

京都宴最前線

冬の陣

Sittori

Wai Wai

Yal
マヌ

- さぞん梅の井
- 櫻
- 鳥米
- The みます屋
- 朱酒
- 嘉門
- CAFE REIMS
- 新町えんらく
- Cordon Blue 先斗町店
- ピアパーク・ピアビア
- 魚鱗
- Belle Grue
- GRAND BLUE
- Le Laureat
- 品露女 | 園 @ 新
- 精待女 三鼓軒
- 西京少町園 4.6.16.17.18.19
- 大塚
- 辛来入
- 松井本館
- わん屋
- 西の夢屋
- 龍膳
- 様様
- DEN-EN
- 龍
- 川茶
- abalo
- U.2.ゆ.2.ゆ.2
- シヤ・ハ・クハ園

宴のまじりとまじらざる宴——冬がいよいよ到来した。飲んで食べて騒いで、森時が温かくなれば心も温まる。さんざんとときを過ごさため、最重要事項は店選び。ワイワイと大騒ぎはしやまない気分。少人数でしっかりと語りたいた気分。その時のテーマを決めてのチョイアコーストや、パロメータを見極めて、今宵の宴はマクアートする。



- Karaoke U-BOU 祇園店
- Goji Goji 南草津店
- 金閣寺お好み道場
- 海の國 洛西店
- 高瀬川鉄板道場
- 栄作どん 守山北店
- んまい
- 台所家 四条店
- ももじろう 南インター焼肉店
- 和牛屋
- ちや蔵

中国海鮮料理 龍膳 ロンシン

香港スタイルの海鮮を経験しよう

広 東料理で鍛えた料理長とソムリエの店長。ふたりの出逢いが「香港スタイルの本格中華海鮮と本物ワインを楽しむ店」を実現させた。蟹、海老、鮮魚のゴージャスな素材を淡い味でしつらえ、フレンチみたいに一品ずつ個皿で供する。ひとりセイロで楽しむ飲茶や海鮮蒸しも人気だ。おとな気分の本格海鮮にして、価格はリーズナブル。



平均予算	6000円
宴会最大キャパ	12名



京都市中京区本屋町御池下ル一筋目東入ル
075・253・1250
17:30~22:30(L.O.22:00)/日休



中華店らしくない逸品な盛り。計12名キャパのプライベートホール。2層も2階めめぐるを堪能できる

CP読者限定コース。他がにの煮し物、海老と鮮魚のクリーム煮、軟膏類とデザートも盛り4950円(二人前・税別)



Dining & Bar Ya! ヤア

面子にノミスケ抱えたら 迷わずYa!と駆け込もう

シェフが繰り広げる料理世界はいまや出身のフレンチにとどまらず、エスニックや中華などその引き出しは増えるばかり。その訳は、ひっきりなしに行われるキャンペーンの数々にあった。今後も飲茶やコリアンなど矢張り早の企画予定だが、ひとまずは11月～1月のワイン飲み放題サービスが目玉。しよっぱなオーダーが一人アタマ千円を超えただけで、「追加料金ナシで！」グラスワインが飲み放題の大サービス。なんとカンタンなハードルとときたまんだ…。さらに今年12月は、ビール・ワイン・チューハイ・ウーロン茶が飲み放題の2980円コースで年の瀬宴会シーズンを強力にサポート。おまけに二人っきりから受付OK、夜ごと宴会開催決定!

平均予算
2500円
宴会最大キャバ
35名



京都市中京区西大路御池北東
075・823・2006
11:00～15:00 (L.O.14:30)
17:00～23:30 (L.O.23:00)
無休



黄色いテントはもはや近隣の名物。提供500円のワンコインランチも大人気で長蛇の列も珍しくないです。

隠れもせず、見えもせず、が絶妙な位置は大盛り上がり。お料理、飲み、サービス、すべて「はよよ」と無理か?



フカヒレ・海老・ニラの盛りは豪邁な輸入、スティックステーキ、手巻海老のクリームがけ、ササミ、パスタ、アイス。以上2980円飲み放題コース。この場で最高の一人前。

2001-2002 COLLECTION

ブラスリーカフェ Le laureat ル・ロレー

気取らない、でもお洒落 女のパーティーの条件

常盤の女性陣が「こういう店を待ってたのよ」とモロ手を挙げて大歓迎の新店は、お洒落なヨーロッパカジュアル。ベニエやクスクスなど仏風家庭料理から大人気のオムライスやパスタ、ラヴァーズ垂涎のスパークリングワインまで揃えて、女の心大喜びなパーティーをお約束。お仕合せコースを特に設けていないのは、「いつものお気に入りメニューで安心パーティーにして欲しいから」。このつかず離れずのスタンスが心地いい。まずはランチやカフェタイムに偵察、お気に入りの一皿を見つけておくのが賢い使い方。なお12月は3000円以上の利用で旅行券5万円分が当たる開店キャンペーン中。ハズレなしと聞いたらあせうしかないよね。



新大塚通り下層の穴を繋げる青いテントが目印。駐車場は裏にあるから、ドライブウェイのひとときにも。

ランチエリアのあつこエリア、デザートエリアレストランエリア、完全個室エリア。お子連れも心配無用!



平均予算
3000円
宴会最大キャバ
50名
専用駐車場
3台



京都市右京区大森京ノ道町14-3
075・862・6123
11:00～23:00 (L.O.22:30)
無休



平煎から手巻海老のソブリット1200円、パンパキンのベニエ700円、クスクスとラタトリー1800円、地中海サラダ800円、天使のアスタリ(200円、600円)



コースは2名から、アンティパストやチーズフォンデュ類などで2500円〜。金額も内容も相対的にのっておるから気軽にたずねて

伊太利亜居酒屋 マヌ

盛り上がり必須の創作伊料理参上

徹底的に騒ぎたい人御用達は、何たってイタリアン。しかも大バコとくれば、盛り上がりにはいられない好条件。トドメをさすのは「マヌ」ご自慢のボリュームたっぷり創作伊料理。テイストはあくまでイタリアンながら、一筋縄ではいかないヒネリ具合がココロをかき立ててくれる。楽しさの予感がつまった一軒だ。ワインバイキング(1000円)は超人気定番。

最大130席というキャバは、全部はもちろんだが一部を仕切りの貸し切りもOK。こちらも相談してみよう



平均予算
2500円
宴会最大キャバ
100名

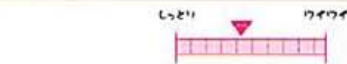


京都市中京区寺町通四条上ル ウィズユービル2F
075・252・2572
11:30~23:00 (L.O.22:15) / 無休

トロピカルキッチン&バー

GRAND BLUE グランドブルー

イブも忘年会も南国ラリホーで



スーパーの2F奥というロケーションながら、ジャングルな緑の葉っぱに星空の布天井、南国の海の家調インテリアが屋外気分を助長するリゾートダイニング。「僕らが一日の大半を過ごす場所やから」とリラックスを追求した形がコレ。エスニックフードとトロピカルドリンクの今宵の宴で、冬の寒さもへっちゃらな熱気到来!

