

# Try!now

今月の『行ってみよう!』 New Info

挨拶代わりの一発、「手羽一本焼」は驚愕の1本280円! 焼いては冷まし、冷ましては焼く…を5日くり返す五夜干しは、「鶏皮焼」「ぼんじり焼」塩タレ各1本90円。他、「鶏ユッケ」530円など、腹一杯系をラインアップ

河原町六角「あじびる」に末っ子誕生。通称・トリ和S。何というか、W杯未経験チームのがむしゃらさみたいなものが好印象な、同ビル初の鶏料理店だ。昨秋のリニューアルで若干年齢層が上がったビルに低単価系若者店を配し、知る人ぞ知る博多の名品・鶏皮の五夜干しを中心に、「昭和繩のれんの活気again!」を狙う。



お待ちかねの鶏、入りました!

寄ってらっしゃい若い人  
そのための手段は、鶏でした



## 鶏乃匠 和's

とりのたくみ わず

■京都市中京区河原町通  
三条下ル山崎町238 (河原町六角角)  
あじびる河原町B1F  
☎075-223-2425  
●17:00~24:00 (フードL.O.~23:00)  
ドリンクL.O.23:30 / 無休  
【平均予算】2500円 <http://www.ajibil.com/kyoto/>



シチリア島って知ってますか?

燦々と太陽が照り続ける  
シチリアの味を真夏の夜に

郷土料理とともに近年注目を集めているシチリア産ワインも味わかる「シチリア郷土料理と地ワインフェア」は8月30日まで開催中。前菜から郷土菓子まで味わかる期間限定のコース4800円は2日前までに要予約(ディナーのみ)

「シチリアがどんな場所か、わかるような料理を」とシェフの細見さん。九州ほどの面積を持つイタリア・シチリア島でも、島の東西南北で料理もガラリと変わる。煮込み料理の「カポナータ」、シンプルな「スパゲッティ アラ ノルマ」に名物カジキマグロ料理…現地で学んだ「おばあちゃんの味」を期間限定で。

## Cara Ragazza

カーラ ラガッツァ

■京都市東山区祇園町南側573-5 ☎075-532-5100  
●11:30~15:00 (L.O.14:00) 17:00~22:00 (L.O.21:00)  
月休(祝日の場合は翌日休)  
【平均予算】昼1500円 夜5000円 <http://www.cara-ragazza.jp/>



見逃せない  
川治い好立地

二軒目にも相應しい  
京町家イタリアン



マイルドな塩加減がほどよくアルコールと馴染む「ウンブリア州ノルチャ産24カ月熟成生ハム」1500円。町家のたたずまいに映えるカウンターでゆっくりと味わいたい。2軒目使いとはいえ、バスタなどの遅メシもアラカルトで用意



## 京都鴨川倶楽部

きょうとかもがわくらぶ

■京都市下京区木屋町通  
仏光寺上ル天王町151  
☎075-353-2258  
●18:00~L.O.翌1:00 / 不定休  
<http://kamogawaclub.com/>  
【平均予算】3500円



今でこそ床でイタリアン…という京都の王道レストランとして歩むも、「倶楽部」という店名の名残の通り、実は会員制サロンから営業が始まったとか。となると1軒目のみならず2軒目にもこのロケは見逃せない。鴨川を横目にカウンターでの一杯には、70種以上のラインナップからソムリエがチョイスするワインで酔いしれたい。



京都インディーズを賑わすバンドたちが、今宵もグルーヴィな夜を紡ぎ出す(写真は「京都ハンサムズ」)。テーマソングは情熱マリーとしゃぼん玉ハイスクールと前田正志の「眠りにつく前に」。同店でも300円で絶賛発売中!

巣立つ場所  
そして帰る場所



## Modern Times

モダンタイムス

■京都市中京区木屋町三条上ル  
エンパイアビルB1F  
☎075-212-8385  
●18:00~翌2:00 / 月休  
【平均予算】2500円  
<http://www.mtimes.jp/>

アーティストと歩んだ  
祝4年の思いを込めて

バーでありライブハウスであり、あらゆる人たちの帰る場所でもありたい…そんな角口オーナーの「おっ母さん」的な温かさとともに9月で4周年。同店出演のアーティストの一曲が、このたび同店のテーマソングに。曲中の詩「♪追いかけるのに疲れたら、またここへ帰ってきたらええやんか」が心に染み入ります(涙)。

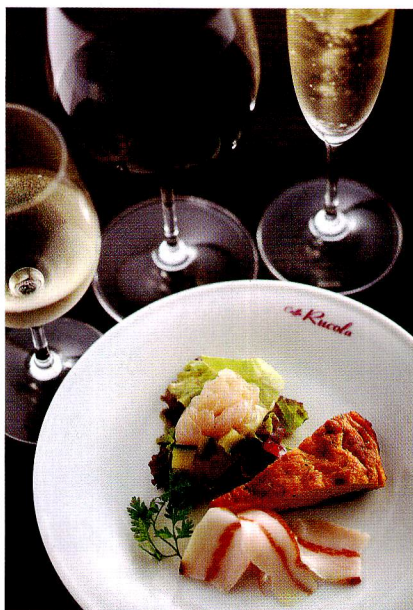
# Try!now

今月の『行ってみよう!』 New Info

遅がけは  
幸せの宝庫

狙いは遅がけ  
「tempo felice」に包まれて  
お家に帰ろう

早い時間の「ハッピーアワー」とか、「利き酒セット」てのはよく聞か、ひっくるめてイタリアンでやると? っていうのが同店の新しい試み。名付けて「tempo felice」計画。面白いのが時間帯が遅がけ限定っていうところ。気分的には「メシ後の1杯、ワインでどう?」もあり。サク飲みワインで気分よお帰宅。カンペキ!



