

Try!now

今月の『行ってみよう!』 New Info



マッシュマロのような柔らかさが特徴の「豚玉焼き」700円は辛口のソースで、お好み焼きと双璧をなす「豚焼きそば」680円。「スジ肉とネギ炒め」550円は、スジのコリコリ感と九条ネギのシャキシャキ感がビールのお供にジャスト。俳優の寺島進さんがお喜びで来店することも

昨年3月、建築の仕事に勤んでいたご主人が「これ以上好きなものはあらへん!」と一念発起。自らの住環境をリフォームし、犠牲にしてまで同店をオープンさせた。ご主人曰く「好きなお好み焼きで仕事ができるのは幸せです」と。まさに生活(というか人生)をかけた味であり、気取らない日常の美味なのである。

お好み焼きはこうあるべき!

「ご近所メシ」たる由縁とは「生活の匂いがする」こと

お好み焼き・鉄板焼き 凡

おこのみやき・てっばんやき ぼん

■京都市伏見区日野谷寺町58-14
☎075-575-2355
🕒17:30~L.O.22:30/月休
【平均予算】2500円



なにごともし集中集中!

おうちとサロンで挟み撃ち! 新兵器は集中プログラム



同店&KÉRASTASEのニューアライバルは、冬場の乾燥と静電気をくぐり抜けてきた頭皮&髪から「目を離したらアカン人」用ケア。日々のシャンプー&トリートメントと、週末用トリートメントキット3週間分(集中ダイエットプログラムみたいなもの)と、トップサロンのケア併用で、春夏パーマ・カラーに備えましょう。

ダメージケア用ベシクラインもリニューアル。プラス週末の集中トリートメントキットが「KÉRASTASE」春の三種の神器。時間のない人にはサロンでの10分のできるスカルプ or エステ2100円がおすすめ

quadrillé カドリエ

■京都市中京区三条通寺町西入ル井慶石町61
SOUND STAGE BLD.1F
☎075-257-1725
🕒10:00~20:00(ヘアエステ最終受付~19:00)/月休(祝日の場合は営業)
<http://www.quadrille-kyoto.jp>
【メニュー】カット5250円 ヘアエステ4725円~
クイックスカルプorエステ2100円



「安くて美味しい」にプラス! 磨きがかかったチョイスカ

選択肢プラスもコンセプト不要!

街なかへ進出して3年目を迎えた「がやが家」が、「使い方の選択肢を増やす」リニューアルを敢行。烏丸リーマーズには「プライベートはゆるりと」が店選びの基準。そのラインを満たす「個室」が誕生した。収容人数は少なくなったが、このセレクションカこそ我々が求めていたものだ!

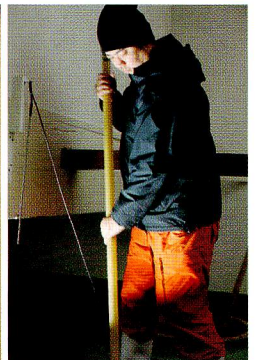


「カップル利用が多い」要望に応じて、密着度MAXの「1.9人掛け」カップルシートも誕生。随所に施されたハートマーク、実は今年で生誕3年目を迎える「がっちゃん」(ちなみに本誌で名前募集をしたこともある)のしっぽの部分

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 大輝六角ビル1F
☎075-223-4194
🕒17:00~L.O.翌1:00/不定休
【平均予算】3500円
<http://www.gaya2.jp/index.php>



酒樽で固まった酒米をほくす五代目蔵元・藤岡正章さん。祖父である三代目の急逝により一度止まった時間を再び動かした尽力者。同社を復活させたのは「三代目の酒を越えたい」という思いからだそう

五代目的原点復帰

当代のマスターピース 新たな純米酒、できました

近頃の京の酒は味が濃く、食中酒に向かないものが多いとか。そのアンチテーゼ...とまでは言わないが、伏見の蔵元の五代目が原点に立ち戻る純米酒をドロップ。同社の看板酒「蒼空」の季節限定品「純米無濾過生原酒」がそれで、後味を軽くした生酒である。新たな歴史は食事と共に、ぜひ。



藤岡酒造 ふじおかしゅぞう

■京都市伏見区今町672-1
☎075-611-4666
🕒11:30~18:30/月休(祝日は営業)