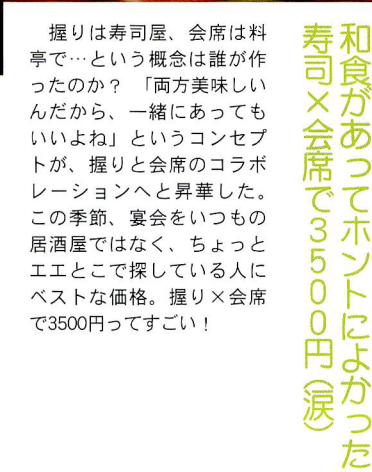
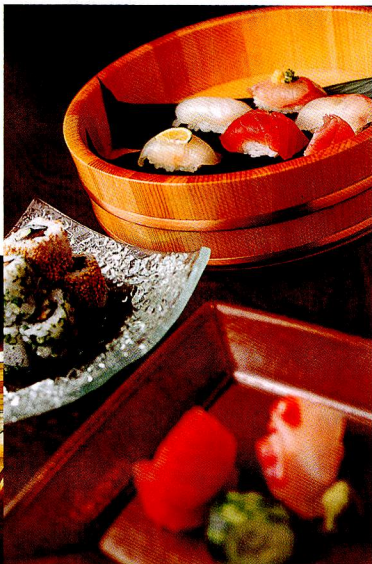


いつもの宴会が  
ちょいゴージャス

宴会コース3500円(4名~20名)  
は要予約。先付け、お造り、寿司  
(ロール&握り)、椀物など。握り  
×会席が約8品。90分1500円の  
飲み放題もプラスできる。席は早  
い客勝ち!



握りは寿司屋、会席は料亭で…という概念は誰が作ったのか? 「両方美味しいんだから、一緒にあってもいいよね」というコンセプトが、握りと会席のコラボレーションへと昇華した。この季節、宴会をいつもの居酒屋ではなく、ちょっとエエとこで探している人にベストな価格。握り×会席で3500円ってすごい!

和食があつてホントによかった  
寿司×会席で3500円(涙)



**間aida**  
あいだ  
■京都市中京区烏丸通四条下  
水銀屋町620 COCON烏丸B1F  
☎075-371-1110  
●11:30~L.O.15:00  
17:00~L.O.23:00/無休  
<http://www.itsinc-jp.com/aida/>  
【平均予算】昼2000円 夜6000円

どんな胃袋も  
満たします!

## 樋口1人で迫力のポーション どんな胃袋も満足のコース誕生



忘年会にもってこのコースは6名以上から受付。メインの備中高原鶏の炭火焼は6名で約1kg、10名コースで約2.5kgもある。それに合わせてか、全皿が巨大。20名以上で予約すると、さらにいいことがあるかも…



チョコレートグリル(炭火焼)をメインとしたアラカルト以上に圧倒されるようなポーションのコースが登場。ビュッフェスタイルのコースは前菜3種、フリット、炭火焼2種、ドルチェ、さらにラザニアかパスタをお好みで選べる。しかも、全て大皿料理ゆえ、テーブルに乗り切らない…。これに飲み放題付き5000円というのは、狂気…いや狂喜だと思ふ。



### トラットリアロジック

■京都市下京区木屋町通  
三条上ル上大阪町530  
SAKIZO本社ビル5F  
☎075-257-5478  
●17:00~翌1:00/無休  
【平均予算】5000円

# Try!now

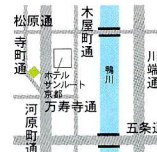
今月の『行ってみよう!』New Info

イタリアンの中の  
スナフキン?

時流に左右されない存在感:  
イタリアンとはこうまで力強い



煮込みは「三元豚のブラッガード」2100円。店内で作る手打ち生パスタも同店の自慢の一つ。「ツブ貝入りジェノベーゼ」1570円。「じっくり味わってほしいから…」と閑静な寺町松原に今年6月オープン



**OSTERIA vento**  
オステリアヴェント  
■京都市下京区寺町通松原下  
植松町717 幸ビル1F  
☎075-352-5501  
●11:30~L.O.14:00  
17:30~L.O.21:00/火休  
【平均予算】3500円

近年のイタリアンの流行には「ちょっと逆行しちゃってますかね(笑)」と語るのはオーナーシェフの山田さん。「シンプルだけど奥深い」という煮込み料理を筆頭に、素材の旨味をしっかりとした味付けで味変わるイタリアンを展開。美味しさは塩加減一つで変わる、実は繊細なるその持論で、新境地を開拓する。



「鶏のピリ辛丼」400円。「豚の焼肉丼」400円が今季の新作メニュー。「ラーメンとセットで850円はカロリー計算しても安い!」(笑)。ラーメン前に味わうなら、これまた店長の自慢作、「蒸し豚」450円あたりがおすすめ

## ラーメンとセットでW効果!? ガッツリ丼は学生の味方

学生の心強い味方、ラーメン店に求められる条件は毎日行っても飽きないこと。「美味しいラーメン+α」で常に邁進する同店の新作メニューはズバリ、丼。某チェーン店とは一線を画す、食材たっぷりの鶏&焼肉の二大丼は、さらにラーメンとセットも可。カロリー多めもなんのその、明日を生き抜く糧とせよ!