平均予算
2500円
宴会最大キャバ
20名
専用駐車場
3台



京都市南区西九条東比永城町80
スーパーフレスコ2F
075・661・7176
17:30~翌1:00 (L.O.23:30) / 日休
(12月は31日以外無休)



鯛と鯛立真柱のからばっちょんは700円、トマトがっばいパリアリパキジャン680円、ナンゴレン980円

カクテル各種500円を飲み放題90分のコースは2800円。クリスマス夜2人コースもロマンチックに演出



2001-2002 ELECTION

Belle Gruie ベルグルウ

ここぞのビストロ頼み

狙夜はフレンチ…今や常識。でも、スノッピなお店は何だかな…ってな時はここ。フランクなオーナーが醸す空気はまさにビストロ感覚。「肴フレンチ」的なアラカルトも多く、援護射撃のワインもフルに揃うとくれば、気軽にフレンチクリスマスはどう?

平均予算
5000円
宴会最大キャバ
24名



京都市中京区姉小路通河原町東入ル
なかむらビル1F
075・222・1682
11:30~22:00 / 月休



12/23~25のクリスマスコース7000円。前菜はタラバガニのヨーグルト風味や海もオレンジソースなどの3種

The 10th Anniversary of open.
Welcome to the reborn attractive space.

BORDERLESS KITCHEN



大津市京町3丁目2-11
tel.077-524-7005
Lunch Time 11:30~14:00 (L.O.13:30)
Beer Time 15:00~23:00 (L.O.23:30)

美味しいものを口にする瞬間、心地よい喧嘩に包まれて話す時間——そんなひとときを心に残るものにして欲しい、とたえず変化し続ける“ふゆーちゃ”
10周年を迎えた今年もっと身近に、さらに新鮮に



カフェレストラン

CAFE REIMS カフェ・ランス

気分カジュアル 本格イタリアン

陽のあるうちは気ままなカフェ。宵になると本格イタリアンが楽しめるレストランに。六角の界隈性からか若い客が圧倒的で、カジュアルな気分で本物を食べたい人にはお薦め。2Fパーティールームは50人と20人キャバの2室があり、オールドバブ風の内装がちょうど映画的な雰囲気だ。予算が気になるパーティもお洒落にこなせる。



平均予算
2500円
宴会最大キャバ
70名

京都市中央区御幸町三條下ル八百屋町111
075・231・3143
12:00~17:00 17:30~23:00/無休

お薦めパスタやリゾット、チキンのチーズ包み、焼き海苔の豪華コースはフリードリンク込みで3500円(一人前)程

御幸町のたすまはにカジュアルな店内から望む街も面白い。落ち着きと楽しさが交差するオープンなカフェ空間



和風創作料理

The みます屋 ザ・みますや

和をもって遊ぶ四季万味の酒宴

築約100年の町家にジャポニカな香りをくゆらす「みます屋」のもてなしは、創作京キュイジーヌ。仏・伊・中のテイストを効かす料理の軸は、農家まで訪ねて仕入れる旬の京素材や味の泉のグシ。仕入れや天候、客の好みまで考慮されるコースメニューに定番はナシとくれば、忘・新年会にクリスマス…と毎度の利用が待ち遠しい。



平均予算
3500円
宴会最大キャバ
90名

京都市中央区先斗町三條下ル4丁目
松本町157-159-1
075・213・4445
17:00~24:00 (L.O.23:30)
(土日は12:00~14:30も営業) /無休



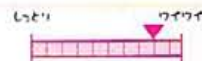
絶品のチキンの唐揚げ、懐かきおつまみのバーカウンターや料理に飽きないような、シブチキアットも楽しめる酒宴

コースは1,4,5,6,2000円の3種。写真中央はその中から焼酎などの前菜。カクテルに登場するのは、あくまでみます屋スタイルのオリジナル

2001-2002 ECTION

居酒屋 三味 さんみ

秘伝のおでんで 本格ワインも粋!



先代からの品客は「三味屋といえばおでん」と親しむ。下ごしらえから手間をかけて京風の薄味がじんわり滲みだした絶品。「庶民の味を継ぎ、現代風の創作メニューも増やした」と今年継いだばかりの堺本泰史オーナー。串かつや揚げ物など居酒屋メニューを網羅して全品3割は安め。この雰囲気でおでんやカクテルが楽しめるのもオツだ。

平均予算
2500円
宴会最大キャバ
25名

京都市下京区烏丸九仏光寺東入ル
075・351・5990
11:30~14:00 17:00~24:00 (L.O.23:30)
日祝休



旨味が濃いたんぽぽで人気取り合わせ。焼き鳥や揚げ物などの豪華コースで1500円(一人前)程

20歳代のオーナーが守る伝統の店。土曜日をベスト同伴OKにするなど「若い人に来てほしい」と創意を凝らす





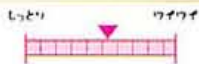
活けアソビの刺身フルコース900円やサメの軟骨の梅肉あえ350円など、酒の肴にぴったりなモノばかり

町家風の外観に、河津の真らな建築が特徴的。緑が、くると驚くようなオーナーのハリのあふれる酒が響き渡る

居酒屋

わん屋 わんや

粋な酒と肴で「酔」を演出



喉 ゴシすっきりキリン一番搾り(生)からレア焼酎などが揃った酒処。特に焼酎は桜島の芋焼酎をはじめ、20種以上を常備。そのほとんどが原酒などの限定モノという酒好きには感涙モノ。その品揃えがロックで550円〜はうれしい価格。アテは山陰・浜坂のばば鍋など、ご当地ネタ料理を用意とくれば、飲ん兵衛にはたまらない!



平均予算
4000円
宴会最大キャバ
14名



京都市北区烏丸九通桜馬口西入ル150m
倶楽部ビル1F
075・414・0211
17:30~翌1:00 (L.O.24:30)
日祝休

イタリア居酒屋 西の夢屋 にしのゆめや

肩が凝らない高級イタリアン

今年の春にオープンした、イタリアンの大穴場。身がブリリッと詰まったサロマ湖産の力キをはじめ、地元・草津の朝摘み野菜と、食材選びに手抜かりなし。皿の上では高級イタリアン、ハコの中身はお座敷ありのカジュアル感を実現して、早くも評判上々。真鯛の塩包み焼をメインになんと9種の前菜がつくパーティコースは3000円。



アンバーなライティングのもと、暖色にはちがぬが、アジア的でノスタルジックな内装はさすがのお手製

平均予算
3500円
宴会最大キャバ
74名
専用駐車場
16台



滋賀県草津市野路町2110-1
077・566・2029
17:00~翌1:00/火休

1年もの贈りかかきのワイン、盛り1000円、刺身のモテッとらた特製手打ちパスタ1000円、一番搾り(生)は300円

2001-2002

こだわり海鮮 海の國 洛西店 うめくらくさいてん

旬の特選鮮魚をたらふく満喫だ



毎 日魚河岸から仕入れる旬の新鮮な食材を使い、料金の割にワンランク上の鮮魚料理を楽しめる。店長いわく「食にウェイトがある居食屋。通好みのホンマモンをファミリーな気分と値段でどうぞ」。塩はすべて天然海水塩。ごはんは麦めしの健康志向。冬はあんこうの雪鍋宴会で芯まであたたまって寒風に勝て!

