



Special Edition 1

新しい店 & 街の TOPICS 10! Kyoto & Shiga

これさえ読めば、京都・滋賀の街のトレンドがわかる！すでに人気の店や、2015年ブレイクする予感のスパイシーメニューなど、2014年にオープンした店から読み解く街の10大NEWSや、エリア別の情報など、ニューフェイス159軒をピックアップ。新しい発見を求めに、ぜひ出掛けてみて。

PHOTO=鈴木誠一、夏見タカ、三國賢一、橋本正樹、桂 秀也、畑中勝如、平田尚加、中尾写真事務所、高見尊裕、木村有希、津久井珠美、濱田 晋、舟田知史
TEXT=藤田えり子、土井淑子、中尾潤子、園木 葉、立原里穂、和谷尚美、socko、武井聡子、清塚あきこ、廣瀬由仁子、岡田有貴、ユニオンシナプス [岩永茜]、吉野智子、柚原靖子、林 享子

エリアで紹介！
TOWN TOPICS PICK UP

お気に入りのエリアに
美味しい! 楽しい! を
見つけに行こう



Special News 1

人気店のシェフが満を持して独立!

2014. 1. 5 Open

最新にして最大の話題となること確実の
レストランテ

cenci

チェンテ/岡崎

エントランスを抜けた瞬間、半地下に広がるフロア構成がドラマティック。素材に込めた生産者の想いをレストランという名のステージから発信していきたいと立ち上がったのは、あの[イル・ギョットーネ京都店]の料理長を任されていた坂本健氏。食材を信じるがゆえのシンプルな料理は、記憶に深く刻まれる力強さに満ちている。器と内装、料理を味わうゲストの笑みで完成される空間へ、いち早く訪れたい。ランチ5940円と1万1880円(前日までに要予約)、ディナー1万1880円。



☎075-708-5307

京都市左京区聖護院円頓美町44-7
12:00~15:30 (LO / 13:30)
18:00~23:00 (LO / 20:00)
月曜休、日曜不定休
全席禁煙 完全個室有 P無
<http://cenci-kyoto.com/>



いずれも1万1880円のコースより 1.穴子天ぷらそばの洋風仕立ての蕎麦のクレマ、穴子のフライ、吉田牧場のマジヤクリ 2.細心の火入れにより、絹のようになめらか。仔羊のロートロ、そのラグーと新玉ネギ 3.剣先イカ、菜の花、ドライトマトのヴェスビオ



店内の「ねじりまんぼ」は煉瓦焼きから造りあげました



NEWS 01.

ニュース速報! すでに話題の12月オープンの店

2014年の最後までリサーチし、見つけた京都のニューフェイス。
なかでも、オープン直後にも関わらず、すでにクチコミで街の噂になって
いるこれからが楽しみなグルメ店をピックアップ。

2014. 1. 17 open

表面が焼けるほどに
心もとろけるラクレットは必食!

sketch.

スケッチ/室町綾小路

圧倒的な美味しさとポジションで知られる
[ラットンゾーロ ドーロ]の廣瀬シェフが独立
オープン。自ら足を運び選んだ日本の食材や
ワインが、早くも食いしん坊の胃袋ががっちり
満たしている。なかでも、これまた十勝生まれ
のマシンでカリカリに焼くラクレットチーズは、
その演出にも大満足。山梨、丹波、北海道など
多様なワインとともに幸せな記憶を刻もう。

☎075-371-0833
京都市下京区室町通綾小路下ル西側
白楽天町502 福井ビル1F
18:00~24:00
木曜休 禁煙席有
完全個室無
P無



生産者の人柄が見える日本の
食材を発信したいです



1.ラクレットチーズ ひよこ豆のパン
1500円(税別)。海外製より高温
で香ばしく焼けるマシンを使用
2.食べる前にしっかりと混ぜることを
お忘れなく! 黒コショウたっぷりの
カルボナーラ1900円(税別) 3.炙
りベサバ1200円(税別)。ドライマト、
ナスとナッツのペースト、マッ
シュルームパウダーと一緒に

野菜とスパイスたっぷり
のヘルシーなメ
ニューが豊富です!