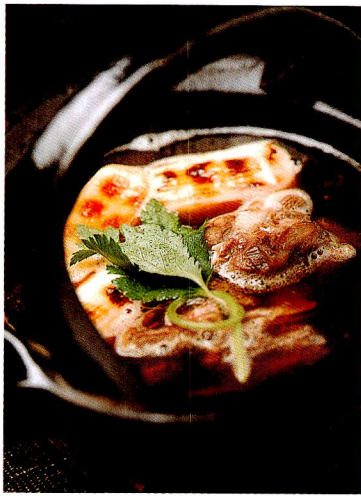
底なし胃袋を  
サポート

### ラーメン楽楽

ラーメンくらくらくら

■京都市北区紫竹西栗栢町37-1  
☎075-492-5533  
●11:00~15:00(L.O.14:30)  
17:00~翌1:00(L.O.24:30)  
不定休  
<http://www.raku3.com/>  
【平均予算】1000円





## 知れば知るほど唸らされる 「うちにく」割烹の真髄

全国的にも少ない「うちにく(内肉=ホルモン)」料理店。だが、「大阪のとはちやいますねん」とはオーナー岡本さん。焼く、煮る、揚げる、時には生でも提供する。そう、ここは「うちにく割烹」。岡本さんのおまかせのコースオンリーだが、次々とする逸品に、未曾有の味覚、そして知的的好奇心が刺激される!

おまかせコース6000円の中から、いわば舌の大部分だけを使った美しいピンク色の「牛タン」のユッケ!と、テールの美味しさがダシにも染み込んだ「テールの丸(鍋)」仕立て。素材は国産和牛で栄養価も高い

牛好きなあなたも  
きっと未体験

## 御二九と八さい はちべー

■京都市中京区新京極四条上ル中之町577-17  
☎075-212-2261  
●12:00~14:30 17:00~23:00/不定休  
[http://www.yagenbori.co.jp/hachibei/index\\_y.html](http://www.yagenbori.co.jp/hachibei/index_y.html)  
【平均予算】7500円



ちなみに許可は  
取っています

## イタリアン隆盛の時代ゆえに ゲストへの「情熱」宣言!



「画一的なサービスでは何も生まれない」。オーナー今井さんのロジックが、料理や接客、あらゆる分野のスペシャリストを結ぶ「情熱」の輪となった。その先には常にお客がいる。上賀茂の野菜、月例ライブ…あらゆるサービスの根底に情熱ありき。こんな時代だからこそ、「情熱」宣言に感服。



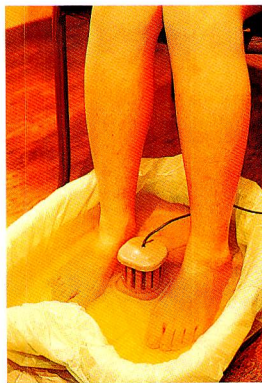
## Ristorante 情熱大陸 リストラテジョウネツたいりく

■京都市北区小山元町17  
倶蘭堂ビル北山1F  
☎075-495-6270  
●11:30~15:00 (L.O.~14:00)  
17:30~22:30 (L.O.~21:00)  
水休、他月1回不定休  
<http://www.jyounetsu.com/>  
【平均予算】昼1800円 夜4500円



目覚めスッキリが  
クセになります

酸素不足のけだるさを  
オアシスO<sub>2</sub>で吹き飛ばす!



2台ある酸素カプセル「オアシスO<sub>2</sub>」は初回特別価格60分4000円。友人やカップルでの利用も多いとか。体内の老廃物を足から出すデトックスフット30分2000円もせひ。オアシスO<sub>2</sub>+デトックスフットなら4800円



## Oasis Colore オアシス・コローレ

■京都市中京区蛸薬師通  
新京極入ル裏寺町598  
オキビル5F  
☎075-212-4301  
●11:00~23:00/無休  
[www.kyoto-colore.jp](http://www.kyoto-colore.jp)

誰かが言った  
料理はヒラメキ

冬の新作メニューにも  
いつもの「!」が付いています



オーナー小西さんの「!」なヒラメキを、料理で表現できるのが同店の実力。初めての冬を迎える今、アイデアいっぱいのメニューが登場した。例えば、定番おでんは鯛ダシで上品に、柳川鍋には小西さんの大好物というアナゴを入れてみたり…試行錯誤の末の逸品、食べたあなたの頭にも「!」が浮かぶはず。

大量の鯛でダシをとる「おでん盛り合わせ」750円、フワフワとした小羊の食感が新しい今季のイチ押し「海老と小羊の湯葉巻き揚げ」880円、ダシとアナゴのベストマッチを陶板で味わう「穴子の柳川鍋」780円



## くうのま

■京都市中京区室町蛸薬師上ル鯉山町535  
室鍋ビル1F  
☎075-212-6539  
●11:30~14:00 17:30~23:00/日休  
<http://www.ku-noma.com/>  
【平均予算】昼650円 夜4500円