

# Try!now

今月の『行ってみよう!』 New Info



「居心地の良さは食材への安心・安全があってこそ」と木村シェフ。「海鮮ブイヤベースのキャセロール」3500円～(2名～)、「田舎風パテ」800円、「黒毛和牛炙りカルパッチョ」1800円。平日昼間のパーティプラン1人2000円も

カフェと名の付くレストラン



「カフェじゃないけど(笑)」カフェと名付けたその真意は、居心地の良さを追求するがゆえ。ホテル仕込みのフレンチながらも、木村シェフ曰く、「みんなで作るブイヤベース(鍋)がウリ」。肩肘張らずに豊富なアラカルトとグラスワインで「好きなものを好きなだけ」。これぞプチ贅沢な大人のファミレスだ。

ホテル仕込みのフレンチをカフェ的なカジュアルさで

## キッチンカフェ・フユメ

■京都市左京区北白川久保田町57-1  
☎075-723-5404  
🕒17:00～23:30  
土日祝のみランチ11:00～14:30/不定休  
【平均予算】昼900円 夜4500円



「ちりとり鍋」1680円(2人前～)、「おじやセット」430円(チーズは+200円)。それを全部ひくくめて、飲み放題(90分)を付けた「ちりとり&飲み放題セット」が3500円。開発者である店長の大島さんが吉野2カ月、完成時は「雪国の雪解けのようだな」喜びだったという

豚であるならどこまでも…

昨今人気の「ちりとり鍋」。「うっとこは豚どっさかい、『ちりとり鍋』が完成。今回は豚ホルモンではなく長寿豚のカルビを使用。特筆はシメのおじや。謹製タレと、潜ませて溶かしたチーズがなぜか和風味でもあり、ナンポでも入る。「豚と名がつきや何でもやる!」な新メニューは、「胃袋騙してシメの向こうまで!」。

豚と名がつきやどこまでも「ちりとり鍋」できました

## 沖縄豚炭焼 シippo 三条店

おきなわぶたすみやき しっぽ さんじょうてん  
■京都市中京区三条通東洞院東入ル菱屋町32-1  
☎075-211-3949  
🕒17:30～24:00 (L.O.23:00)/無休  
http://www.f-a-p.jp/  
【平均予算】3500円



牧田店長が惚れ込んだ京都のとある焼肉店の味を、念願叶って街なかにて提供。「何よりも肉質の良さを味わって欲しい」と、5月からは上メニューのさらに上に行く「特選メニュー」を、一頭買いだからこそできるリーズナブルな価格で。「どのメニューも生で食べられます」と太鼓判を押す鮮度と味を、炭火で堪能あれ!



特選ロース・ヒレ・サンカクバラ・ハラミをたっぷり味わえる。5月～6月末までの限定メニュー「特選盛り合わせ」3980円。ほか、牧田店長おすすめの「ホソ」580円、「ミノの湯引き」980円、「京都月 特製サラダ」980円

一度食べれば他は頼めない…

肉の美味しさを伝えるなら「特選」が手っ取り早い!?

## 京都月 炭火焼肉

きょうとつき すみみやきにく  
■京都市下京区四条通柳馬場西入ル立売中之町102-3  
ミュージアムビル2F  
☎075-211-7757  
🕒11:00～14:00  
17:00～23:00 (L.O.22:30) /不定休  
【平均予算】昼900円 夜3800円

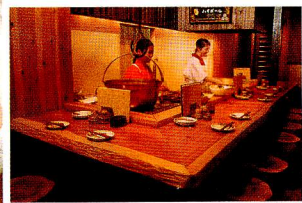


「味噌」「おぼんざい」に「桜」をプラス!

## 京味噌料理酒場がパワーアップ! 京都駅まわりに女将登場!



「味噌料理」を軸におぼんざいなどの「ザ・晩酌」なラインナップを揃える同店が、「女将」を据えてグレードアップ! 同店の女将を例えるなら「テレビドラマの小料理屋の女将」である。黄金地帯では比較的低予算の同店に「おかみさん」をプラス。これでああなたの「ふらっと寄れる酒場」が見つかったのと同義である。



ベースにも味噌、さらに八丁味噌がオンされる「もつ味噌煮込み」714円。「焼酎みたいになれば…」という「角ハイボール」409円。「味噌串カツ」504円、「日替りおぼんざい」300円は女将の気分によってその日の内容が決まる

## 六角や

ろっくや  
京都市下京区東塩小路町693  
☎075-354-3789  
🕒17:30～24:00/不定休  
【平均予算】3000円