平均予算
3000円
宴会最大キャバ
30名
専用駐車場
30台



京都市西京区大枝音田町14 8
075・333・1900
11:30~15:00 17:00~23:00 (L.O.22:00)
土日11:30~23:00/無休



ファミリーなお店だから安心で酔も醒らない。30人収容はじめて座敷が4間あってワイワイ談にはもってこい



海鮮あんこう雪鍋と盛り盛り合わせセットに飲み放題が付いた4000円のセット。(一人前・税別)がイチオシだ

飲んで、
食って、
笑おう。



新鮮な明日へ
KIRIN
うまい!キリン

www.kirin.co.jp キリンビール株式会社 飲酒は20歳になってから。

日本料理屋

ビストロ薬研堀 びすとろやげんぼり

日本の食へ殴り込み！ その成果は如何に…



老舗の風格が漂う純和風の店。海鮮の出産がモチーフの盛りは確かなしきでまれ。目わずきも運んでしまおう。

暖房をくぐるお風呂の良し掛け舞などおにぎりスタッフがお出迎え。何かお替れずの接客サービスが空きた。

祇 園の老舗割烹が木屋町に進出。「四季折々の料理をいつものごはん食べに+1000円で楽しんでもらう」をモットーに、コンビニ時代の食文化へ日本料理で真っ向勝負！老舗店の心意気を感じる美食美酒の数々は、小笠原の岩塩や飛騨の桜味噌など全国各地の調味料で下味をつけた、見えない小技でまず一本。さらに、福井県三國産の魚介類を七輪で焼き上げた旬鮮炭火七輪焼きや美山地鶏と京野菜を使った陶板焼き、薩摩の黒豚たっぷりのビストロ流ちゃんこ鍋など、こだわりぬいた食材の大意でもう一本。ついでに甘口でも辛口でも大技「旨口」やげんぼり酒のじわじわ押しさ込み一本で勝負あり。この価格でこの味、酔い加減、夜な夜なコンビニ、よりも断然こちらでしょ？



平均予算
4600円
宴会最大キャバ
70名



京都市中京区河原町筋薬師東入ル
075・221・5903
18:00~2:00 (L.O.翌1:00)
日祝17:00~2:00 (L.O.翌1:00)
無休

さらに併って高いおビストロ流ちゃんこ鍋コース。豪華の海鮮などが入ったちゃんこ鍋に朝式チリソースと豪華前コースが色味やかな大御膳サツタがついて3000円より。メヌパル

京料理と岩風呂 鳥米 とりよね

美人の湯育ちの女将が もてなす絶品な鶏料理



屋 号にたがわず名古屋コーチンの鮮度がよいものを選び、その野趣あふれる持ち味を活かしながら、京風仕立てで膳に供する。ゆえに宴席も鶏の水炊きがメイン。肉が引き締まったコーチンと、独創と呼ぶべき秘伝のスープが奏でる二重奏は「初体験に誰もが驚く」ほどの絶品という。最後の雑炊はもう感涙もの。嵯峨豆腐の逸品やササミのお造りまでセットされて5000円（一人前・税・サ別）はお値打ちそのもの。しかも食事をすると岩風呂が無料で楽しめるなんて。「清酒造り発祥の地と伝わる松尾。その名水の湯にひたって心身を養ってほしい」。その想いから女将の田中純枝さんは名湯を開放する。真の味わい、真のくつろぎをともに満喫できそう。



信濃文に御膳がある人もいようが、意外と気取らないお嬢様が真に驚かさない。大層接客の音も人もよくお作る。

白湯の湯石だけで建てた岩風呂に母と女将の湯にひたると、言葉ではないが松尾の名水が心身を養ってくれるはず。



平均予算
7000円
宴会最大キャバ
80名
専用駐車場
30台



京都市西京区嵐山朝日町56番地
075・872・7711
11:00~22:00/水休



岩塩の嵯峨豆腐とスープ、名代鶏の水炊き、仕上げの雑炊と湯に味わうコース6000円は全額お風呂。焼鳥1本200円、牛毛焼、漬物1本150円など。一皿も豪華。焼鳥1本150円、400円

料理旅館 松井本館 まついほんかん
迷い不要の宴会仕様



直 送漁港拡大で、鍋に最適なカニが各地から日々到着。加えて旅館というロケーションゆえ、仲間だけでの大盛り上がりも問題なし、最長6時間の宴会もOKと、カニと宴会を味わい尽くすには、まさに最上級の環境！

平均予算
5000円
 宴会最大キャバ
90名



かまぼこや、コースは、ビールと日本酒1合がついて6900円、8名以上で予約すれば、フリードリンクだ。
 京都市中京区柳馬場六角下ル
 075・221・3535 (要予約)
 12:00~22:00/無休

魚料理 串かつ
魚鱗 ぎょりん



目利き、さばきに板前の技を見た

流老舗料亭の元板前が、その目利きと技術で発奮。本格京料理をリーズナブルに楽しめる数少ない穴場のお店では、関サバをはじめとした食材を独自のルートで仕入れて調理。冬は下関トラブグを使っってちりやてっさ、永見の天然ブリ、アンコウ鍋などを、辛口のオリジナル純米大吟醸「魚鱗」で味わうのが通なよう。

平均予算
4500円
 宴会最大キャバ
20名
 専用駐車場
2台



京都市南区吉祥院三ノ宮町41-3
 075・672・6866 予約専用090・2046・1632
 17:30~23:00 (L.O.22:30)
 日祝休

でも、目利き、さばきに板前の技を見た。流老舗料亭の元板前が、その目利きと技術で発奮。本格京料理をリーズナブルに楽しめる数少ない穴場のお店では、関サバをはじめとした食材を独自のルートで仕入れて調理。冬は下関トラブグを使っってちりやてっさ、永見の天然ブリ、アンコウ鍋などを、辛口のオリジナル純米大吟醸「魚鱗」で味わうのが通なよう。



焼酎と炭火焼 嘉門 かもん
焼酎道に入門できる店

九州の「小さな蔵元の手づくり焼酎」にこだわり約100銘柄そろえる。全国でも珍しい若い客が多い専門店。酒香を意識した丹波地鶏の料理も炭焼き、刺身はじめ絶品ばかり。初心者も店長が焼酎道を指南してくれるのでトライ！

