



「お漬り盛り合わせ」1890円〜、「おばんざい盛り合わせ」940円、「揚げだし豆腐と主湯葉のすりながし」640円、「トマトとしらすのサラダ」580円など。さり気なく、コトコトに込んだ「おでん」1ネタ160円〜もスタート

さらに加速した辛いモン求道

カブサイシン酒場の進化は、火を「吹く」より明らかです。

大正生まれの町家&激辛メニューでお馴染みの同店が店内&メニューのリニューアルを敢行。で、「まあ辛いモンで8年もやってこれたなあ(笑)」が店長の率直な感想。コツコツと続けてきた辛いモン求道の末、新たに加わった激辛戦隊の隊員はとにかく辛いヤツからジワジワ効くヤツまで約30種。泣いて笑って叫べる辛味の新世界の幕開けだ。

変わっても、変わらない

新装しても一杯後はいつもの「うどん」です

「居酒屋うどん屋」の新境地、見庵の京都駅前店がリニューアル。店内は一新されているながらも、「中身はまったく同じ」なのは、組み合わせの完成度が高いからか。自信の表れの直球勝負、初めての人も、常連さんも、まずは「おばんざい×十四代×茄子の忘れ煮うどん」の王道オーダーで、新装開店に乾杯!



「下足のカライカライ」680円、「カライカライ麻婆豆腐」680円は、同店の誇る激辛の最上級。唐辛子+αの味わいがクセになる。本家が七条「まんぞうハーツ」というわけで、和の王道メニューもお忘れなきよう



麵どころ見庵 京都駅前店

めんどころあん きょうとえきまえてん

■京都市下京区南不動堂町3
☎075-352-1130
●11:30~14:00
17:30~24:00(日祝~23:00)
不定休
【平均予算】麺730円 焼2500円



とんがら屋

とんがらや

■京都市下京区西木屋町通市之町248
☎075-344-0308
●17:00~24:00/不定休
【平均予算】3000円



知る人ぞ知る、逸品です



農家の味をそのままに三代に渡る秘蔵の味

北山にある民家の軒先で「農家の漬けもん」を作り続けて三代目。元大原女の84歳、麻田とし江さんが漬ける「茄子の麻利漬」は、祇園や嵐山の料亭も晶屑にする不世出の一品。先々代麻田利一さん考案ゆえに「あさりづけ」。ネーミングはシンプルながら、奥深い甘さと茄子のうまみは酒肴、白ご飯のお供に。



京在所漬 三代目 あさ田

きょうざいしよづけさんだめ あさだ

■京都市左京区下鴨南芝町7
☎075-711-1631
●10:00~19:30/無休

ナスを種ただけで買のよさもわかるという熟練の技で、とし江さんが麻利漬を作る。スパッと物言うありがたいお話も傾聴したい。「なす麻利漬」は100g640円。もう一つの名物「すくき」は量り売り100g280円

わがままお聞きします

施術中は見ないでね ゆとりの7席、いや7室!?

423坪のサロンにわずか7席、しかもすべてパーティションで区切られて…と昨今特にニーズの高いプライベート感を前面にリニューアル。「高いレベルで個別対応」という金本オーナーの思いに、実力派スタッフも同店へ移籍。今季は「髪を痛ませない」テクニックで、春うららかに新ヘアスタイルで待つべし。



Wise international

ワイズ インターナショナル

■京都市中京区船場町通四條上ル アルジャン四條1F
☎075-212-2299
●12:00~21:30(パーマ~19:00、カット~20:00)
土11:00~20:00(パーマ~17:30、カット~19:00)
日祝11:00~19:00(パーマ~17:00、カット~18:00)
月・第3日・第3火休
【料金】
カット6000円〜 パーマ12500円〜 カラー7500円〜



某有名サロンから電撃移籍を果たしたスタイリスト芝原さんをはじめ、スタッフは終始和やかムード。個室風の施術スペースをはじめ、新メニューのヘッドスパ3500円が登場するなど、ゲストのニーズを着実に反映



