

漫画とたこ焼の
美味しい関係

たこ焼10個500円(8個400円)。
トッピングは無料で自由に組
み合わせられる。10個、もし
くは8個+1ドリンクを買え
ば、漫遊堂内フリースペース
でイトインOK。漫画を読み
ながらおやつタイムといきま
しょか

粉もんには合うのは
ソースだけじゃ
ありません



まんだこ 漫遊堂

まんだこ まんゆうだこ
■京都市左京区田中上久保町5
☎075-723-0018
◎24h営業/無休 【平均予算】500円

今や憩いの総合商社・漫画喫茶業界だが、「漫
画を読みながらつめるもの」と漫画喫茶「漫
遊堂」は直営のたこ焼屋台を同店前にオープン。
トッピングは、ソースや紅しょうが、かつお節と
いった定番はもちろん、ガーリック、ポン酢、か
らしまヨなどが勢ぞろい。たこ焼は「ソースもん」
の枠を越えた。

Try!now

今月の『行ってみよう!』New Info

煙の中から出てきたのは これぞ本場の薫製バラ肉

身厚な豚バラ肉の「薫製サムギョブサル」1人前1260円とあって酸味を効かせた「熟成キムチ」がベストマッチ。店
先で燻ぐやかんで入れた本場式マッコ
リ数種480円も味わえば、ここは伏見?
いや、韓国ダウンタウンだ!



ディスプレイ
じゃありません

サムギョブサル道を突き進む
同店オーナーが、韓国の薫製豚
バラ肉に一目惚れ。外観リニ
ューアルにともない、やかん照明
に照らされるように、モクモク
と薫製中のスモーカーを店先に
据えた。煙と香りだけで、もう
花に吸い寄せられる蜂のごとし。
近辺から龍大にまで「薫製サム
ギョブサル」の美味さを発信中。

ベジテジャ

■京都市伏見区深草今在家1-15
ジルコニアBld1F
☎075-645-1419
◎17:00~23:00 (L.O.23:30)
金土~24:00 (L.O.23:30) / 火休
<http://www.vege-tej.com/>
【平均予算】2500円



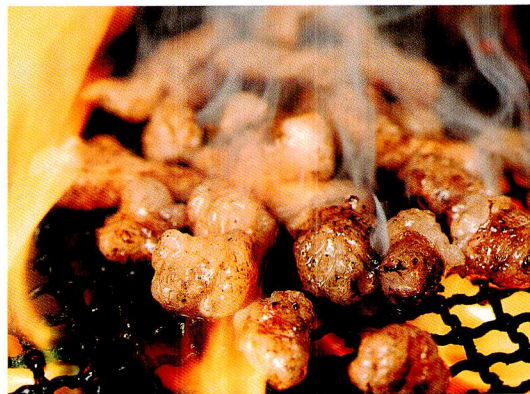
調味料にも
気を配りたい

宮津で脈々と 受け継がれる お酢の伝統と革新

昔ながらの製法で造られる米酢の香りは、大量
流通しているお酢に慣れた世代の中には、受け入
れてもらえないという悲しい現実。独特の香り
をおさえ、米酢本来の旨味を活かしたお酢を造れな
いか…四代目とその息子が試行錯誤の末、20年か
けて完成させたのがこの「富士酢プレミアム」。酸っ
ぱいだけじゃない、お酢は美味しいものだとい
ことを教えてくれる。



毎日でも
いいんです



寒いこの季節だからこそ、酒場のありがたみもわ
かるもの。一人でもよし、グループもよしの同店なら
ば、名物韓国風鉄板鍋などのホルモン料理から、お
酒が軽く進む牡蠣や寒ブリなどの旬の肴まで、鮮度
命のメニューが90種以上。「毎日来てね」な財布への
配慮もうれしいこの懐深さ、
通えば通うほど実感です。

奥にはお座敷もある店内は
110席以上。名物の「韓国
風ホルモン旨辛鉄板鍋」1
人前945円(他、新鮮ゆえ
に美味しい「牛ユッケ」609
円、お酒のお供に「たなき
キュウリ」399円、「大根サ
ラダ」399円、「どておでん」
504円なども



六角酒場 福力 ろっかくさかばふくりき

■京都市中京区河原町三条下ル山崎町236-2 ルミエール・ド三条B1F
☎075-229-8818 ◎17:00~翌2:00/無休 【平均予算】2000円

(株)飯尾醸造

かぶしきがいしゃ いいおしょうぞう
■京都府宮津市小田宿野373
☎0772-25-0015
<http://www.iio-jozo.co.jp/>

恋人同士も
これからさつなる
おふたりも



ラウンジ・ギャラリー・ダイニング・テラスと4種類の席がありまして、カップルの利用率が約半数というデータが「愛用店」を裏付けるのです。ってあんまり言うと男性同士がひがんで来店しなくなるのでこのへんで…

記念日にそとケーキや花束が出てくる。店中あげての「おめでとう!」を誘発する。などなど。カップルにはたまらん演出であり、まあちょっとした店ならそれぐらいは朝飯前。この店にそれ以上の何があるかって? 店がそういう風にできてます。特にテラスの14日などは、二人の熱で北風退治可です。

LOGIC ロジック

■京都市中京区木屋町通三条上ル SAKIZOビル5F
☎075・257・5478
🕒17:00~翌1:00 (L.O.24:00) / 無休
【平均予算】5000円