平均予算
3000円
 宴会最大キャバ
18名



京都市中京区東木屋町通三条下ル材木町180
 ニュー京都ビル1F
 075・212・5132 17:30~翌3:30/月休



お刺身や女将の地味料理、焼酎のコースは6900円〜。予算や季節に合わせたコースを提案してくれる。

懐石 櫻 さくら
一人鍋で温まる冬の京懐石…

木屋町横の露地の奥。桃色がかった壁の向こうは、茶室風の個室あり、長押(なげし)のあるカウンター席あり、の純和風の空間。鴨川をゆっくり眺めながら、たまの懐石もいかがなものでしょう？ 冬のコース6000円〜では、鴨のハリハリ鍋などの一人鍋が登場。女将の「肩のこらないおてもなし」で、身も心もひと足早く春爛漫となるワケで。



平均予算
8000円
 宴会最大キャバ
22名



京都市中京区木屋町通三条上ル
 075・231・1616
 11:30~14:00 17:30~L.O.21:00
 月休 (要予約)



店下から湧き出るお湯を使った鴨のハリハリ鍋や鴨の食材を使った八宝など、おまかせコースは6000円〜。予算や季節に合わせたコースを提案してくれるから気軽に予約して。



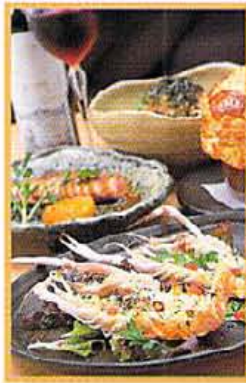
御代栄 自慢の秘蔵つ子
 蔵出し原酒そのままの清酒が、あがれるしげりたての生原酒です。
 北鳥酒造株式会社
 滋賀県甲賀郡甲西町針七五六番地
 tel.0748-72-0012 fax.0748-72-0124



緑
 ……縁が奏でる
 徳利の海
 御代栄の
 この波紋

ワインと創作料理 朱酒 しゅしゅ

高級感満喫でも値ごろ



作家ものの陶器で本格欧風料理を盛り、仏・伊の高級グラスで30種ものワインを供する。味噌や山椒を隠し味に使うなど美味の追求心に妥協なし。おとなの高級感漂う割に料金は抑えめで知ってれば自慢できる店だ。7月開店。

毎日のコースは、トナリやピザなどの定番のコースは、2000円、2300円、3000円の3種

平均予算 **4000円**
 宴会最大キャバ **18名**

京都市下京区四条高倉下
 075・352・2450
 17:00~24:00 (L.O.23:30) /不定休

居食屋

Cordon Blue 先斗町店 コルドン・ブルー ぼんとちようてん

肥えた舌もうなる 欧風料理の王道



フランス料理がベースだが枠にとらわれず、フォアグラなど的高级食材や旬の素材を欧風にも和風にも鮮やかにアレンジ。「飲ばれる料理づくり」の王道を妥協を許さず追求する。事前に要望しておけば仔羊や鳩、猪など貴重な食材も楽しめる。フランスワインの豊富さも自慢で、ボトル2500円~30万円まで幅広く選べるのが嬉しい。

平均予算 **4500円**
 宴会最大キャバ **60名**

京都市中京区三条木下町下ル材木町176-1
 075・254・6130
 12:00~14:00 18:00~22:00(LO) / 火休

菓の定番のケーキなど、華やかなルックスと繊細な味の本格パーティ料理の一例。ちなみに宴会設備も抜群で豪華持ち込みなども相談
 前家の懐かしく欧風の看板が異様に新鮮に感じられる。店内にもモダンな雰囲気とお家風の色彩が融合して心地感あふふん。



レストランバー ちゃ蔵 ちゃくら

仲間と楽しむ創作料理

界 限の飲食地図を塗り替えた、創作居酒屋の登場からはや3年。調理師専門学校卒の仲間たちで作ったお店はやっぱりフレンドリー。さらに腕を上げた「ノーコンセプト」な料理は、気の合う仲間とワイワイ楽しみたい。



平均予算 **3000円**
 宴会最大キャバ **40名**
 専用駐車場 **8台**

京都市西京区大枝東長町1-292
 075・335・3155
 11:00~14:00 17:00~24:00 / 火休

鶏肉と特製色野菜のトマトソースバケツやサーモンのマリネ、和牛ローストビーフなどはお洒落のアテにも

居酒屋 新町えんらく しんまちえんらく

「イキ」=粋な居酒屋



京 風町家な佇まい。古風な戸を開けると快活な「こんばんは!!」の一声。イキが良いのは料理も然り。ジューシーちくわやホクホク厚揚げが詰まった特製おでん、備長炭で焼き上げた串焼をこたつでのんびり味わうべし。

仕事帰りの一杯を差し支えながら、青い串焼ポストを自邸に。まになるとうるさくなる。明かすは行く京屋町家です。

平均予算 **3000円**
 宴会最大キャバ **20名**
 専用駐車場 **1台**

京都市北区北山通新町上ル一筋目西側ポスト前
 075・491・1377
 18:00~翌1:00 / 無休

串かつ オイルフォンデュ



瑞 ずい 串の醍醐味は自分でジュッ!

関 西でオイルフォンデュなるものはこの店が発祥。エビや牛肉、豚肉などを自分でオイルにジュッ! で、キツネ色になった串カツがカラリと揚がる。ベトナム風春巻や栗きんとん、バナナ、リンゴと「何でも試してみた」店主の創作メニューも意外や意外、女の心のキャッチ。種類豊富なワインで、というのも意外な組み合わせ。

平均予算 **3500円**
 宴会最大キャバ **30名**

京都市中京区木下町四條上ル30米側
 木下町50ビル4F
 075・256・7788
 17:30~23:30 (L.O.23:00) / 火休

前菜合わせ、お造り、串揚げ8種、ミニサラダ、飲み放題、お高湯、抹茶アイスが付く豪華コースは2500円。ほかステーキの付いた焼コース2700円も

自分で揚げるオイルフォンデュは専用テーブルで、もちろん、この盛17年の店主に揚げてもらおうのもまた一興



堺町 萬' よろず

我が家的な晩酌タイム

「た だいま~」的な我が家感覚は玄関で靴を脱いだ時から始まる。どこかで見たちやぶ台に腰を下ろして、居酒屋料理を2、3品。ちよいとお酒もオーダーすれば、気分はまさに我が家の晩酌。おなべ宴会も待ってるよ。

平均予算 **3000円**
 宴会最大キャバ **32名**

京都市中京区堺町通錦上ル4軒目東側1F
 075・212・1661
 12:00~14:00 17:30~23:00 / 無休



ちやぶ台しかり、脚付しかり、蓋付しかり、ど二軒で見たことあるようなメタルルックの新鮮な雰囲気です!

2001-2002

豚トロやき 草食鍋 水・water-bar 惣菜デリ



ターナーアイ・ちんげん
煮・セリ・ニツ菜・こし
水餃・ゆめ豆腐・豚トロ
焼肉・コースがえる「草食
鍋」1500円、マグナム
ドライ焼生(中)300円

夏場にはもちろん、
涼めたいところ
にキリンがお出まし
「ナリッさん、夏さん
になろうっつてね」
とオーナー

aloalo アロアロ

於・高野、喰・草
心は熱き大地!?