Special News 5

目指せ! 店主自慢の逸品

2Fには10名までの個室もあり、ゆったりと過ごせます



1.「ニョッキのフリット フレッシュマトソース」580円。ピンクペッパーがアクセントに
2.「土佐赤牛のグリル」肩ロース100g 1600円〜と、好みの量をオーダーできる

2014. 1. 2 open

複雑に絡み合うスパイスが
クセになる新星アジア

ピンタン食堂

ピンタンしょくどう/北白川

スパイスの魅力に取り付かれ、ホテルの洋食からアジア料理に転身したオーナーと、パリのホテルなどで活躍していたシェフが2人で切り盛りする北白川のニューフェイス。グリーンカレーやパッタイなどの定番をはじめ、スパイスを複雑に配合したオリジナル料理も日本人好みの味に落としこんでいるのはさすが。アジアンビアをお供にがつりいきたい。



☎075-754-8622
京都市左京区北白川西町82-3
光楽堂ビル1F
11:30~15:00(LO/14:30)
18:00~23:00(LO/22:30)
火曜休 禁煙席有 完全個室無 P無
facebook/ピンタン食堂で検索

2014. 1. 15 open

土佐の赤牛など美味な
食材にこだわったイタリアンバル

ACERO

アチェッロ/西院

西院に新たに誕生したアットホームなイタリアンバル。スタッフ自ら手作りした店内は、オープンキッチンを中心としたカジュアルな雰囲気。赤身が美味しい土佐の赤牛、大原の野菜、網野から直送の魚など、シェフ自ら食材を吟味。オリーブオイルやバルサミコなど調味料にもこだわり、パスタや素材の味を活かしたイタリアの家庭料理とワインがじっくり楽しめる。

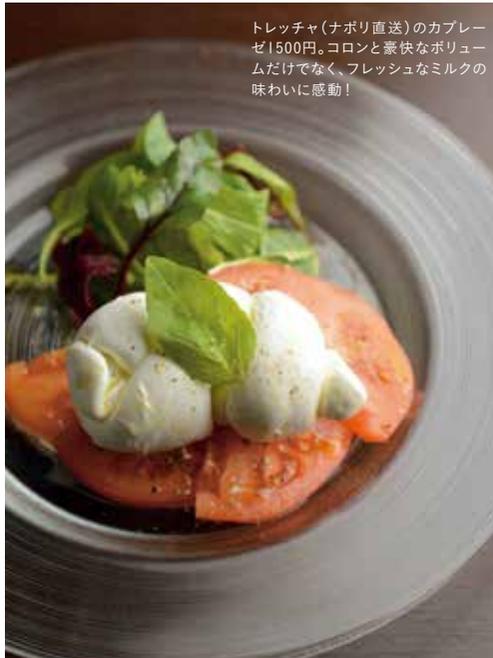


☎075-313-3537
京都市中京区西大路通
四条東入ル壬生淵田町1-1
18:00~翌3:00(LO/翌2:00)
不定休
禁煙席有
完全個室無 P無





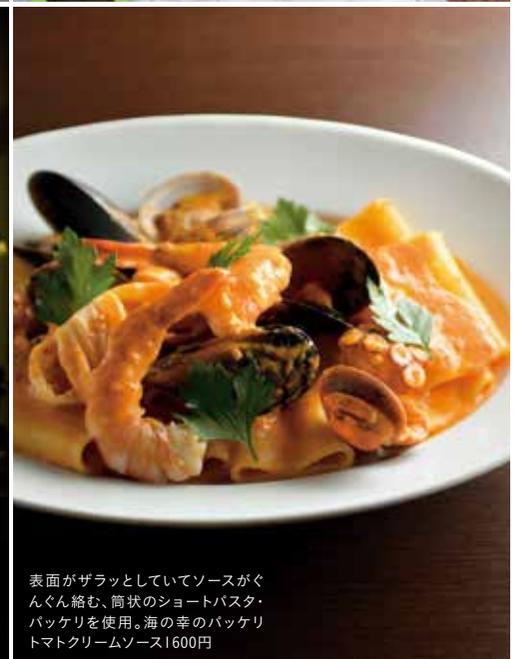
アーチ(=アルコ)を描く白い天井に、白とブルーのセラミカ陶器のランプ。広々とした空間でワイワイ過ごす時間が、心の栄養に



トレッチャ(ナポリ直送)のカプレーゼ1500円。コロンと豪快なボリュームだけでなく、フレッシュなミルクの味わいに感動!



