

# CHECK

CLUBFAME PICK UP NEWS  
AT KYOTO TOWN

# IT OUT!



## 笑いあり、涙ありのショーで 退屈な夜にトリオを打とう。

「おもしろいこと大好き」そんな女性たちのあいだで話題なのがカラオケショー・パフ、アマチュア・ナイト。気さくでカッコいい、2枚目のスタッフがありなすコミック・ショーやゲームで楽しい一夜が過ごせる店だ。何が飛び出すかわからないショータイムは金、土、日曜の9時頃と12時頃の2回。笑いあり、涙ありのハフオーマンスで、スタッフと客が一体となって盛り上がり。その場のノリでショーは深夜に及ぶこともしばしば。平日はスタッフとのゲーム大会。勝ったお客さんにはプレゼントが贈られる。また、フリードリンクのアルコール料金男性4千円、女性3千円(2時間5名より)が設定されているほか、営業時間外でも貸切

パーティーが出来るのもうれしい限りだ。この店では「退屈な夜」など存在しないのである。  
●アマチュア・ナイト  
京都市中京区木屋町三条下ル一筋  
目黒入ル北斗町 松島屋ビル2F  
075・213・1678  
7:00PM~4:00AM 無休



## 北大路の隠家で過ごす夜、 カードゲームに戯れて。

静かに2人でグラスを傾けて、甘い会話を交わす。それだけか、バーの楽しみ方じゃない。いつもの仲間とテーブルをかこんで、カクテル片手に、カードゲームに興じる。そんな夜があってもいい。隠家ハウスなら、いつでもOKだ。ターゲット、ウノ、サッカーゲームや、黒ヒゲなど、数十種類以上のゲームが楽しめる。おながかすいたら、軽くつまめるフード×



●ハウス  
京都市左京区下鴨上川原町26  
PALビル3F  
075・711・7666  
日~金 7:00PM~2:00AM  
土 7:00PM~4:00AM  
第3月休



## アジアン・カラーにそまりたい、 そんなアナタにとっておきの場所。

ドアを開けると、そこは東南アジアを思わせるカン違いの世界になるほど、ここにはアジアン・カラーがあふれている。それも

●カラース  
京都市山科区御陵大津畑町54-3  
075・594・4821  
日~木 7:00PM~1:00AM  
金・土 7:00PM~3:00AM  
不定休



## もんじゃ焼とカクテル、 意外なカクプリングに大満足。



2FがカラオケBOXのせいだが、ここにはいつも若いグループで満ちている。BGMのヒットホップやレゲエが、深まる夜を賑やかに演出してくれる。この店はカールス・パーク450円や各種カクテル、ジャパニーズ・ウィスキー「山崎」900円などが飲めるショット・バー。でも、ちょっと食いたい!そんなワガママにも愉快に答えてくれる。明太子、チーズにカレーを、好みに応じてトッピングできるもんじゃ焼は500円から。ほかにもピラフ、ラーメン、コロッケなど、何でもござれ。意外なカクプリングがクセになりそうだ。  
●ドン・ファン  
京都市南区河原町十条東南カド  
075・682・1925  
11:30AM~2:00AM 無休  
(ただし金、土、祝前日のみ)4:00AM



## 自分だけのテイストは、 自分で作ってしまおう!

最近のビール業界は「一番搾り」以来、これといったベストセラーがない。これは各メーカーが、期間限定ビールや地域限定ビールなど、その時、その地域をターゲットに売ろう、という戦略に転換したからだ。おかげで我々は季節、土地柄によってさまざまなビールと巡り合えることになった。でもちょっと待って!あなたは今飲んでるビールに満足してる?もっと自分のノドにあったビールがあるの?そんな自分があったために、自分でビールを作ってみてはいかがかな。本来ヨーロッパでは、昔からビールは主婦が手作りするものだった。現在でも自家醸造が法的に認められている欧米では、自分の好み

合ったオリジナル・ビールを気軽に楽しんでいるとか。その手作りビールを日本でたくさんの人に楽しんでもらいたい、という思いで結成されたのが、「醸自倶楽部」。改良に改良を重ねたオリジナル・キット、500円を考案、販売している。ではその作り方を説明しよう。まず手始めに鍋に水を2~3リットル入れて、ビールの薬1缶と砂糖を混ぜる。それが冷めたら、発酵用の容器に移し、40リットルになるよう水をくわえて、1リットルをふりかけろ。ここではまだ密閉せず、18~26度ほどの温度にたもち、7日間発酵。次に良く洗ったビール瓶に詰めて、500ccにつき2gのグラニュー糖を正確に入れる。上部に5mmほど余裕をもたせて、打栓。2~3日は常温を保持、その後1~2カ月の熟成で完成だ。残念ながら現在日本ではアルコール度数5%以上は違法となる。従ってこのキットで作れるのはアルコール度数1%未満のビールだが、代表の山本さん曰く、「もう市販のビールじゃ、もの足りない」とのこと。自分だけのビールで、今日もカンバイ!

