

拝啓 師走の候、 幹事さまにおかれましては…

益々ご清祥のことと、お慶び申し上げます。

さて、私こと、京都CF!では、例年通り年末年始シーズンに向けまして、皆様にご利用いただくべく、恒例の飲食店特集を企画いたしました。

ひとくちに「年末年始の集まり」と申しましても、和食・フレンチ・イタリアン・創作料理やコース内容、はたまた通常メニューでの少人数のパーティなど、昨今のご要望も様々かとお察し申し上げます。

今回はそれぞれのニーズに合った情報が散りばめられたものとなっております。

皆様におかれましては、これからのシーズン、特に使い勝手の良いものになるかと存じます。ぜひ一冊、お手にして頂き、ここに登場する店々に足をお運びいただき、存分にご活用いただきますようご案内申し上げます。

末筆ながら、時節柄、ご自愛下さいますよう。

敬具

追伸

掲載させていただいたデータは、平成14年12月1日から27日までのものではありません。予めご了承下さいませ。

COUNTRY★BUU西院店

●カントリー ブーさいいんてん

第六感のお好み体験!

クイック&デッドなカントリーテイストをビシビシ感じさせる空間に、創作お好み焼きがズラリ。ちょっと匂う最新作のフライドガーリック×ニラをはじめ、第六感で閃いたレシピを披露してくれる。しかし、単なるキテレッツ系にはあらず。「声を聞いてあげるんや」と、アツアツの生地に直接触れ、キメ手となるモチリ感の按配を見事に見定めてくれるお好み焼き。で、肝心お味の方も…、豚が木に登るほどの美味さ。もう昇天っス、ブヒッ!

平均予算
1400円
宴会最大キャバ
55人
専用駐車場
3台



京都市右京区西院久田町14
075-312-4560
17:00~L.O.翌2:00/無休

宴会は1000円～の激安フードセットも有り!メニューはニーズに対応。また、姉妹店の上桂店では3周年記念サービスも実施され、こちらも破格



焼き豚ラーメン風焼きソバ900円、やわらかイカと甘酢あんかけのお好み焼き800円、BUUサラダデラックス480円。どれもこれも圧巻



店名は「豚」とオーナーの名前でもある「高木」にちなんでBUUだそう。こちらの2階は年明けにもギャラリー&カフェを併設予定

伊太利亞居酒屋 マヌ

●いたりあいざかや マヌ

成功不可避の3レベル



華やか極まりないマヌのパーティプランがついに解禁。「ピギナー向け」の2000円の飲み放題付きセットを筆頭に、2500円、3000円とそのボリュームとゴージャス度はUP。特に2500・3000円セットの「豚トロとたっぷりキノコ入りイタリア風変わり焼き」は、何を隠そう豚トロを主役にしたこの冬一番の自信作。これらにまたもやアイテムを増やした破格のワイン飲み放題を添えれば、無敵のパーティテーブルが見事完成。

写真はオールシーズン対応の3000円コースの一例。今回の旬、食いしんぼうパーティセット3000円は、前菜盛り合わせからデザートまで全7品

パーティメニューは10名以上の場合、要予約。テーブルや大皿の数もリクエストに応じてくれるので、事前に相談を



平均予算 3500円
宴会最大キャパ 100人
専用駐車場 無し

マヌの十八番・1000円の各国ワイン飲み放題コースは、さらに数を増やし25〜30種類を常時スタンバイ

東京都中央区寺町四丁目上ル WITHYOUビル2F
075-252-2572
11:30~23:00 (L.O.22:15) ●無休

ハチミツトーストバナニアイスのせは680円。1種100円でトッピングもイロイロ。写真はバナニアイスタプルとチョコシロップで880円



1月末までCF持参で単品メニューが平日全品半額!! 金土日祝前日なら25%OFF!! ってことは、何回多めに來れるんだ??

