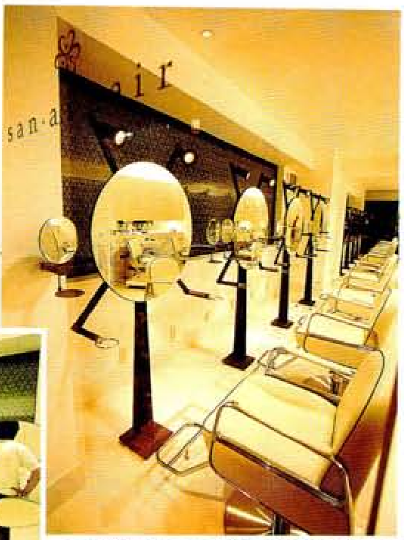
Try！now

今月の『行ってみよう！』 New Info

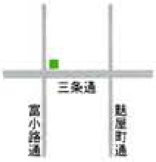
ただの改装では終わらない

職人の厳しさが身に染みるこれぞ実力派のリニューアル



三条通からはシースルーでサロンの様子が。富小路通から見れば、ロゴをあしらった窓に映るセット面のシルエットが歩行者を振り向かせる。「見る者」の意識を考えた三条通沿いゆえのcafe.co的空間設計も見事

「ここは寿司屋の世界なんです（笑）」。カット重視のテクニカルを謳うがゆえに、スタイリスト＝職人の図式を落とし込んで全面リニューアル。3つの角度でカットできる三面鏡をセット面に置いたり、通りの人からの視線を意識するためにお店をガラス張りにしたり…小細工なし、これこそ実力派の証明だ。



san-ai hair
サンアイヘアー

■京都市中京区三条通富小路北東角
075・256・2035
10:00～20:00／月、第3火休
【メニュー】
カット5250円（S・B込）
パーマ9450円～（S・B込）
カラー10500円～（S・B込）

リラックスする秘訣は…

そう、サロンはくつろぐ場所自然な会話が美を生み出す

前店で2台だったセット面も3台に。「3台になっても、コミュニケーション重視は変わってません」とはオーナーであり、元モッズ・ヘアーのトップスタイリストだった後藤さん。彼女を慕って訪れる市街地の常連客も多いとか

「お客とのコミュニケーション」が第一。だからこそ前店「lune」は小さな小さな店舗で口コミオンリー営業。その前店からちょっぴり駅近に移動して、この度拡大リニューアル。「もっとたくさんの人とコミュニケーションを…」そんなピュアな思いが、ゲストを知らぬ間に自然体へと導き、理想のヘアスタイルに。

月光 げっこう

■京都市伏見区
石田森東町10-10
075・571・7703
10:00～18:00／木・日休
【メニュー】
カット4200円（S・B込）
パーマ5250円～
バレイアージュ5250円～

この夏、シメるなら

中川酒店の3号店が放つ今夏のポスト「シメの一杯」

「もう一軒、寄ってく?」となった時、当然シメには麺類が常識。「ラーメンは重いけど、うどんはちょっと物足りん…」という酔客にオススメが、同店の「ソーキそば」830円。鰹ダシと豚肉のダシを「美味い」と言わせる黄金配分で仕上げたスープは、酒焼けの胃に優しく染みる。この夏のシメ、沖縄味のお試しを！

飲みやすい鰹ダシのスープに、網焼きした豚の角煮が3個入った「ソーキそば」830円。レゲエが流れる濃ゆ～い空気の店内は10人程で満席に。「混んできたら次のグループに自然に席替え」と、お客のさりげない思いやりも垣間見える

なかぐわー酒店
なかぐわーさけてん

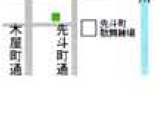
■京都市中京区三条木屋町上ル
一筋目西入ル 恵比寿町446
075・213・3398
18:00～翌4:00／火休
【平均予算】2000円

かき氷激戦区で新発想！

焼肉後のあの清涼感が京都の夏を吹き飛ばす？

マンゴーの実、マンゴーシャーベット、そしてアップルマンゴーソースがたっぷりの清涼感あふれるかき氷は700円。かわいい器とスプーンをお店に返却すれば30円バック…なんて懐かしくもエコな試みも実施中

この夏、本格的な素材を使用した清涼感たっぷりのアップルマンゴー氷が「京の焼肉処弘 先斗町店」の軒先に出現！ ふわふわ氷に、ぷにぷに食感のマンゴーは美肌・整腸作用にも効果あり。暑～い京都の夏を癒してくれるこの美味しさは9月17日までの期間限定。17時以降は、店内でも食後のデザートとしてミニサイズが注文できる。