## Sala Suite Caffe Rucola

サラ スイート カフェルコーラ

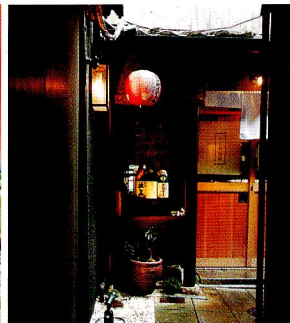
■京都市下京区室町通四条下ル鶏鉦町491  
池坊短期大学B1F ☎075-353-9955  
●11:30~16:00 (L.O.15:30)  
17:00~翌3:00 (フードL.O.翌2:00)  
日祝17:00~23:00 (フードL.O.22:00) / 無休  
【平均予算】 昼1000円 夜3500円



メニューにある7種のグラスワイン(赤白スパークリング)+αから、3種を選んで(つまりワインが3杯ついて)、日替わりのアテを魚肉とりませた一皿がついて2000円。シュワ→白→赤、もシュワ→シュワ→白も思いのまま

本店ってどこ  
でしたっけ?

ちょっと大人になりまして  
先斗町に佇んでいます



京都屈指の創作料理屋も気づけば系列・姉妹店があちこちに。で、本店は…あれ、どこだっけ? 実はかつての川端御池から、「料理屋」の看板とともに今は先斗町の一角に。納涼床もある大人の料理屋ではあるけれど、看板料理のビーフシチューは炙り和牛フィレ肉に格上げでやっぱり健在でした。ほっ。

床のコース料理5000円~(店内は4500円~)を中心に、「八寸とお造り」など、鮮魚を活かした逸品揃い。単品メニューでも人気の「できたて豆腐」1200円は、目の前で国産大豆の豆乳をゆでて豆腐をつくるユニークなメニュー



## 料理屋うしのほね本店

りょうりやうしのほねほんてん

■京都市中京区先斗町通三条下ル若松町137-12 ☎075-212-1023  
●17:00~24:00 (L.O.~23:30) 5・9月は12:00~13:30も営業/無休  
【平均予算】 5000円 <http://www.ushinohone.com/>

個性派路地に  
ルーキー登場!

知らねばモグリ! な  
「万屋」的作家ろおじ

大正時代の長屋が連なる「あじき路地」は、革工房、パン屋、照明器具と喫茶…といった土日のみ営業するアトリエ兼ショップの集合体。帽子作家・加藤さんが営む同店が仲間入りし、益々活気を帯びている。家族同然の暮らしの中で生まれる作品群は、マンネリ気味の毎日を豊かにしてくれるものばかり。知っておいて損はない。



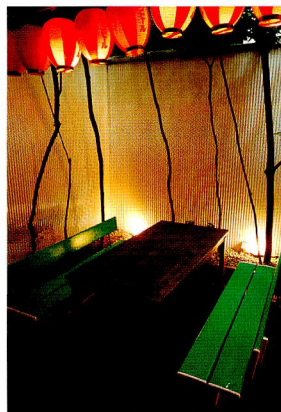
「頭の大きい自分でも入る帽子がほしくて」、ジャストサイズの帽子づくりに心血を注ぐ。ハンチング、キャスケット、ハットなど、「セミオーダー」1万2000円~、「フルオーダー」2万円~。現在、納期まで約2週間待ち



## evo-see

エボシ

■京都市東山区大黒町通松原下ル  
あじき路北4号  
☎なし  
●12:00~19:00 / 土日祝のみ営業  
(平日は事前に要予約)  
<http://www.evo-see.com/>



…ということで、冷たい「生ビール」500円は今しばらく店内で味わうべし。夏メニューの「エビマヨの生春巻き」500円、定番の「焼鳥盛り合わせ」700円。1グループで使える野外ビアスペースは、9月以降で予約受付中!

夏は店内  
秋は野外!

## 9月の宴会に持ってこい 秘密の野外ビアスペース



## ちょうちんスピカ

■京都市中京区河原町通  
三条下ル北車屋町266-1  
☎075-241-4827  
●17:00~翌2:00 / 無休  
【平均予算】 2500円

蒸し暑~いこの季節、ガツンとエアコンの効いた部屋でのビールはやっぱり最高! ということで、同店では今年も爽やか夏メニューが登場。でもちょっと待て、1階奥には提灯が風情を醸す野外ビアスペースもあるやんか! 「こっちはもう少し涼しくなったら開けますわ(笑)」と店長。9月以降に乞うご期待!