キムチチゲコースは、和風サラダ、まぐろのカルパッチョ、チキン唐揚ガーリックと、おまけに飲み放題(90分)まで付いて3980円

京都祇園にんにくや

●きょうとぎおんにんにくや

異種味覚攻めでフォール!

その風味を嗅ぎつければたまらずノドがゴクンと鳴る、スパイス料理がズラリ揃った「にんにくや」。この冬はさらに食欲を刺激する、アツアツ辛い「キムチチゲコース」が登場。もちろん欠かせぬニンニクと、白味噌・赤味噌・コチジャンの三種の合せ味噌に、つくねやあさりのダシが溶け出せば「辛さ+旨味」の効果でシメの中華麵まで完全制覇。大取りのハチミツトーストがこんがり焼き上がり、暴走する食欲にもう従うしかない。

平均予算 3000円
宴会最大キャパ 100人
専用駐車場 無し



京都市東山区祇園町北側323 祇園会館4F
075-533-4192
17:00~23:00
金土日祝前日~24:00

牛テールの極上霜降り部分を煮込んだテールのとろみ仕立て1600円と、肉や野菜をコチュジャンで炒め胡麻油を効かせたトッポキ600円



やっぱり宴会は盛りごたつよね、というワガママなお客もご納得の心地よい座敷。密な時間を過ごしたいなら2名から利用できる個室も



網からハミ出んばかりの特大大カルビはなんと1人前250g! 焼き上げをハサミでカットする韓国流焼肉が楽しめる特大骨付きカルビ2000円

天下の焼肉 大將軍

●てんかのやきにくだいしょうくん

焼肉と発汗の相関関係

やっぱボリュームでしょ、コストやろ、素材かな? などなど、幹事を感わずお得な宴会コースの数々に満足度は必要充分。コース以外でもチヂミ500円や石焼ビビンバ830円など、ピリ辛い本場韓国の家庭料理がアニョハセヨと食を誘う。っと、ココまでは良くできたお店なら朝メシ前の品揃え。大將軍でのさらなる宴会組の特権はスバリ、極上サウナ。「食ったら発汗」の、まさに韓国? が味わえる至福の宴会バック。飲み放題100分800円〜。

平均予算 3500円
宴会最大キャパ 70人
専用駐車場 60台



京都市下京区阪急大宮駅前 大将軍ビル2F-4F
075-802-1129
2F11:30~23:00 (L.O.22:30)
3-4F17:00~22:00 (L.O.21:30) ●無休

炭火市場

●すみびいらば

「放題」で宴の条件総クリア

肉・野菜・うどんが全て食べ放題。写真は「霜降り和牛しゃぶしゃぶ食べ放題」。プラス1500円でたらは蟹の食べ放題も



キッチンをぐるっと囲むカウンタート、テーブルも障子も総可動式のお座敷で110席の総キャバを誇る炭火市場なら、人数優先の店選びとも無縁。グループの大小は違っても、「思い存分飲み&食いたい!」「お腹から暖まりたい!」「思いが共通なら、「しゃぶしゃぶ食べ放題」にまとめてお任せ。備長炭を沈ませたダシにサッとくぐらせたお肉は、旨味が引き出され一層やわらか。リミットの90分後には全席共通の満足感。

京都市東山区 祇園町北側 323 祇園会館4F
075-533-3344
17:00~23:00 金土日祝前日~24:00 無休



平均予算 3500円
宴会最大キャパ 60人
専用駐車場 無し

CFを持参すれば4600円の「霜降り和牛しゃぶしゃぶ〜」が3980円に。その他のしゃぶしゃぶメニューにも割引の特典アリ

店内の各所には、マイナスイオンを放つ備長炭のオブジェ。蟹の身ほくしに夢中になっても、心とやかでいられるのはそのおかげ?