●お問い合わせ 醸自倶楽部  
大阪府吹田市泉町5-38  
06・821・8868



そのはず、マスターが直接タイやインドネシアで買い付けたテールやカーテン、民芸品とこころ狭しと店内を飾っているからだ。BGMもレゲエを中心に、インドやアフリカの民族音楽などワールド・ミュージックが流れ、その独特の南国ムードを盛り上げる原動力となっている。こんな店で飲むんだら、や



### 深夜だつて、食べて、飲める。瑞の2号店がオープン!

木屋町界隈は、京都で一、二を争う繁華街でありながら、悲しいかな時計が12時を回るとほとんどの店がクローズというのが現状。でも自分で揚げられる串屋として人気の瑞の弟分は、ナイトタイムでもしっかり食べられて、ちゃんと飲める店だと評判だ。酒の類は、噂どおり豊富の一言。雪中梅などの日本酒から、月夜りの世界のビール、オリジナル瑞ワインから50種のカクテルと、好みに応じて飲み

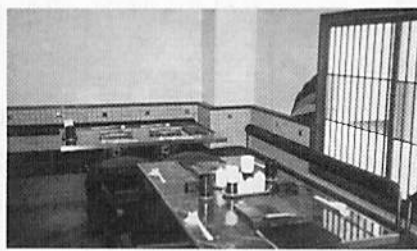


の店で、秋の夜長を過ごしてみたい。



### さまざまなお酒に耳を傾けながら、クールに飲みたいバー。

「コルト」と呼ばれたゲイの写真家たちがいた。彼らはその体を美しく保つため、日々のトレーニングを欠かさなかったという。湾岸戦争の様子を写真におさめ続けた彼らは、内に秘めた情熱を持ちながら、その惨事に直面しても、まず「クール」だったのである。この店の名は、そんな彼らのクールさにあやかりたいという思いが込められているのだ。だからこそ、ここでは派手なインテリアや、カラフルなライトは見当たらない。ただ、たぐさんのストリーを持つたボトルたちと、ブルーにライティングされたシックな空間が広がるだけである。こんな店



●瑞トウ・ジエム  
京都市中京区木屋町四条上ル錦  
屋町221 木屋町50ビル4F  
U75・2556・7788  
R11:00PM~2:00AM 無休  
(オーダーストップ:1:00AM)



### 八瀬の紅葉を眺めつつ、京懐石と日本酒を頂く。

日一日と紅に染まりゆく八瀬。山紫水明にめくられたこの地で、四季の幸を盛り込んだ京懐石と洗練された地酒を頂く。そんな贅沢をしてみたいと思ったら、錦乃坊だ。高野川を望むこの料亭は、一月ごとに変わる懐石を4種類用意している。ひとつは昼間のみ、1Fのテーブル席で楽しめる「品」5千円。さらに「雪」8千円と続。炊合わせ、お椀物から、デザートにいたるまで阿部料理長自慢の一級品だが、今もとも神経を使うというのが、いちばん最初に出す先付けやハサとのこと。この一品



### 腰を落ち着けてじっくり飲みたい、そんな人が集う「和」の空間。

居酒屋のガヤガヤした雰囲気では、なかなか落ち着けない入って、けっこう多いハサ。でも「和」なら、会社帰りに、買い物帰りにフラリと寄れる近場で、ゆっくり、のんびり落ち着ける。カウンターと床はすべて、土かべとじっくりがありなすコントラストが京の山々を思わせる。きつとこんな自然味あふれたインテリアが、くつろぎのひとつををみだすのだから。自然味という点では料理も同じ。野菜や魚介類は、いちばん素材が自然な状態でいられる旬のものを使う。それらをアテに日本酒をグツと一杯。京都ではまれな越乃栗膳、2000円は、女性でも飲みやすい淡麗辛口だ。日本酒は苦手という人には、スベインワイン「シノク」5000円、ハーボン、ウオッカなど洋酒

