



メニューはコースのみで5000円〜。何を食べているのか明確にするべく、出された牛肉のそばには、銘柄・部位を記した小石を置く。牛肉、野菜、お米も生産者からの声を独自に集め、小冊子で情報を発信し続ける。

脱ブランド、脱霜降り プロセス重視の第三基準

生産者と消費者をつなぐフェアトレードレストランとして、京都北山の名店が完全予約制で同店をオープンさせたのは、牛肉離れにストップをかけるためだった。ブランド名ではなく、お口に入るまでのプロセスを重視した牛肉は、稀少な「いわて短角牛」や「近江牛」など。生産者のまっとうな思いが、京都の牛肉文化を支えているのだ。

安心・安全が基本です。

京都北山 南山はなれ

きょうときたやま なんざんはなれ
■京都市左京区下鴨北野々神町31
☎075-711-7071
●11:00〜23:00/無休(6名〜の完全予約制)
【予算】6000円



京都の姉妹都市・バリ市内を貫くセーヌ川。同サロンの故郷は南の左岸に位置する自由でヴィヴィッドな街サンジェルマン・デ・プレ。え？肌で感じないとちょっと解りづらい？では、届いた'06〜'07年AWのスタイルテーマ「女の子は決してあきらめない」の3wayポップをご覧ください。非常に明快。明日のスタイルが、見えてきたでしょ？

姉妹都市から
スーヴェニール

新着スタイルで '06〜'07の秋冬に 思うこと

アシンメトリーなラインとフォルム、顔の一部のような自然なカット、ヘーゼルブラウンを基調にヴェネシアンレッドとコーラルでトライアングルパリアージュのハイライトを入れて深みと動きを強調した自由奔放なミクスチャーデザインの3wayポップ



CAMILLE albane KYOTO /TERAMACHI NIJO

カミューアルバン京都/寺町二条

■京都市中京区寺町通二条下ル FEEL BLD.2F
☎075-253-0080
●10:00〜20:00
(カット受付〜19:30、カラー受付〜19:00、パーマ受付〜18:30)
カミューアルバン京都/三条
■京都市中京区寺町通三条西入ル SOUND STAGE BLD.1F
☎075-257-1725
www.camillealbane-kyoto.com
【メニュー】カット5250円 パーマ12600円〜 カラー5260円〜



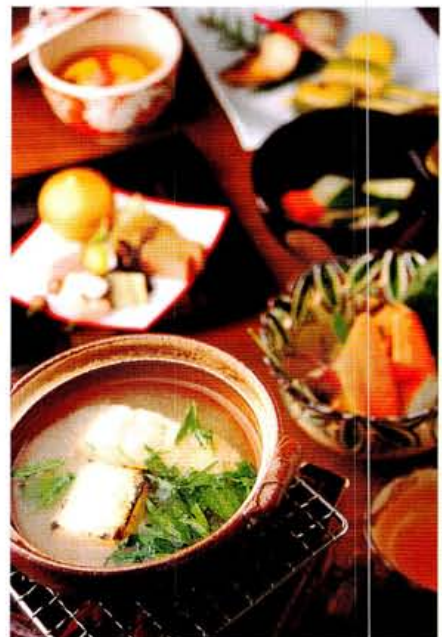
仙鶴

せんかく

■京都市下京区木屋町通松原上ル美濃屋町177
☎075-341-7511
●17:00〜22:00
(フードL.O.〜20:30、ドリンクL.O.〜21:30)
週1回不定休
【平均予算】8000円



「おまかせ料理」8400円には、津屋山産の本ズワイガニ、甘ダイのかぶらあん、サワラのみそ漬、鴨まんじゅうなど、旬の食材を使った京料理が供される。写真の他、お造りと、スッポンか雲子の茶碗蒸しがつく



京料理を
気軽に
食べるなら

日本海で育まれた 札付きの優等生が 膳を賑わす京懐石

フロアに絨毯を敷き詰め、テーブルを配したその訳は「京料理 田鶴」の料理を気軽に楽しんで欲しいという思いから。とは言え、素材選びにはことのほか心を砕き、この時期は真正正銘の日本海産本ズワイガニが膳を賑わせる。脚に付けられているのは、地名入りの札。水揚げされた産地と確かな味を保証するブランドカニの証だ。

ラスタ飯に
沖縄テイスト
浸食?



「夜のカレーうどん」500円の味を変えるのは某有名ラーメン店の息子・天野さん(右)が作る「命のスープ」。鍋の中野さんと共に同店の主要メンバーでもある



冬の温メニューにチラリ、 ラスタな酒場の浮気ゴコロ。

京都の底冷えを迎え撃つ冬のイチオシは「夜のカレーうどん」。で、麺には沖縄そば…あれれ? 「コロッケ・ビール・レゲエ」のスローガンと共に十数年歩んできた同店が、近ごろ沖縄の味に浮気のご様子。「いやあ、木屋町店の沖縄料理をこっちでも食べたいといわれて(笑)。ま、それも優しさ。心の芯から暖をとれるってものさ。