3度目を迎えるザ・リバー・オリエンタルの冬。企業・学生・プライベート…、忘新年会に謝恩会…、と相手も目的も問わず様々なニーズを飲み込んできたこの場所も、中から言わせりゃ「まだまだパーティができる場所っていう認知がなくて…」。特にミドル・エイジ以上の層には、「ホテルのバイキングやbufféに飽きてる」「和食なんかも欲しいねえ」などなど、勝手気ままなリクエストが潜伏していることも知っているから「香草などを控えめに、解りやすい料理を」というテーマに踏み切った。

だからといって「天ぷら」などとは間違っても謳わない。そこはキチッと「海老と旬野菜の揚げ物、胡瓜のサラダとオリエンタルな醤油のソース」と命名する。何故か？普通の天ぷらではないから。他にも「鮮魚のロースト辛味噌風味、季節のマッシュルームライス添え」などをbufféメニューのサンプルに加え、もちろんグランメニューから「チキンレッグのソテー照り焼きスタイル、木の芽風味 青菜のソテー添え」「海老と胡瓜のサラダロール シーザードレッシング」「牛舌の巻き寿司 柚子こしょう風味、えび芋の唐揚げ添え」「カニとアボガドのカリフォルニアロール レモン風味」など、人気のディッシュはスライドさせる。掲げられた「インターナショナル キュイジーヌ」の旗の下、長い名前は決してダテではない。意地でもハッキリでもない。一流を知る体質が、こういうメニューを作り出すようにできているのだ。



1Fのバンケットスペースは主に少人数専用、この席で女性ばかりのパーティ、サイズも格好イイところだろう、絶対席で女性はやや、似合う女性には格好イイはず

THE RIVER ORIENTAL

●ザ・リバー・オリエンタル

何もかもがダテじゃない。
そういう風にかけている。

bufféメニューを取り分けた状態。手前「海老と旬野菜の～」と「鮮魚のロースト～」、右は「海老とマカロニのcocktail」

2F・3Fともにバンケットルームは横様替え。カーペットや椅子などがリニューアルされた。写真はもう一方の本業。ウェディング・モード



	<p>平均予算 8000円 宴会最大キャパ 200人(立食) 専用駐車場 無し</p>
--	---

京都市下京区木津町通松原上ル
宴会・婚礼075・351・8544
レストラン075・351・8541
17:30~23:00
バー21:00~翌3:00 無休



「こういうこともできます」という例。シルバートレイでサブするbufféもあるのだ。写真は約10人用で1名5000円のサンプル

冷たく空気が澄んでくるシーズン、北からTHE RIVERへのスーベニール。昨年同様、11月中旬に巨大なモミの木が届けられた



開放的な空間といえば、ココの右に出るものなし。瀬田川ビューの大窓に、敷居も仕切りもナシの間構成には掘りこたつ。つい寝ころがりたくなるようなゴミ・スペースでは、宴会料理も豪快にいきいたい。これでど〜だと言わんばかりの大皿7つが怒涛で攻める大皿料理コースか、はたまた4味から選べる鍋が主役のコースか。どちらを選んでも飲み放題と税コミで五千円ポッキリ。幹事さんもお客さんも、アタマ空っぽにして年忘れ。

大皿コースより、近江牛とナスの重ね焼きパイ添え、サーモンのカルパッチョ、自慢のサラダ、創作蒸し物など。この大皿で4人前量

惣菜&創作 なごみの極

●そうざい&そうさく なごみのきわめ

ゴロゴロ、楽～な宴会

平均予算 3200円
宴会最大キャパ 50人
専用駐車場 10台

客席のど真ん中に鎮座する箱庭アート。絶妙の距離感を醸し出す、観念的なパーティション。フロアはカーペット敷きでこれまた快適



4~50名OK、宴会の予約は2日前まで、飲み放題は、ワイン・ビール・カクテル・日本酒・焼酎・Sドリンクが2時間フリー

滋賀県大津市船場町7-44
077-533-3654
18:00~翌2:00 (土日は~翌3:00)
不定休

ふゅーちゃ ●ふゅーちゃ

惚れたあの皿で大宴会

「前食べたアレで、パーティやらせて！」それがふゅーちゃで最も多いリクエスト。よって宴会コースは必然的に「人気者」の集大成。お店側が気を利かせ「前と同じではなんやし、内容変えましょか？」と言っても、ううんNO Problemと答が返るような、ボーダレス創作料理のトップスターが揃い踏みなのだ。確かに三千円の超豪華福袋みたいなこの内容。その不動の中身をいったん知ってしまったら、買い迷う人はいないはず。

