

～商業施設② リニューアル＜フレルウィズ自由が丘＞～

2階～3階を段階的に入れ替えされており、12月9日にリニューアルグランドオープン。
 <1階>入口正面のケーキ&アイスクリーム専門店⇒東急ストアが直営売り場増床
 <2階>ハンズビー（コスメ・ステーショナリ関連）⇒ブルーブルーエ、サンドラッグ
 <3階>専門店、ハンズビー（日用品関連）他⇒スタンダードプロダクツ、スリーピー
<http://www.fullel.com/jiyugaoka/>



<1階 東急ストア>

～Shop＜KOTOSHINA 京都BAL1階＞～

日本・京都発のオーガニックスキンケアブランドです。デベロッパーのBALさんが、京都宇治の有機緑茶園とオーガニック先進国フランスのオーガニックコスメ専門メーカーと提携し、2012年にオーガニックスキンケアブランドとしてスタート。直営店は、京都BAL、神戸阪急店。セレクトショップや新宿伊勢丹のビューティーアポセカリーで展開中。私のおすすめは、ボディクリームです。👇



<https://kotoshina-kyoto.com//>



<3階 スタンダードプロダクツ>



<3階 スリーピー>

～Restaurant＜レカマヤジフ＞～

祐天寺の住宅地に佇むこちらは、昼はカレー、夜はカレーを“分解”し“再構築”する一風変わったコース料理が楽しめるお店です。シェフは「RED U-35」で入賞を果たした高木祐輔氏。ここでしか味わえない「スパイス×食材×旨味」で構成する新しいカレーです。週末は青山ファーマーズマーケットにも出店されています。今回は、ランチに伺いました。ランチのカレーセットには、前菜とエッグホッパーがセットになっています。2種のカレーセット（1,800円）👇。カレーは後を引く美味しさですよ。コースはランチ、ディナーともに要予約。店内では、豊富な種類のペッパーも販売されています。私は粒胡椒を購入しましたよ。お料理にもお酒のおつまみにもOK。 <https://www.fujiyamacurry.com/>

～Restaurant＜Mr. Maurice's Italian＞～

京都エースホテル内のイタリアンレストラン。広いテラス席はゆったり寛ぐことができます。前菜からデザートまで🍷！いただいたのは、2,800円の「Prix Fixe Lunch」です。前菜、メイン（2名でしたのでパスタとリゾットをシェア）、デザートとドリンクまで付いていて、ボリュームもあり、この環境で、2,800円はお得感あります。 <https://jp.acehotel.com/kyoto/eat-drink/>



<外観>



<店内カウンター>



<胡椒販売コーナー>



←前菜は、生姜と大根の茶碗蒸しの上海蟹添え、生胡椒を加えると一層美味しく、頂けました。



←生胡椒とバターチキン&レモンラスと海老のピスクをチョイス。それぞれの風味がしっかり味わえました。具材も大きくて満足度が高いです。