「野菜不足の若モンには、強引にでも野菜食べさせたるでっ」とオーナー考案の「草食鍋」は、季節ごとの7種を越える菜っぱ系野菜と豚トロをシャキシャキ食べる、激ヘルシー鍋。ピリ辛・ゴマ風味のダシで食欲増進、「どっさり出てきたで〜」とビビった野菜もベロリ胃袋へという具合。草食動物のキリンも顔負けのようで。



京都市左京区下鴨高木町44
075-706-5668
17:00~翌2:00 (L.O.翌1:30)
無休

旬菜楽屋

様様 さまさま

お客サマサマの
ディスカウント



「うち、キューキョク安いです」の大胆発言を裏付けるマグナムドライ焼生(中)1杯160円。かけつけ一杯の命の水が年中無休でこの値段。加えて380円~580円の献立がメインとくれば、130席の大バコも満員御礼+待ち組出現はあたり前。「真冬は魚も美味しいし、季節の創作モンをバンバン出しますんで」と新たな野望もチラリ。



宇治市六地藏奈良町39-17
0774-32-4120
17:00~24:00 (フードL.O.23:00)
無休



盛り5種盛り付け1280円。家で焼いたハンバーグ500円、石焼ビシソワーズ1580円、ちゃんこ鍋(写真は2人前) 990円



サマサマはバリの言葉で「よかったしすして」。(中「見たよ」の一言で1グループにハンバーグ1杯1杯サービス

2001-2002 ECTION

居酒屋 栄作どん 守山北店 えいさくどん もりやまきたてん

ノーガキいらずの
にぎやか庶民派



作 務衣の店員が右往左往、ひっきりなしに客が引き戸をガラガラと、まあ賑やかなこと。実はこちら、JR守山駅前の庶民の味方「栄作どん」の2号店。「別にコダワリなんてありません。一生懸命作るだけ」と多くは語らぬが、要は「まあ、食べてみて」。店長直伝のハンバーグ、ジュワッと出汁が染みた揚げ出しもち、ってやっぱこだわってるやん!



守山市水保町字北側1276-3 (取付道路沿い)
077-585-4139
17:00~翌1:00 (フードL.O.24:00)
不定休



一際新鮮の旨い丸坊主の備じが店長の小林氏。カウンターの海苔屋敷シューケースには徳井産の海苔の串が並ぶ

小林さんのハンバーグ580円は300gの巨漢。揚げだしもち480円、盛り合わせ880円、マグナムドライ焼生(中)380円



うまいドライを飲もう。
さらに辛口。ますますドライ。

新 辛口(生) マグナムドライ



飲酒は20歳を過ぎてから。あき伍はリサイクル。●神戸 078-230-1600 ●大阪 06-6541-1600 ●名古屋 052-230-1600 ●福岡 092-230-1600 ●札幌 011-230-1600 ●仙台 022-230-1600 ●東京 03-230-1600 ●横浜 045-230-1600 ●静岡 054-230-1600 ●新潟 025-230-1600 ●金沢 076-230-1600 ●富山 076-230-1600 ●石川 076-230-1600 ●福井 076-230-1600 ●岐阜 057-230-1600 ●愛知 052-230-1600 ●三重 057-230-1600 ●滋賀 076-230-1600 ●京都 075-230-1600 ●奈良 074-230-1600 ●和歌山 073-230-1600 ●徳島 087-230-1600 ●香川 087-230-1600 ●高松 087-230-1600 ●愛媛 089-230-1600 ●高知 098-230-1600 ●福岡 092-230-1600 ●佐賀 095-230-1600 ●熊本 096-230-1600 ●大分 097-230-1600 ●宮崎 098-230-1600 ●鹿児島 099-230-1600 ●沖縄 098-230-1600

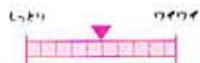
発泡酒

わいわいレストラン

GojiGoji 南草津店 ゴジゴジ みなみくさつてん

ボリューム系アート系 200種類の個性派揃い

「200種類のメニューが全てヒット作。どの皿も個性派ですから」と店長。イタリアン、アジア、和食、鍋物…と「食べたいものが必ず見つかる」大胆不敵なメニュー構成に加えて、さらに最近、ボリューム&迫力がぐ〜んとアップ。顔よりデカイ大鉢にたっぷり盛り付けられたサラダなど見ただけでついニッコリしてしまう。それでいて一皿700円前後が主流のお手軽さ、とくれば南草津界隈の学生やファミリーたちが黙っているはずもなく、人気は上々。日頃のウリが一気に吹っ飛ば賑やか楽しい雰囲気だ。宴会用のセットコースは1980円の「わいわいコース」や「ちゃんこ鍋コース」2580円ほかドリンクも豊富にラインナップ。10名以上で宴会を予約すれば、ピッチャー1杯とオードブルを1皿サービス。



ランチは平日10時から16時、土日祝は10時から17時。お肉の旨みたっぷりのステーキは、1000円〜とボリューム満点。お肉の旨みたっぷりのステーキは、1000円〜とボリューム満点。

プロははじめてでも楽しめるお肉の旨みたっぷりのステーキは、1000円〜とボリューム満点。

平均予算
2500円
宴会最大キャバ
220名
専用駐車場
150台



滋賀県草津市野路町1098-1
077・569・0388
17:00〜翌5:00 (L.O.翌4:00)
無休



カツを揚げた豪華なお肉の旨みたっぷりのステーキは、1000円〜とボリューム満点。お肉の旨みたっぷりのステーキは、1000円〜とボリューム満点。



つけから麺レギュラーは580円、麺の量が15割になるスペシャルは630円、2割になるダブルスペシャルは680円。

2001-2002 ECTIO

つけから麺 辛来人 からくり

口中温度急上昇必死の つけ麺でシメて帰ろっ



お肉の旨みたっぷりのステーキは、1000円〜とボリューム満点。お肉の旨みたっぷりのステーキは、1000円〜とボリューム満点。

お肉の旨みたっぷりのステーキは、1000円〜とボリューム満点。お肉の旨みたっぷりのステーキは、1000円〜とボリューム満点。



麺系炭水化物欲求率がグンと高まる、飲み会終わり。ならばこんな麺はどうだ！と真っ向勝負、京都人の口&舌&喉を驚愕させたのが「辛来人」のつけから麺。鰹と昆布だしをベースにあっさりつつも浮かぶは、辛来人特製ブレンド唐辛子&オイル。蒸し麺とたっぷり野菜を蒸し豚でくるみツツヘドボツ、それをおもむるに口中へと…。辛いと言うよりむしろ痛い！と必死の思いで食べる初体験がなぜか後を引き、リピーター率&友達を連れてくる率はかなり高し。もちろん涙チョチョ溢れモノのノーマルでもまだまだ甘いゾという人には、2辛から5辛までレベルアップも可能。熱々のラーメンやあんかけうどんも舌を巻く、身体あっため麺に冬の締めくくりは決定。