和牛たたき、シーフードサラダ韓国風、海老のアメリカンソース仕立てなど、全10品で3000円。二人用の気まぐれセット5000円も

店長・平井良彦さん。夏にオープンした京都・祇園の姉妹店「JUVAN」と行き来する毎日。どちらもデザインは旧知の仲のアライ企画

平均予算 3000円
宴会最大キャパ 24人
専用駐車場 無し



★ 京都市
● アルプラザ
● 京都市
● 京都府
● 大阪府

滋賀県大津市京町3-2-11
077-524-7005
11:30~14:00 (L.O.13:30)
17:00~23:00 (L.O.22:30)
日休

宴会受付は3~4名から24名、前日までに要予約。全席の晩は混むので早めに。駐車場キャッシュバックなど様々なサービスあり

レストランラ・トゥール

白い恋人たちが酔う宵

毎年クリスマスシーズンの12月20日~25日に京都タワーホテル8Fのラ・トゥールが贈るラバースへの捧げ物。それがスペシャルディナー「白い恋人たち」。海の幸サラダから冷製トマトスープ、グリルで焼いて油分を抑えた特製牛フィレステーキまで贅を存分に楽しめるうえ、ティラミスやブッシュド・ノエル等のドルチェも食べ放題なんて。これでお一人6000円。カップルならなんと10000円。窓からの夜景も恋の味方をしてくれそう。



幅広い客層のため「和オモ採り入れた本格フレンチ」がシェフの信条。このディナーでも素材や味付けの繊細さで存分に堪能できる

クリスマスディナー期間中はカクテルが楽しめる。特別価格で、またグラスワイン800円はじめてワイン、シャンパンもお値打ち価格で



平均予算 3500円
宴会最大キャパ 60人
専用駐車場 50台

東山を見晴らす眺望は駅周辺では希なスポット。この夜景に心惹かれるカップルで毎年23日や24日は満席なので早めに予約したい

JR京都駅正産、京都タワーホテル8F
予約075-361-3222
昼7:00~10:00、ランチ11:00~14:00
ディナー17:00~21:00 (L.O.20:00) / 無休



「上質なものを安価で」とのシェフの追求が認められたバイキング。正月には伊勢海老のテイルミドルや鯛のお造り等も添えらるる

レストラン若杉 ●れすとらん わかさぎ

格安スーパーバイキング

ホテルのディナーバイキングをリーズナブルな価格で楽しめると好評なのが京都第2タワーホテル1Fの若杉。特に今年は開業29周年の感謝を込めて大人2900円・小人1000円で食べ放題プラス飲み放題の味わい三昧を満喫できる「冬のスーパーバイキング」をプレゼント。12月20日~2月16日の期間中17:00~21:00までの間なら本格ホテル料理とデザートや生ビール、日本酒、ワインが思う存分に楽しめる。和装で来店すればさらに半額!