中川酒店 出町柳店

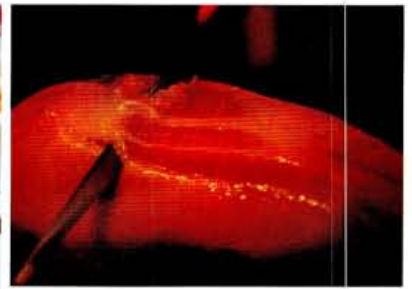
ながかわさてん でまちやなぎてん
■京都市上京区河原町通今出川上ル
葵橋西詰 仲ハウス1F
☎075-256-3696
●18:00〜翌3:00(L.O.翌2:30)/不定休
【平均予算】2500円





しゃぶしゃぶに似た感じの「黒毛和牛のすき焼き風」は懐石コースから、下澤井などから届く本格派「活けダコ盛り」800円(写真は2人前)、5種の造りとパレットのような美味で出される「海鮮丼」1400円もホームメイドの醤油でリニューアル

黒毛和牛に瀬戸の活けダコ。幸せを乗せて、冬に来る宝船



3000円のランチに加えてお目見えの「日替わりランチ」1500円。写真は金目鯛のオープン焼。スパニッシュオムレツ、野菜のラマンチャ風巻き、生ハムのサラダにアロス コンレチエ(ライスプディング)までついて、うーん bastante(充分)

教えるより「行って来い!」

吉例、スタッフ渡西 お楽しみはランチから

「手頃なランチを!」。御所みなみ界隈のセニョーラから挙がったのは愛の告白かはたまたま脅しか。熱望によりできました1500円のランチ。折しも年明け早々から、順次スタッフがスペイン各地に渡る恒例行事が始まる。当地で掘ってきた(盗んできた)味は、まずはランチでトライということなので、これは楽しみ。

海から山から冬の幸せ

冬に美味しいものは数ある。同店では黒毛和牛と活けダコが特選。「黒毛和牛のすき焼き風」は、割り下を独自に薄めにし、粒山椒を利かせたダシまで飲めちゃうという上等な仕込み。活けダコは歯ごたえ充分。海から山から、続々届く冬の幸せ。美味しいもの山積みで宝船がやってきたような、帷子の冬である。



和しよく屋 帷子

わしよく かつらびら
■京都市右京区嵯峨野間町24
☎075-882-1888
●11:30~14:00 (L.O.13:30)
17:30~23:00 (L.O.22:00)
月休(祝日の場合営業)
【平均予算】昼1800円 夜3000円



EL FOGON

エル フォゴン
■京都市中央区御幸町通御池上ル亀屋町380
☎075-221-5517
●1F 15:00~翌3:00 (フードL.O.翌2:00)
2F 12:00~15:00 (L.O.14:00)
17:30~L.O.23:00/水休
【平均予算】
2500円(1F) 昼2000円 夜5000円(2F)



「カフェ+α」のスタイルで、読書から食事、シエスタまで使い方は自由自在。お馴染み「Healin' Feelin'」が、空間プロデュースに cafe.co を迎え、大阪はアメリカ村に登場。過去最大キャバ、19席あるレディス専用フロアにはシャワー&パウダールームも完備。終電後でも大丈夫、いや遊びの本番は同店から…だったり?



仕事帰り、コンパ後、大阪でも頼っていいのね

京都から飛び出しました!



Healin' Feelin'
大阪西心斎橋店
ヒーリンフィーリン
おおさかにしんさいばしてん
■大阪市中央区西心斎橋1-6-3
サンライズビル2F
☎06-6281-0661
●24h営業/無休

群を開けると鹿クンの割製...とのっけからデザインコンシャス。数種のミネラルウォーターや「ふわふわ卵のオムライス」740円といったヘルシー系メニューも新たに追加。実にオトクな料金は、最初の30分190円〜、以降10分70円〜

日本人の心と、中村家の味

身近さも、贅沢であることも染みる宇治茶で、迎える新年



煎茶は煎茶らしく、玉露は玉露らしく、見ためだけにとらわれない、飲んで美味しいそれぞれの茶。安政六年創業の老舗からは哲学を教わるものである。だからこそこういうカフェありがたい。地元率7割という利用者に正月営業を懇願されて、この時期だけ品書きに上る「中村家謹製 京風雑煮」。茶の心とともに新年を迎えましょう。

中村藤吉本店/TO-kichi cafe

なかむらとうさちほんでん/トウキチ カフェ
■宇治市宇治壺番十番地 (R宇治駅南口前) ☎0774-22-7800
●銘茶売場 10:00~17:30 土日祝10:00~18:00
カフェ 11:00~17:30 (L.O.17:00)
土日祝11:00~18:00 (L.O.17:30)
無休(12/31のみ休)



http://www.tokichi.jp 【平均予算】800円(カフェ)

雑煮は白味噌に金時人参・海老芋...どこから見ても京都の正月。「シフォンケーキ」720円などスイーツには「お茶はお茶屋」な上級茶使用。苦みに似たコクがある。廣福メニューだけでお茶を過ぎない「中村銘茶プレミアム 別製玉露」1800円で茶の質を知ることでもできる