平均予算
700円
宴会最大キャバ
40名



京都市中京区河原町三条下ル奈良町291
デ・リード館1F
075・253・6678
11:00〜翌3:00/無休

グルメ&パーティハウス

Karaoke U-BOU 祇園店 からおけゆーぼうぎおんてん

一軒目顔負けの美味揃い

仕 事終わりの飲み会が全員揃ってスタートなんてコト、滅多にナイ。ってコトは、カラオケを歌いたい人もご飯を食べたい人もいるわけで…。そんな時は迷わずココ。下手な居酒屋なんて目じゃない充実の飯モンに降参でしょ。

平均予算
1000円
宴会最大キャバ
50名

京都市東山区祇園町北側268 ヤサカ祇園ビル2F
075・525・4400
12:00～翌5:00/無休



この秋きはハズイ特産のササギを焼いたり揚げたりもオススメ。さらにカラオケも大活躍。おまかせのメニューも豊富。

和洋創作料理

ビアパーク・ビアビア

驚きの演出がパーティの極意

テーブルに登場した瞬間、歓声の上がる視覚的オフェンスが得意のビアビア。「単純に自分がこんなあったらイイなって思うものを」とのシェフの今季自信作は、西京味噌を使ったフォンデュ。味のイメージはお雑煮。水菜やお餅を和風だしベースのフォンデュにくらせて鍋物よろしくつつき合う、年末年始のヒーローだ。

平均予算
3000円
宴会最大キャバ
180名
専用駐車場
80台

京都市下京区阪急大宮駅前
大将軍ビルB1F
075・811・7038
17:00～23:00 (L.O.22:15) /無休



お餅のトローリ焼いた雑煮。西京味噌を使った和風フォンデュ 300円、各種チーズフォンデュ 1100円

10種のトローリ焼いた雑煮。西京味噌を使った和風フォンデュ。写真のフォンデュは盛り盛り1000円〜も決着



ビア&パブ

DEN-EN デンエン

今日も来年も頼れる幹事はココ

学 生のお腹と財布をフォロー&バックアップしつづけて20年。毎夜がパーティ仕様とあって、そのお手並みは周知のとおり。学校ごと曜日別で恩恵に酔いしれる1000円の2時間フリードリンクサービスに、サラダから山盛りのパスタまで大満腹のコースが2500円で飲み放題付き(!!)と、デンエン伝説に終りはない。

平均予算
3000円
宴会最大キャバ
160名

京都市中京区河原町通三条下ル一筋目東入ル
VOXビルB1F
075・221・0716
17:30～24:00 (L.O.23:15)
金土祝前日～翌2:00 (L.O.翌1:15) /無休



ココココのサングイキとカハラキが入った「お風呂と季節限定の甘党」600円など。アラカルトは50種類以上

「お風呂」は実は無料。お風呂とカハラキが食べたい用。なんでもかまも豪華に祝賀してあげれば大丈夫

ナイトカフェ Cloud9 クラウドナイン

1軒目でも、3軒目でも

サロンなバーから夜カフェへ。フレーバーコーヒーと多国籍なフードを揃えて、ますます守備を広げた「Cloud9」。12/23～12/25限定のクリスマスディナー(2800円・要予約)は最後のデザートまでお楽しみの自信作とか。

平均予算
2000円
宴会最大キャバ
27席
専用駐車場
5台

滋賀県津市野路1-15-3 リベリー南草津
077・564・1507
19:00～翌3:00/月休

Cloud9のクリスマスコースは4000円。お風呂とカハラキは700円。ツボのクリスマスコースは600円。



京都市中京区木屋町通
六角西入ル山崎町236-11
六角ビル3F
tel.075-213-8522
営業時間 19:00～翌7:00



出迎えてくれるのは6席のカウンターと、おかげさすぎないパーテンドーの笑顔。その瞬間、温かに心が開放されていく。こぢんまりとした空間のもたらす距離感が、寛ぎを作り出す。奥に続くのは、このあたりでは希少なフレキシブル・スペース。まさに仲間だけの時間を過ごすための場所。
お酒と会話。自分時間を見つけるための要素はすべて揃っている。



語り、和み、笑う。
人を惹きつけてやまない、空間。

鉄板居酒屋

高瀬川鉄板道場 たかせがわてっばんどうじょう

美味しいもの腹にしみるもの
なんでもござれの食道場



道場の主はジャンルにとらわれない美味追求の人。得意に決して、お好み焼きも絶品で料理はすべて買の割に安い

夕方から深夜まで、さらには翌日正午まで「ひたすら営業中」の看板を偽らないナガ〜営業時間。よって二次会、四次会だろうと始発待ちだろうと気まま放題に使えるのが魅力だ。「木屋町の場所柄ゆえ、お水サンはじめ店内を活躍づける酔客たちの人間模様がオモシロイ。綺麗なオネエさんでいっぱい時間帯もある」と岡田和彦オーナー。肝心の酒肴とはいえば鉄板焼、揚げ物、お好み焼き、鍋などジャンルも品数もビビるほどの満載ぶりだ。「冬の宴会にはブタチゲ、海鮮チゲなどの鍋がお薦めだが、ご予算に応じて色んなものが楽しめるようコーディネートします」。窓外に高瀬川を眺めつつ、酔う修業、木屋町を気軽に楽しむ修業にもってこいの道場だ!

高瀬川のように、豊富な料理は平気で焼いて、お好み焼き、揚げ物、鍋などジャンルも品数もビビるほどの満載ぶりだ。「冬の宴会にはブタチゲ、海鮮チゲなどの鍋がお薦めだが、ご予算に応じて色んなものが楽しめるようコーディネートします」。窓外に高瀬川を眺めつつ、酔う修業、木屋町を気軽に楽しむ修業にもってこいの道場だ!

平均予算
2200円
宴会最大キャバ
20名



京都市中京区四条木屋町上ル
075・213・3555
18:00～翌12:00/無休

2001-2002 ELECTION

お好み居酒屋

金閣寺お好み道場 きんかくじおこのみどうじょう

めっぽう安くて満腹だ
焼くも食べるも恋の火で?