平均予算 2500円
宴会最大キャパ 250人
専用駐車場 50台



「地域に根ざした存在」をめざしたイベントも盛り。12月10日には「ワインと食事を楽しむ会」(19:00から3500円)を開催

長年京都駅前で営んできた経験が「ホテルの格式を守りながら楽しんでもらえるよう」との信念を育んだ。それがバイキングにも通う

JR京都駅東部第2タワーホテル1F
075-361-3272
7:00~21:00
ディナー17:00~21:00 (L.O.20:30) / 無休



Marun ●マルン

エポック@南草津 3年目、冬の陣

本職が建築デザイナーの是澤オーナー。「いつかは自分が手掛けた店を運営してみたかった」から生まれた自店第一号は、今や渋滞必至の南草津駅前～浜街道ロードで若者の視線を独占する。ラーメン屋、焼鳥屋、スナックが混在する通にあって、行き交う車を止めさせ、唯一、入店を決定させる一際輝くカタツムリ風の青きロゴ。扉の奥の実に流麗な土足敷きエリア、カウンターと掘りごたつを配したザ・木目な空間、それを包み込むレンガの壁、駆使しすぎとも思える間接照明が心地よさそうな優美なる陶器たち…。「正直、滋賀にはないよね」の発言にも鼻の高さは微塵も感じない。計算ずく、それでいてナチュラルなハコは、だからワケありカッパルでさえも常連にさせる。「ウレシイことに平日、週末に限らず満席が多いですわ」。しかし未だそのスタイルは模索中。ゆらめく赤提灯を横目に、「浮気しないでね(笑)」と3年目の冬を迎える。



宴会セットなんと2500円の一例。牛肉のタタキ、鶏の唐揚げと海鮮巻き揚げベトナム風。シーフードピラフほか。飲み放題(2時間) 1500円



月～水は22:00～時間無制限1500円で、木のレディースデーは3時間1200円で飲み放題を実施

Marun美男美女ベスト3! 店長の太田剛隆さんを真ん中に、学生バーテンダーの勇川風史さんとDULANでも働く三浦智子さん

取付道路	平均予算
	3200円
フェリエ	宴会最大キャパ
	46人
	専用駐車場
	16台

草津市矢積町105-1
カーサ・ソラツウ2番館1F
077-567-3761
11:30～14:30、18:00～翌3:00 無休(ランチのみ木休)

MARUN'S CAFE & DINING DULAN ●マルンズカフェ&ダイニングデュラン

「次はカフェかな」それは当然の発想

「ある程度のことはMarunでやったつもり。でも、やっぱりカフェっちゅうモンもやってみたってん…」。Marunを手掛けた是澤氏のラウンド2挑戦へのゴングが高らかに鳴った。「次は駅前くらいがエエかなあ」という構想は、商業複合ビル、フェリエ南草津誕生時期に絶妙にラップし、実現する。車で行く姉のMarunとは正反対の、駅直結＝交通至便が出店決定の最大理由。「誰でもすぐ来れるヨリ」は必然的にターゲット拡大にも繋がり、今までとは違う客層をキャッチすることで、姉妹成長へのプラスになるとも考えた。ページやピンクの暖色系でまとめた店内は「ちょっとカワイくしすぎたかな」との反省(?)を余所に、長居を誘うアロマな空気が狙い通り浮遊している。「この辺にはない、多目的に使えるスペースを」と、フロアを2層に。大人数で集まりたいけど姉では無理やしな…ってなとき、この駅から歩いて30秒の妹分をお好きなように使ってやって。

エントランスは床～ケーキケースまで無機質なステンレス仕様。タルトを中心に常時約8種類並ぶ手作りケーキの引力に思わず入店?

イメージは、まどろみの屋下がり? ハーブの名から拝借したという店名故、ココでは体に優しいヘルシーな料理がいただける

死角がないので、パーティといえはのゲーム時にも使い勝手よし。店内を見下ろすパーティスペースは20名全貸切は最大60名まで

取付道路	平均予算
	2000円
フェリエ	宴会最大キャパ
	60人
	専用駐車場
	200台

※市営駐車場にて4無料

草津市野路1-17-2
フェリエ南草津内3F
077-561-0392
11:00～24:00
(L.O.23:00) / 不定休(月1回)