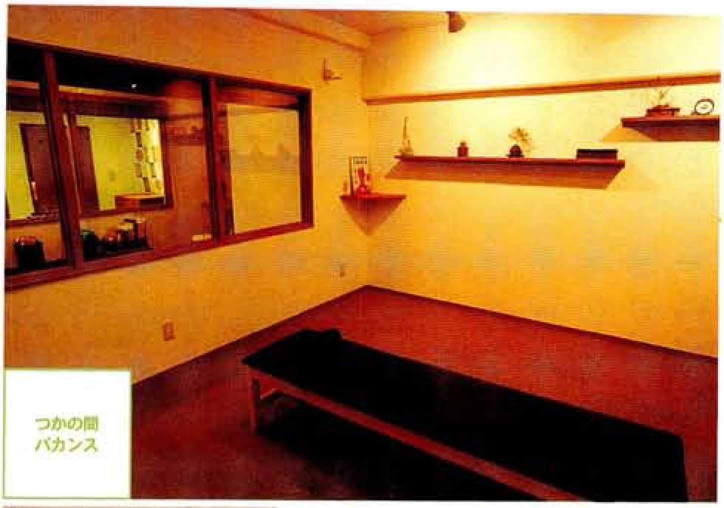


京の焼肉処 弘 先斗町店
きょうのやきにくどころ ひろ ぽんとちょうてん

■京都市中京区
先斗町通歌舞練場西入ル
075・223・1129
12:00～16:00／不定休

Try ! now
今月の『行ってみよう！』New Info

つかの間
バカンス



「狭い所でやるのが嫌で…」という代表・真木さんの計らいから、広い室内には寝台が1台のみ。横長の窓からは、子どもの様子が常時見えるので安心。「でも、子どもが淋しがって、お母さんの横に来ることもある」という一面も

子育て中の体にテキメン！親も嬉しいキッズルーム

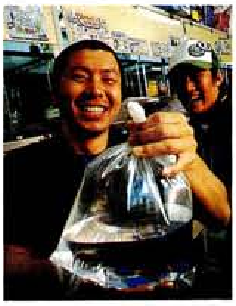
「若い人がターゲット」と謳う同院が、乳幼児を持つ母親のためにチャイルドスペースを導入。キッズには少々贅沢（!?）な、約6畳の空間でスタッフが尽きっきりで面倒を見るという特典付き。「独身の時みたいに外出もできなくて…」と、嘆く20代のママにもっぱら好評。余計な音を遮った室内での休息に最適。

整体療術 二条健友館
せいたいりょうじゅつ
にじょうけんゆうかん

■京都市上京区
千本丸太町下ル主税町1188-2
ルミエール丸太町1階店舗
☎075・811・0008
営11:00～22:00／水休

時がたつのも
忘れます

自宅、お店、どこにでも 日常忘我のお魚ヒーリング



通常の水槽で一式1万4800円～（魚代別途）。淡海150種類以上の魚種から、好みの魚を選べる。定期的なメンテナンス（有料）もしてくれるので、一切手間いらず。なんと生け簀までプロデュースOK！

ボーッと熱帯魚を眺めて煩わしい現実を忘れるのも現代ならではの癒し（!?）。「どんな場所でも水槽にします」と語るアクアリウム専門の同店が、水槽まるごと一式をあらゆる場所でプロデュース。自宅はもちろん、飲食店の店内から洗面台、さらにはトイレまで!?　本誌をお読みの飲食店オーナー様、お一つどうですか？

AQUARIUM Le Grand Bleu
アクアリウムグランブルー

■京都市中京区大宮通三条下ル三条大宮町255
☎075・841・1690
営10:00～20:00／月休（祝日は営業）
http://www.grand-bleu.co.jp

残念ながら人気・PART2 お豆腐料理店の魚メニュー

え？ 宗旨変え？
PART2

石の上で快音と芳香をたたえる鮑…。あら？ これは3カ月前の原稿？ いや似てるけど違う。「長崎産 鯵の笹寿司」「海老の葛打ち」？ 今期は何だかお魚がふんだんである。「豆腐料理店が『冷奴』っていうのは、スッピン過ぎてね…」という配慮のような自信の結果で、これもまぁ美味いからいいや。

「盛夏のおすすめ懐石」5500円に含まれる「鮑の溶岩焼き」。春の牛ロースと同じく、300℃に熱された桜島の溶岩の上でガッと焼く。他にも「たぐり湯葉べっ甲あん 雲丹添え」など、とにかく豆腐&海幸づくし

梅の花
うめのはな

■京都市中京区烏丸六角通北東角
ウエスト18ビルB1F
☎075・254・0566
営11:00～16:00（L.O.15:00）
17:00～22:00（L.O.21:00）
無休
【平均予算】
昼3000円　夜5000円

ビールの後は
何にする？

コップ一杯分がうまく注がれるように作られた焼酎スタンド。ズラリと並ぶ銘酒に思わずゴクッ…。ビールが苦手な女性には梅酒のラインナップが嬉しい。これで焼酎もビールもフードも食べ放題飲み放題で2時間3500円は安い

2杯目からが楽しくなる ビアホールの新焼酎スタンド

季節はビアホール真っ盛り。ビールで乾杯！…の後って考えたことあります？ 同ホテルのビアガーデンには京都初となる焼酎スタンドを設置。芋、麦、蕎麦、米に梅酒までの全7種のラインアップはお湯割り、ロック、ソーダ割りまで何でもOK。2杯目以降に「選ぶ楽しさ」をプラスしたビアホールが新しい!?

ホリデイイン京都
ホリデイインきょうと

■京都市左京区高野西開町36
☎075・721・8181
営17:30～21:30／無休
【平均予算】3500円