寒風対策は
お熱めに



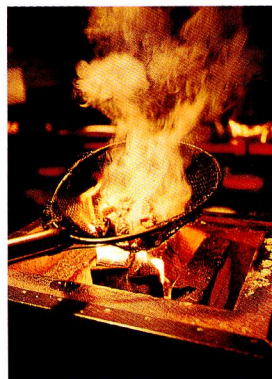
一羽の地鶏から移転へ至る 「From九州」に刮目せよ

「前々から地鶏を出したかった」と山口オーナー。地鶏「さつま知覧どり」との邂逅が、九州独自の調理法であるばら焼と鍋をはじめきつかけに。炭火で肉を炙りながら鶏油までかける豪快なばら焼の調理スペースの欲しさゆえに四条南へ移転。「エリアじゃない、味のため」。こんな言葉が同店の人気の理由か。

鶏油の香りがたまらないばら焼「もも」700円は、能登の大谷塩と大分日田町の柚子胡椒で。さつま知覧どりの鶏ガラを18時間煮込んだ白濁スープで鶏肉を味わう「白い水炊き」1人前1780円はシメの雑炊or麺まで美味

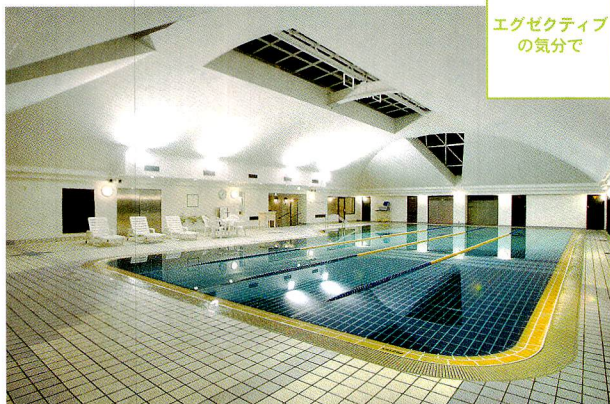
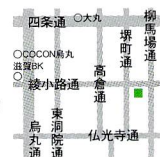


味のために
地鶏のために



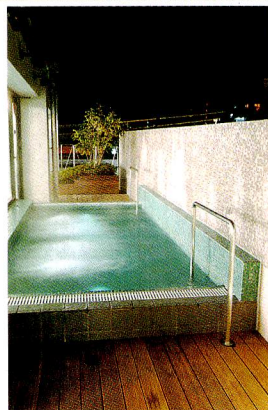
べっぴんや

■京都市下京区綾小路
柳馬場西入ル綾材木町207-1
☎075・352・0888
🕒18:00~翌1:00 / 日休
【平均予算】3000円



エグゼクティブ
の気分で

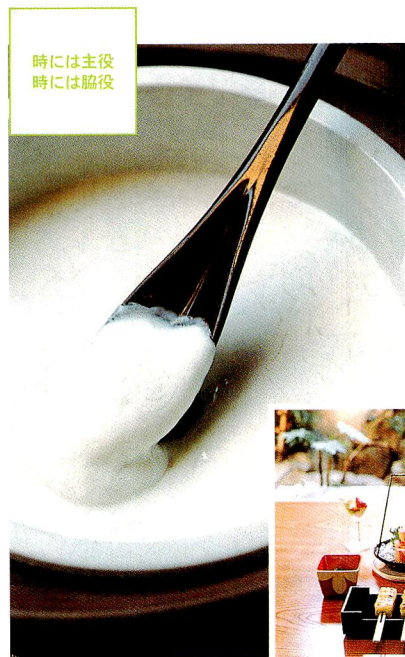
ワンランク上、が昨今のキーワードのようで、ワンランク上のビジネスホテル「リノホテル京都」内にあるスポーツクラブは、空間づくりも同じくエグゼクティブ仕様。リラクゼーションを重視し、屋内外にはジャグジーを設置し、スチーム&ドライサウナ、ジェットバスも完備。オフタイムの選択肢がまた一つ増えた。



運動後は、ジェットバス、ジャグジー、サウナのスパ巡り、パウダールームなどの上質感漂うインテリアは、まるでサロンのよう。従来のフィットネスクラブとは一線を画す内装に、ホテルのホスピタリティが感じられる

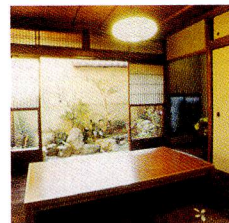
Fitness & Spa Rhino

フィットネス&スパリノ
■京都市右京区西院三蔵町17
☎075・316・1212
🕒火~金10:00~23:00
土10:00~21:00
日祝10:00~19:00
月休(祝日の場合営業)



時には主役
時には脇役

昼の「とうりん御膳」2500円、夜の「豆腐絵巻」5000円では、目の前で豆腐が仕上がるできたて豆腐や豆腐田楽で豆腐が主役を振る濃厚な味わい。とまと和風煮や角煮ではダシと豆腐の見事な脇役コラボレーションを楽しんでみたい



百年豆腐 とうりん 京都岡崎店

ひやくねんとうふとうりん きょうとおかきざてん
■京都市左京区聖護院円頓美町44 ☎075・762・0102
🕒11:30~14:00、17:00~22:00 / 月休(祝日の場合は営業、翌日休)
【平均予算】昼2500円 夜5000円