3000円コースの一例。ローストポークツナソース、トマトコンソメスープ、生ハムで巻いた巨峰ほか。飲み放題(2時間)は1500円



OK牧場

●オーケーぼくじょう

コース選択がお得の鍵

低価格の焼肉は、牧場からの直接仕入れの丹波牛。その肉質を活かして作る、タンシチューなどの一品メニュー。その両方と+αマイナスプライスの恩恵を味わうなら、賢くコースを選択。レディースセットならロースステーキ・タン・地鶏にサラダ・ドリンク付きで1980円。カップルで他の充実コースと並行させて、単皿を組み合わせて…。やり方次第でお肉のイロイロがもっとお手頃に。「丹波牛」の看板を見て、諦めるのは早合点というもの。

オールシーズン対応の4000円コースはタンシチュー、地鶏サラダ、ミノ湯引き、上焼肉盛り合わせ、ライス、シャーベット付き。(写真は単品の一例)。12月よりさらにメニューもグレードアップ!



ゆったりとした産産配置の店内で、隣席も気にならない家族でもつつきべんとう(800円)で



平均予算 3000円
宴会最大キャパ 25人
専用駐車場 無し
京都市中京区河原町三条下ル一筋目幸入ル
075-241-1789
18:00~L.O.翌2:00
無休

厨房に立つ女将さんを眺むような、掘りごたつのカウンターとテーブル席のシンプルな店内。女将さんの目と気配りが隅々まで行き届く



「おふくろの味」的な料理だけでなく、お造りや焼き物など、先代のだ店主である、ご主人から受け継いだ料理人の腕を光らせるゆえに



五目の具たっぷりの、春巻き580円、豆腐ステーキ580円、利光なすぎょうざ580円はゴマダレで。キリン一番搾り(生)560円



利光

●としみつ

祇園の家族に甘えさせて

祇園にもまだまだ隠されている「行きつけ」できる&したい店。常連客がヒミツにしたがるそのワケは、女将さんが作る愛情料理の数々と、脇で支える息子さんたちと3人でのホントの家庭のもてなし。「鍋が食べた〜い」と事前に言ったとすれば、「ふぐ」「あんこう」「寄せ」でも何でも、メニューと関係なしに好物鍋がお出迎え。コースなんて無いけれど、条件を伝えるだけでオリジナル宴会コースまで作ってくれる。そのキモチが実は一番の魅力。

平均予算 3500円
宴会最大キャパ 10人
専用駐車場 無し

京都市東山区大和大路四条下ル大和町1-4-1
075-531-1238
18:00~翌3:00(L.O.翌2:30) / 日休



今回の目玉料理のカムジャタン鍋1200円(写真は4人前)。近江牛の梅肉仕立て1000円、近江牛の梅にぎり800円、キリン一番搾り(生)500円など

平均予算 3500円
宴会最大キャパ 20人
専用駐車場 無し

酒菜 あぐれま

●しゅいあぐれま

日韓共催 on 高瀬川

日韓共催W杯の成功を祝うように、ならば「食」でもと「和食と韓国料理の融合」をコンセプトにオープンしたばかりの新店。和風な鍋の中にコチジャン、食材として韓国のモチ、トッポギを入れるなど、和×韓のフュージョンが自慢。中でもオススメの逸品は骨付きの豚肉と野菜を牛スープで煮込んだ韓国でも一般的なカムジャタン鍋。仕上げにうどんを入れる「和」のセンス。パッと見韓国色が強くても、日本の料理人魂は、W杯の結果とは比例しないのだ。



平均予算 2000円
宴会最大キャパ 50人
専用駐車場 40台
京都市中京区本町通三条上ル一筋目北西角ステラム2F
075-253-0550
17:00~24:00
無休

カルビの海賊 城陽店

●かるびのかいぞく じょうようてん

NO食べ放題、でも腹一杯



ハラミやカルビが380円、生中一杯190円。激安店が猛威を奮う近頃、これくらいじゃ驚きません! しかし、お値段はそのままだに肉質まで重視されたら、そりゃあもう…。こちらでは、お店ごとにブロック肉をカットするから当然、お肉は新鮮。「安い肉はちょっと…」ってなアナタも黙りこむこと間違いナシ。しかも、肉の盛り合わせに、石焼きビビンバ、サラダ、飲み放題のコースをわずか3000円でスタート。これで満足しないはずがない。

