955  
●17:30~23:00 (L.O.22:30)  
金土祝前日17:30~23:30  
(L.O.23:00) / 不定休

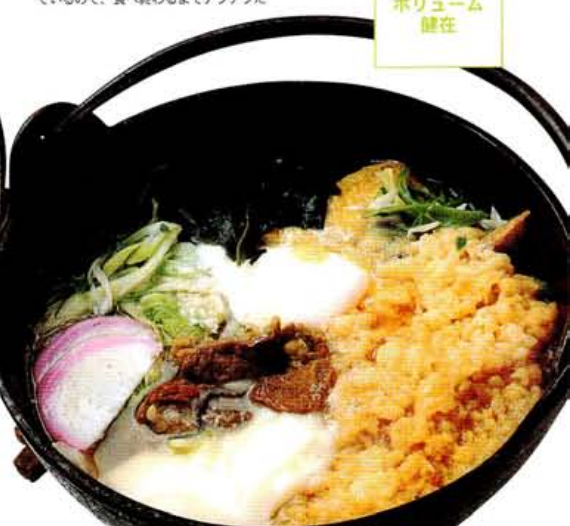


腹いっぱいにしたる!  
という熱〜い思いを込めて

18席からスタートした同店もこの秋、40席に拡大リニューアル。改装して小奇麗になると料理も上品に…とはよくある話だが、「いっぺん多くしたら少なくてきへんやん」と「うどん1人前200g」のボリュームは健在だ。そんなサービス精神に参った客は数知れず。ちなみに「ホンマは260gにしたかってん」とはココだけの話。

秋から冬にかけては、鍋焼きうどんが登場。ほんのり甘いダシでいただく「特製すき焼き鍋うどん」や、餅やスジ肉入りの「スペシャル鍋うどん」各980円は大きな鉄鍋で煮込んであるので、食べ終わるまでアツアツだ

200gのボリューム健在



### うどん村

うどんむら  
■京都市山科区  
西野山射屋ノ上町24-3  
☎075-594-7836  
●11:30~15:30  
18:30~翌3:00/無休  
【平均予算】600円



北の実力派、動く。

1週間後にパーフェクトな  
サロンワークに必要なもの



実際に畑の中に建つわけではないが、すぐそこは賀茂川。オネシコあたりの「自然な勢い」を店のモチーフにした

23年前、開業の地、御園橋近くは、田畑の残るのどかな場所だった。「徐々に賑やかになって、仕事をやらされる気持ちになってきてね」。初心に戻り、「クオリティを上げて行く環境には土と畑が要る、と(笑)」。京都サロン界、北の実力派の移転を不思議に思う方もいるかもしれないが、そういう理由がありました。



移転しても駐車場は引き続き確保。プラグルセクションも、新たに始めたクリームバスも。村上オーナーとしては満足なリスタートのようだ

## 洋の東西を問わず好相性 奥ゆかしい君の名は…

老舗豆腐屋という肩書きとは裏腹に、同店が開発した新商品は、その名も「ええかげんな そこそこ豆腐」。老舗ならではの奥ゆかしさ? と思いきや「ほのかなバター風味なので、ドレッシングや蜜をかけてもおいしい。曖昧な、という意味でこの名前にしました」。斬新かつ美味なこの豆腐、誰にも「そこそこ」なんて言わせない。

食欲の秋に  
この豆腐



少量の乳糖成分が入った「ええかげん そこそこ豆腐」210円は、黒蜜などをかければデザートにも。銀杏とゆり根をまんじゅう型に包み込んだ「ひろうつす」1個158円は、戦後からのロングラン商品だ



### K'S Bee

ケーズビー  
■京都市北区上賀茂荒草町32-5  
☎075-701-1128  
●10:00~19:00/月、第1・3火休 ※予約優先制  
【メニュー】  
カット(5-B込み) 4725円  
デジタルバーマ(5-C-B込み) 14700円~  
カラ(8込み) 5250円~

### とようけ屋山本

とようけやまもと  
■京都市上京区七本松通  
一条上ル滝ヶ鼻町429-5  
☎075-462-1315  
●4:00~18:30/無休  
http://www.toyoukeya.co.jp



## Rock spirit カフェ!

「うちほどメニューの多いところはないはず」とオーナーが胸を張るライブハウスの姉妹店であるから、「フォカッチャ」から「健康定食」まで、半端なカフェを凌ぐメニュー数。ライブに関係ない人も放っておくまい



## 出る人も、観る人も 関係ない人もどうぞ

「『もう要らんっ』っていうぐらいフライヤー撒いたらか思てんの(笑)」。ライブ前後のバンドやら観客やらを吸い込むべく生まれた、西院のライブハウス「OOH-LA-LA」の姉妹店。であるから開店のアピールもバンドが客を呼ぶのと同じ鼻息なのである。というか、このぐらいの勢いでライブを続けよう、若人よ。

## Cafe TUMBLING DICE

カフェ タンブリングダイス

■京都市右京区西院東今田町20  
シャピタン六角南側  
☎075-315-6219  
◎12:00～翌4:00/無休  
【平均予算】1000円



根強いファンを持つ「チキンと野菜のスープカレー」880円(ライス・サラダ付)。見ての通りボリューム満点の「デミグラハンバーグと若鶏のからあげ」880円(ライス・サラダ・スープ付)はライス大盛りもサービス

## 新名物は ハンバーグ!

## 地下で培った 技を引っ提げ いざ、地上へ。

百万遍の地下1階で、京都初のスープカレー専門店としてスタートした同店。「地上に出たい」という長年の念願が叶って、このたび一乗寺に移転オープンと相成った。自慢のスープカレーに加えてハンバーグステーキも登場し、百万遍時代の常客のほか、新たなファンも急増中。地下で力を蓄えた種は、いよいよこの地で開花する。

## スープカレー&ハンバーグ チャーリーブラウン

■京都市左京区一乗寺里ノ西町94-1  
☎075-702-0012  
◎11:30～14:30 17:30～L.O.22:00/金休  
【平均予算】850円



大原、田んぼの真ん中で、わんぱくで育てられたシャモは注文が入ってからさばかれ、鍋となって食卓に上る。鶏のすき焼きを食べる地元の習慣から、シャモを育てて20年。脂がのっているのは古米のおかげ。驚くほど敏捷な動きで逃げ回り引き締まる身。田舎育ちのシャモを食べればあなたもストレスレス?

「シャモ鍋コース」は、天ぷら、蕎麦、季節の一品、こま豆腐、香の物、果物がついて4200円(宿泊なら1泊2食付7875円)。鶏スープで炊く採れたて野菜もシャモに匹敵する存在感。今月からはぼたん鍋もスタート。10名以上なら送迎もある



## 旅荘 茶谷

りょそう ちゃたに  
■京都市左京区大原草生町160  
☎075-744-2952  
◎料理12:00～23:00/無休 ※要予約



## 山間の秋、 と云えば

古米食べてしつかり運動  
がたてシャモはいかがが?

