

Try!now

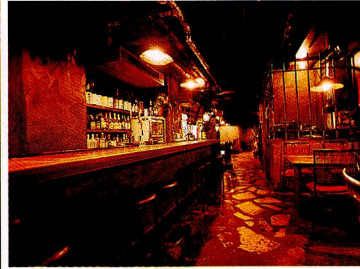
今月の『行ってみよう!』 New Info



23種のスパイスと20時間にも及ぶ煮込みで、後を引く辛さと美味さを実現した「午スジカレー」600円(ラーズ700円)。辛いのが苦手な人には「デミグラスハヤシライス」600円(ラーズ700円)を。ともにテイクアウトもOK。

屋号も変えて
自由度UP

純木屋町がさらに進化!?
大人が遊べる地下空間へ



人気だった創作料理もさらにパワーアップ。新作から「アボカドとタルタルソースのミルフィーユ」550円、「コーンと枝豆のスティック春巻」450円、「名物半熟とろ〜りコロッケ」500円。フレッシュカクテル550円〜もぜひ

屋号も変えて
本気でです

夜のまったりと正反対!?
バーのお昼はカレーで勝負

烏丸界隈の夜の止まり木「3rd FLOOR」が、昼も止まり木に。ちょっぴり珍しい陽光差し込む昼のバー空間で味わえるのは、ランチ担当の赤田さんが手掛ける「忙しい烏丸人のため」のカレー&ハヤシライス。中途半端になりがちなバーのフードとは一線を画す、本気度120%の辛美味ルーにヤミツキファンも急増中。



Curry House 3rd FLOOR
カレーハウス サードフロア
■京都市中京区錦小路通烏丸東入ル
服部ビル3F
☎075-255-4768
🕒11:00~14:30/日祝休
【平均予算】650円



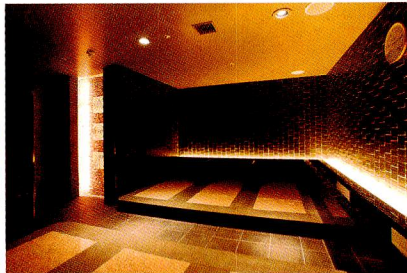
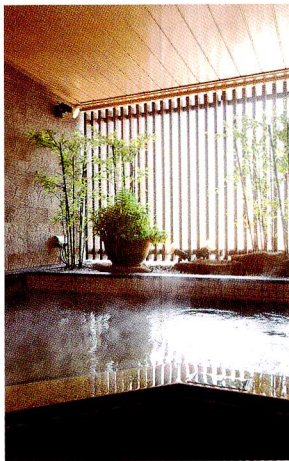
どんがま地下
どんがまちか

■京都市中京区木屋町通四条上ル
きぬたビル1F
☎075-251-0940
🕒18:00~翌5:00
(フードL.O.翌4:00)/無休
【平均予算】2500円

「防空壕」から「どんがま」へ。同じグループ内でのリニューアル…と思って油断するなかれ。「大人の玩具箱的空間になりました(笑)」と語る通り、DJブースあり、懐かしのスーパーファミコンあり(!?)と、「食・音・遊」が勢揃い。従来のごった煮がさらに煮詰まって、もう好みに遊んでください……。

3食昼寝付き
で、どうぞ!

絶景かな…、で1日リラックス
京都人が、むしろ使うべき



入浴+フットケア20分(英国式リフレクソロジー)+1ドリンクの「フットケアプラン」は4000円。2500円のお弁当を選んでちよいと贅沢しても、ポケットに諭吉1人でも充分お釣りがく1日。ハイバリュード

あれこれと手札を持っているホテルだ。地上13階には地下1000mから湧き上がる天然温泉のスパ施設がある。北山を一望しながら営業時間内居っぱなしでもいいし、バスロープ姿で過ごせるラウンジでは食事までできてしまうのだから、「地元だから泊まりはしないし…」という人こそ、「ストレス?何それ?」な休暇にぜひ。



**Hotel Monterey 京都
SPA TRINITE**

ホテルモントレきょうと スパトリニテ

■京都市中京区烏丸三条南13F
☎075-212-3980(直通)
🕒11:00~20:00(受付18:30)/不定休
※休館日 9月1日・10月6日~7日
http://www.hotelmonterey.co.jp/kyoto



食べ比べる部位が
一目瞭然!
新・焼肉スタンダード!!

このひと手間が
欲しかった!

あじびる8Fに黒毛和牛焼肉専門店が誕生。A-4ランクの国産黒毛和牛を一頭買い、さまざまな部位を余すことなく楽しめる。特に週に一度しか入らないハラミやハツの造りは絶品。何より特筆は写真にある部位紹介のメニュー札(?)。誰もが欲していた、この細かい一時間に感服だ。

聞いたこともないような珍しい部位まで食べ比べできる「9種味比べ」2700円は225gと食べ応えもあり。ほぼ1日おきに入荷する鮮度抜群の「生牛枚」650円はあっさりとした味わいで女性に人気の一品だ

黒毛和牛焼肉 京都肉一

くろげわぎゅうやきにく きょうとにくいち
■京都市中京区河原町六角
山崎町238 あじびる内8F
☎0120-16-1431 🕒11:30~23:00/無休
http://www.ajibil.com/kyoto/
【平均予算】昼2000円 夜4000円