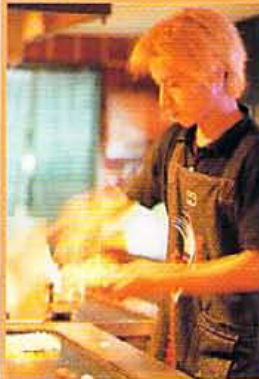


常 につっこく混んでいる。高瀬川鉄板道場の岡田オーナーが今年8月に平野神社近くにオープンさせた。料理人もリンクするため看板メニューのお好み焼きはもちろん鉄板焼や揚げ物、鍋まで幅広いジャンルがこれでもかと並んでにぎやか。混む理由は「学生街らしく抑えぬいた値段。鉄板道場も安いのがそれより安く設定したのでモッテケ泥棒状態…」と愛想よしで評判の岡田としこ店長は笑う。お好みはいか玉、ぶた玉570円から。200円アップで量は倍増。チーズや餅などトッピングを自由に選んで自分たちで焼くスタイルも好評だ。宴会にはチゲ鍋コース2500円(一人前・税別)がお薦めだが「お好きな料理の取り合わせで1500円程度から楽しめます」



界隈で調理までできる店は珍しいため学生たちの夜更の場まで生き残り、この繁華から賑わいがもたらされた

言葉だと尋んでも平気味と日1200円程度、オープンしたてだけに客の要望を早く「満足じゃない店」ともめず



平均予算
1200円
宴会最大キャバ
40名



京都市北区平野宮北町2番地 セゾン衣笠B1F
075・467・0775
18:00～翌2:00/水休



後半料が安い本場チゲ鍋に追加で盛り合わせ、味噌サラダ等をセットした2500円の宴会コース。生ビールもチューハイも280円と飲み物も安く、アツいお水サンもにぎやかに

焼肉居酒屋

ももじろう 南インター焼肉店 ももじろうみらいんたーやまにてん

サシも見事な 値打ちメニュー



子豚から、金持ちカルビ1380円、上ロース690円(以上2人前)、ジャンボカルビ880円、韓国風サラダ470円ほか

焼肉を取ればスコースと安いお席に、グループ宴会には持ち寄り的大キヤバは、幹事さんにとってはお得な宴!



南 インターから伸びる京阪国道=R1。外食系の店舗が並ぶなかでも、ひと際輝く真っ赤なお店がこちらの焼肉店。「値打ちもん」にこだわったメニューは、こんなにあっていいの?ってなボリュームとサシ具合。三角バラから少量しかとれない、その名も「金持ちカルビ」でも1000円ちょいのリーズナブルさに、ただただ脱帽。

平均予算
3800円
宴会最大キヤバ
150名
専用駐車場
50台



京都市南区上烏羽石橋町43-1
075-693-7000
17:00~2:00 (L.O.翌1:00)
金土17:00~4:00 (L.O.翌3:00) / 無休

お好み焼き とんちんかん

外カリ、中トロを堪能

ブ レンドの違う2種類の粉を使うことで表面はこんがり、中はしっとりの特製お好み焼きの出来上がり。カリッとした食感とまったりとした味はお好み焼きの域を超えた逸品。仕上げのソースは激辛と甘口を好みでチョイス。



オススメは豚肉、エビがたっぷり入ったお好み焼きMAX880円。肉の脂が粉と煮じり合い絶妙な味わい!

平均予算
1200円
宴会最大キヤバ
40名



京都市中京区河原町通六角西入ル一筋目角
松ヶ枝町大文字ビル3F
075・211・2326
11:30~22:30 (L.O.22:00) / 無休

地鶏料理居酒屋

台所家 四条店 だいどこやしじょうてん

地鶏料理がより鳥み鳥



朝 引きの京都赤地鶏と新鮮卵を使った料理がメインの店。この季節は地鶏鍋コース(3000円〜価格応相談)も登場し、宴会にはピッタリだ。創作料理を中心に楽しみたい人は、本店(味ビル北筋東入ル)にもぜひ。

お買をからめ
土曜でめ地鶏
アサミのお酒
りや温かい入
サドレシシシ
クが絶妙な
京立寄ったッ
りサラダが入
入!

平均予算
3000円
宴会最大キヤバ
25名



京都市中京区木屋町四條上ル餅屋町209 大西ビル2F
075・213・5302
月~木18:00~翌3:00土・祝前17:00~翌3:00
日祝17:00~24:00 / 無休

焼き鳥・炭火焼 んまい

本物の地鶏の味を
楽しみたいなら



大 山産の新鮮な地鶏を強火でイッキに焼く。半ばレアな状態での火通しは地鶏本来の旨みを楽しむこだわり。焼酎の酸味を幅広く広めるためのお店で、酒肴としての相性に気合いを注ぐ。「宴会でも3000円で終わるよう」に炭火焼きセット、焼き鳥と揚げ物のセットなど充実の宴会料理がどれも2000円台。オリジナル焼酎も必飲だ!

平均予算
3000円
宴会最大キヤバ
45名



京都市中京区丸太通
六角東入ル堂ノ前町231
イヌビル1F
075・255・1406
18:00~翌3:00 / 無休



10月にオープンした
界隈は賑わったが、本場3時まで営業のこの店に「本場より安くすむ」とファンが急増中

炭火焼肉

和牛屋 わぎゅうや

100%近江牛を
原価ギリで提供

見 事なサシっぷりは界限でも随一。厳選された近江牛を原価割れ寸前の価格で味わえる焼肉料理店。「掃除が大変」とボヤキながらも煙モクモクの七輪にこだわるのは、肉本来の美味さを堪能してほしいから。今季は韓国家庭料理サムギョブサルをヒントにした豚バラの味噌包みも登場。広がる良質肉ワールドはついに豚をも制覇?

平均予算
3000円
宴会最大キヤバ
30名
専用駐車場
7台



京都市南区上烏羽南中ノ坪町32
075・693・7307
18:00~23:00 / 水休



コストコ新鮮な地鶏和牛白身595円、新メニュー豚バラの味噌包み780円、牛にぎり850円、和牛カルパッチョ880円

バリエ豊富なメニューは焼肉店というよりは西料理専門店、メニューは七輪が並ぶ広敷のカウンターで味わう



鰻と京料理 ぎをん梅の井 ぎおんうめのい

祇園の名店で鍋を囲む 粋人気分を体験したい

坪 庭に映じる冬の月明かり。ひそやかな落ち着いた...



はいばら屋の鍋をたっぷり食べた...



祇園の名店だが「京都に入れるように...



平均予算 10000円 宴会最大キャバ 40名

二階座敷は探しても記述され...

洋風居酒屋 ジャンバラ屋

年の瀬、町家で鍋をつく

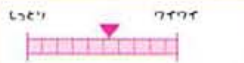
和の気分ホッパリな京町家だもの、気心知れた人...

平均予算 2500円 宴会最大キャバ 20名

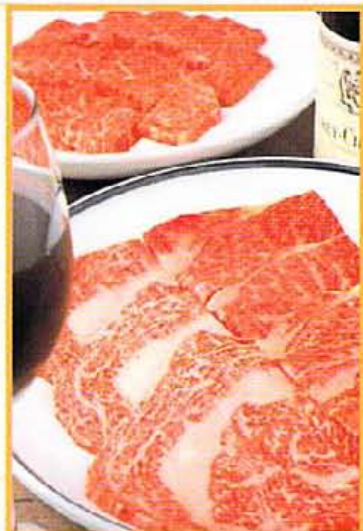


オードブルは古きで豊盛、ちゃん...