「京都では珍しい赤出汁を酌えて取り入れることで非日常感を出したかった」と料理長。昼は他にも「特選和牛ステーキ膳」2500円もあり



非日常を日常に取り込む

隔々まで丁寧な仕事が光る創作和食の昼コース



和しよく屋 帷子

わしよくや かたびら
■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)
無休
【平均予算】 昼5000円



例えばランチの味噌汁。そこにどれだけ心配りができているか?ここ帷子のランチにつく赤出汁は3年醸造の赤味噌を使用。そんな店だから、地元の人々の信頼も厚い。そして昼の人気ナンバーワンは日替わりの造り2~3種・季節の天ぷら5種・野菜の炊き合わせ・香物・ご飯・赤出汁・デザート・コーヒーがついた「昼御膳」1350円。

原価よりも、何よりも春を祝うキモチが大切

春の宴会はおまかせ!

豪華な舟盛をはじめ、同店名物の焼き鳥、さらに飲み放題まで付いて3500円!と、恐ろしくリーズナブルなコースは、フレッシュマンのための限定コース。さらにお花見シーズンにあわせ、昼限定の貸切お弁当コース3500円(1ドリンク付、3日前までに要予約)も登場。春の宴会ニーズに応える同店の決意を見た!



がやが家 烏丸六角店

がやがや からすまろっかくてん
■京都市中京区六角通
烏丸東入ル堂之前町230-2
☎075-223-4194
◎17:00~翌1:00/無休
【平均予算】 3500円



時には鯛のお頭まで盛られる舟盛など全8品&飲み放題が付く「フレッシュマンを祝いたいんです!」コースは要予約(4/1~4/30、4名~、予約時にコース名を)。同店名物の焼き鳥やピザが付く、一見さんにもうれしい内容



女性と子供は火・金に!!

もんじゃデビューに最適な大バコ店が特典デーを実施

近頃着々と京都に根付きつつあるもんじゃ焼きを、おでかけついでに車で乗りつけて気軽に楽しめる大バコ店。毎週火曜日はアルコールやソフトドリンクが1杯無料になる「レディースDay」、毎週金曜日は懐かし系おもちゃとおかしがもらえる「キッズDay」など、嬉しいイベントデーも充実!!



もんじゃの聖地・月島でもお馴染みの「もち明太子チーズもんじゃ」1365円、スープと絡めた新感覚の「鉄板ラーメン」682円、デザートももんじゃで決めたい熱烈もんじゃファンに人気の「パフェもんじゃ」787円



ウッキー 伏見下鳥羽店

うっきー ふしみしもとばてん
■京都市伏見区下鳥羽平塚町52-2
☎075-612-2009
◎18:00~翌2:30 (L.O.翌2:00)
日祝11:30~翌1:30 (L.O.翌1:00) / 無休
【平均予算】 2000円

おこちゃまにはナイショで...

一日限定60コ R18指定の大人バーガーは、本物か?



京都東IC近く、五条通沿いの真っ赤な看板とキャンピングトレーラーを目印に

smile burger

スマイルバーガー
■京都市山科区大塚北溝町25-1
☎075-592-2592
◎11:00~売り切れ/火休
【平均予算】 1000円



直系およそ15cm、とにかくデカイ。「ダブル」1450円や4段積み「クワトロ」2650円なんてのもあるが「オススメしません(笑)」たそうで、ピクルス・ポテチ付きの「シングル」950円(写真)か「シングルチーズ」1050円で充分

パティが190g、向き合うとこっちが喰われそうな巨大バーガーは琵琶湖畔カフェ「cafe smile」のプロデュースによるもので、「大人が作った、大人のためのハンバーガー」が売り文句。ということは、「うむむ、このパンもパティも美味いじゃないか!」と思えたアナタはオト・ナ、ということだ。