バリスタによる可愛らしいラテアートに乙女ゴコロをくすぐられるカプチーノ550円。14時からのランチ1000円～は好きなコーヒー付き



表面がザラツとしていてソースがぐんぐん絡む、筒状のショートパスタ・バッケリを使用。海の幸のバッケリトマトクリームソース1600円

2014. 10. 20 open

シンプルな美味しさが心に響く
南イタリア料理店

Cantina Arco

カンティーナ アルコ / 錦薬師麩屋町

ナポリ直送の三つ編みモッツァレラ、粉とソースの旨みが一体となる骨太パスタが目の前にドーン! 「現地に行けば行くほど、南イタリアに魅せられていきました」と語るオーナーシェフ・清水さん。華奢な身体をたっぷりの情熱で満ち、南イタリアの素直な味わいを運んでくれる。遅くまでがんばる人がしっかり食事にありつけるようラストオーダーは24時半、ゆったり配置したテーブル席の奥に子ども連れでも安心な個室を完備。女性シェフの細やかな心遣いに甘えて、美味しい夜を過ごそう。



☎075-708-6360
京都市中京区錦薬師通麩屋町西入ル
油屋町145 洋燈館1F
14:00~17:00、18:00~24:30(LO)
水曜休
全席禁煙 完全個室有 P無
<http://favori.mond.jp/>

NEWS 04.

今、街は新酒場の宝庫! 人気のバル&ビストロ

気取らないフランクさだけじゃない。技術に裏打ちされた料理、こだわりのワインやビール、そして、いつだって温かく迎えてくれるホスピタリティを併せ持つ新店がぞくぞく。一度扉を開ければ、その心地よさを感じるはず。

1. 噛むほどに味わいが広がる、料理に合うライ麦パン1ヶ
100円 2. 鶏肉のペーストにク
リームを合わせたソフトな食
感。白ソーセージのソテー
1500円



1. 丸ごと玉ネギのコンフィ734円。じっくりと
火入れて甘さを引き出した玉ネギの上に豚の
リエットをのせて。ジャガバターのように、豚
の脂が持つ旨みを一体化して味わおう 2. 牛
フィレ肉のステーキ フォアグラのせ1706円。
柔らかなフィレ肉に厚厚いフォアグラ、そこに
ポトワインのソースという鉄板コンビ

2014. 11. 7 open

グルメな本店から飛び出した
元気いっぱい! 三匹の子豚

Tre Porcellini

トレ ポルチェリーニ / 押小路富小路

絶品フレンチ&イタリアンで知られる[ケル
テット・コルサーレ]の2号店、店名はイタリア語
で“三匹の子豚”! 寛げる町家で、京都市中央
卸売市場[マリン産業]お墨付きという鮮魚のカル
パッチョやフライ、野菜たっぷりのテリーヌやコ
コットといった素材ありきの料理が待っている。
カウンターでクロックムッシュのランチもよし、ソ
ファ席で飲み放題90分付き3800円コースのマ
マ友会もよし。一日中、頼れる一軒だ。



☎075-241-4884 京都市中京区
押小路通富小路東入ル橋町630
ランチ11:00~14:00 (LO)
カフェ14:00~17:00
ディナー17:00~22:30 (LO) 火曜休
時間により禁煙 (11:00~14:00)
完全個室無 P無
<http://tre-porcellini.blogspot.jp/>



左からシェフのゆう
ちゃん、店長のあい
ちゃん、サービスのわ
かちゃん。子豚なら
ぬめ美女がおもてなし

塩と酸味を利かせて野菜の
味をしっかり引き出した、野
菜多めの盛り合わせ1300円



2014. 10. 21 open

迫力あるひと皿に驚かされる
使い方自由の白い隠れ家

TONY

トニー / 二条富小路

メニューを記したスタンドがなければ、通り
がかりにはここが料理店とはわからないかも。
店内も飾りがなく極めてシンプルで、料理を
味わうのに余計なものはいらないというメッ
セージのよう。素材らしさや食感を楽しめる料
理が15品前後、一皿のボリュームは多めなの
で数人で取り分けがおすすめ。ワイン一杯、ス
イーツとカフェだけでも使い方は自由。グラス
ワイン600円、ボトル3000円。



☎075-257-7615
京都市中京区富小路通
二条西入ル晴明町667-2
17:00~23:00
木曜休
全席禁煙 完全個室無
P無