天下の焼肉 大將軍 だいしょうぐん お肉好き感涙！めちゃ得コース



「肉が食べたい！」そんな時には特別エ...



洋風炉端焼

ジャンバラ屋古今東西 じゃんばらやここんとうざい 町家フュージョンの宵宴



炉 端焼と謳っても、ただの串焼きじゃ芸がない...

平均予算 3000円 宴会最大キャバ 40名

平均予算 3500円 宴会最大キャバ 70名 専用駐車場 80台

割烹居酒屋

華茂川 はな美

かもがわ はなび

特別の新鮮な魚介は神がかりばかりでなく、見た目が豪華になる。本格的な割烹、北海岸の新鮮な魚介が、店員の手で丁寧に調理されて、お客様に美味しくお楽しみいただけるように心がけています。



華茂川が誇る新鮮な魚介類、旬の味を最大限に引き出すだけでなく、季節から選りすぐりの新鮮な魚介類、全体的に丁寧な調理と新鮮な魚介類が、お客様に美味しくお楽しみいただけるように心がけています。

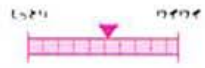


この季節、エリカセが飛来する時期が、ゆえに富には、本物の新鮮な魚介類が、お客様に美味しくお楽しみいただけるように心がけています。



蟹セット8800円（写真は二人分）、刺身盛り合せ、焼き合せ、サラダ、揚げ物、焼き菓、かにすき、雑炊、デザートにフリードリンク付。6〜24人のグループで1日1組限定（1ヶ月まで）

香住のカニか、下関のフグか… 京の都で日本海グルメ紀行



冬は魚介がうまい。寒ブリ、トラフグ、キンメダイ…。冷たい潮の流れに身を引き締め、潤沢な脂をのせた海の幸は焼いて食おうが鍋にしようが、芳醇ではじけるような身の弾力に思わず焼ってしまうもの。中でも日本人を冬場の大移動へと駆り立てるのが他ならぬ「カニ」であり、関西人は美味しいカニを求めてただひたすら北陸や城之崎へと足をのばすのだ。「年末の繁忙期にそんなヒマはない！」でも「カニは諦めない…。そんな由々しき問題に板ばさみになった人には「華茂川 はな美」の「蟹セット(8800円)」がいい。蟹は城之崎で水揚げされた香住ガニ。飛騨コンロで炙って焼きガニに、蟹手はフライに、そして丸ごとかにすきに。店長曰く「夢にも出そう」なカニづくしは、一人当たりなんと一パイ食せる計算。ただし毎日、1グループのみの限定セットゆえ、早いモン勝ちってのはご了承いただきたい。そしてもう一つ、下関フグが主役の「ふぐセット(8800円)」も捨て難いところ。兼ねてから、鮮魚選びに並々ならぬ情熱を注ぐ店。塩は奥能登の揚げ浜塩、しょう油は広島産の天然醸造「丸大豆づくし」とワキを固めるスパイスも気合充分。あとはアナタがカニかフグを選ぶだけ…。

平均予算	5000円
宴会最大キャパ	38名

京都市下京区木屋町通四条下ル団栗橋角
075・352・7300
17:00~24:00 (L.O.23:30)
無休

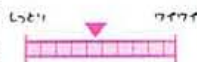


海鮮料理

12月16日(日)までは「北海道づくし」と銘打って、タラバガニや鮑、活ホタテ、ウニなどの特別メニューが登場。しかも、3品チャージすれば300円割引という嬉しい特典付き!

海の國 一文橋店 うみのくに いちもんばしてん

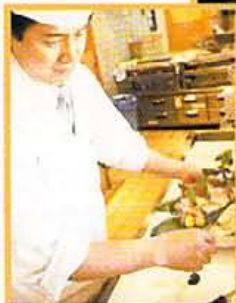
いよいよ新鮮魚介が百花繚乱の冬あんこう鍋と北海道の美味をぜひ



店内には大きな木の梁や和紙を通してともる暖かな照明が…。単にスペースが広いだけでなく、演出からもゆったりとした気分させてくれるのが海の國の人気の秘密だ。料理はこれでもか!と言わんばかりに海の幸のオンパレード。全国の漁場自慢の新鮮魚介を一堂に集め、和食はもちろん、中華やイタリアンなど、さまざまなアプローチで食べさせてくれるのが特徴だ。

そんな海の國にこの季節だけの鍋コースが登場! 1/14までは海鮮あんこう雪鍋が楽しめる。ご存じのとおり、雪鍋とは大根おろしを出汁に加えた鍋料理のこと。あんこうを主役に、活ホタテ、活車エビ、カキなど、冬の味覚がまさに百花繚乱! 複数の魚介の旨味をにぎらせることなく食べさせてくれる上に、体もポカポカに暖まる大根おろしの威力には驚き。もちろんあんこうのとうけるような白身とゼラチン質、そしてなんととってもあん肝まで、あんこうのおいしいトコをたっぷり堪能できる鍋だ。自家製汲み上げ豆腐の存在もあなごりがたい。海鮮あんこう鍋だけなら2480円、これに雑炊・デザート・飲み放題がついて3980円、さらに造り盛り合わせがつけば4980円というお値打ちコースとなる。

平均予算
3000円
宴会最大キャバ
115名(一文橋店)
専用駐車場
45台(一文橋店)



海の幸をメインとする店で、これだけ広々としたスペースのところは少ない。鍋コースや団体での利用は豊富で、盛りだくさんの献立もあるので詳しくはお問い合わせ。



車で乗りつけて新鮮な海の幸に堪能。これだけで帰って来てもありそう。なにかあったスタッフ。一度利用すれば、その使い勝手の良さ、さっと海の幸を堪能できること間違いなし。

<p>●一文橋店 京都市向日市堂ノ前13-1 075・924・2720 平日 11:15~15:00 17:00~23:00 土日祝 11:30~23:00 無休</p>	<p>●西京橋店 京都市右京区西京極畔橋町68 075・315・5660 平日 11:15~15:00 17:00~23:00 土日祝 11:30~23:00 無休</p>	<p>●ジャスコ洛南店 京都市南区吉祥院御池町31(ジャスコ洛南ショッピングセンター内) 075・693・1331 11:00~22:00 無休</p>	<p>●山科店 京都市山科区小山中ノ川町3-1 075・583・2661 平日 11:15~15:00 17:00~23:00 土日祝 11:30~23:00 無休</p>	<p>●大桑店 京都市右京区常盤東ノ町6-11 075・863・4030 11:30~23:00 無休</p>	<p>●洛西店 京都市西京区大枝沓掛町14-8 075・333・1900 平日 11:15~15:00 17:00~23:00 土日祝 11:30~23:00 無休</p>	<p>●大津川店 滋賀県大津市衣川1-1084-1 077・571・2364 11:30~23:00 無休</p>	<p>●家具団地店 枚方市長尾町1-55 072・864・0705 17:00~24:00 無休</p>
---	--	--	--	---	--	---	--