



「カオマンガイ」900円はタイの鶏飯屋でスープ・サラダ付き。一番人気・組み合わせ可のテイクアウト専用「ランチボックス」730円。レモングラスたっぷり、牛骨の濃厚な辛目スープと食べやすい平らな麺が絶妙に絡む「フォー・ボー・フエ」900円もスープ・サラダ付き

フルーツとは無関係ですが...

バーの屋メシとアジア屋台を支える
本場の味を引き出す主役米



アジアの屋台メシでもって屋営業+米メニュー+麺メニューのフードがスタート。「カオマンガイ」に「フォー・ボー・フエ」…、初耳な名前と香りに興味も食欲も尽

きない。アジア好きの方ならば、同店で使用している最上級のタイ産香り米「ジャスミンライス」の、あの日本の米とは別物の美味さは、旅したアジアを思い出させてくれるだろう。組み合わせ多様なランチボックスも同時スタートで、木屋町の昼にアジアの風が吹いてきた。

FRUIT BAR"上"

フルーツバー"かみ"

■京都市中京区木屋町通
三条上ル二筋目南西角
GEOKIYAMA CHビル1F
☎075-211-0345
●12:00~翌5:00/無休
【予約】昼900円 夜2000円



「安い価格でたくさん食べて欲しい」という思いから、メニューに名を連ねた料理。「エビのオイル煮」580円、「カモロースの冷製」380円、「タコのグリーンサルサ」380円、「スモークサーモン」380円、「梅しもササミの串焼き」150円



「流行」じゃないんです

街の流行りをつまみ喰い!
てな訳ではなかったようで

2階奥にソファをしつらえ、パーティに対応し、新メニューが登場…最新ネタをミックスしまくったりリニューアル。チョイ呑みの代名詞炭焼き&小皿料理が、スローなラウンジにハマるのか?と思いきや、単に「色々な種類をいっぱい食べたい」女子的欲求に答えた結果で、回転率を重視したわけではないそう。「ゆっくりしてってや」な精神は不変です。

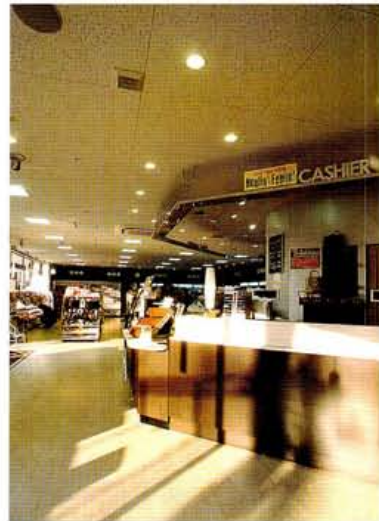
cafe diner mix

カフェダイナー ミックス

■京都市下京区木屋町弘光寺南西角
☎075-352-4300
●1F・2F/17:00~24:00 (L.O.23:30)
土日祝12:00~24:00 (L.O.23:30)
4F/19:00~翌3:00 (L.O.翌2:00)
無休
<http://www.socket-design.net/>
【予約】昼800円 夜2000円



日本初のコンビニカフェの「便利さ」×2の相乗効果は?!



読書中に小腹が空けばコンビニでご飯を買って自席で食べる。PCでチケットを予約すれば1階で即入手…とスルーな「コンビニカフェ」で使い方が広がった。カウンターもコンビニと一体化。受付や買い物かスムーズに

くっついてます!

全8店舗で漫画喫茶の概念を覆し続けた「ヒリフィリ」の新たな挑戦は、コンビニエンストアとの融合。城陽に登場した日本初モデルとなるコンビニカフェは、1階にサンクス、2階にはヒリフィリを置くコラボレイトタイプ。相合い傘のごとく並ぶ2つのロゴが生み出すのは、新しいコンビニのカタチ!



Healin' Feelin'

京都城陽市役所前店

ヒーリンフィーリン
きょうとしょうようしやくしょまえてん
■城陽市寺田高田33
☎0774-53-6122
●24h営業/無休