肉はもとより、サラダ480円やビビンバ680円などサイドメニューもリーズナブル。ヘタすりゃ、食べ放題のお店よりも安くあがるかも



旧国道24号線沿いにある大型店舗。土日のみ行っているランチサービスもネギスジ丼が280円と、牛丼に真っ向から対抗した一品

平均予算 2000円
宴会最大キャパ 50人
専用駐車場 40台
伊豆ミヤ●
ロソク●
大竹交差点
●京都市
●ガスト
掘り炬燵とテーブル席の2パターンを用意。また、特産の国産牛を使用した「和ンダフルセット」3000円も11月よりスタートした
城陽市平川橋通53-1
0774-54-4654
17:00~24:00(土日祝12:00~24:00) / 無休
※宴会は土日祝不可





豚トロブラックペパーとハチミツ風味800円、シーザーサラダ生ハム添え800円、特と九条葱のピッツァ1200円、キリン一番搾り(生)500円

i Latini ●イ・ラティニ

ルール嫌いのお気楽屋

「～コース」の型にはめず、気楽なミーティング!のノリで行きたい夜は、タバス感覚のバーで自在にセレクトを。正等派イタリアンを経たシェフが「基本を守りながら、遊び心もネ」と話す通り、定番ソースを使った前菜しかり、バリッパリの釜焼きピッツァしかり、合わせる食材は初めてのフュージョンなのに大成功。カジュアル過ぎ?の印象も、意外と馴染むのは料理ばかりか町家のハコまで。どこに座って何を食べるか、選ぶ尽くした後は乾杯。

平均予算
3000円
宴会最大キャバ
120人
専用駐車場
無し



京都市中京区新町通錦小路上山
営業
075-212-1052
月火木17:00～翌2:00
(金土12:00～翌2:00、日祝
12:00～24:00) / 水休

ありのままの姿を残した2階の床の間は通常4名用。窓からは階下の坪庭が見える。その他の2階席はテーブルとソファで構成



女の子一人でも気軽に座れるカウンター席と、奥のサロン風の部屋との間には、灯籠を配した坪庭がある



3名からの宴会コースも登場。ミノボン・地鶏・タン・ローズ・魚介盛り合わせに一品3種とサラダ・フルーツ・飲み放題付きで1名4200円

創作厨房 菜花亭

●そうさくちゅうぼう さいかいてい

芸&ネタは底知らず

調理の基本は15年間ココで守った正統中華。けどソコに胡座をかかないアソビ心も、客を放さぬもう一つの理由。Lサイズの石鍋に入ったチビ餃子なら器でまず驚かせ、一口食べればタネに仕込んだ中・韓産など数種の唐辛子とコチジャンが、口中を仰天させる。同じく石焼きそばなら、生玉子とそばをグルグルとピンさせ、食べ方で楽しませる。心配性な幹事さんの仕切りでも、芸達者ばかり揃えたコースなら、大盛況のまま宴はフィナーレ。

平均予算
3000円
宴会最大キャバ
60人
専用駐車場
無し



京都市下京区烏丸通堀小路西入ル
京都タワー北新館3F
075-371-0500
11:30～15:00 17:00～
22:30 (金～23:30) / 日休

石焼きそば(2人前) 950円、きのこ豚肉の魚香ソース800円は辛酸っぱいソースが決め手。キリンラガー500円



石焼きチビ餃子(6個)900円、生ハムの生巻き700円、コースメニューは写真の料理も含む。税別4430円(税込)



テーブル間隔をゆったり取っている分、人数に合わせた配置変化もスムーズ。金曜を除く17～19時には、生ビールを300円で



眼下に高瀬川を眺めながら優雅な一時。もと高級焼き肉店だったので、席の間隔が広くとってあり、隣と肩や肘が当たる心配もナシ

厳選された和牛の炭火焼きは自慢の一品

生ビールの
ほんとうのうまさを
知る人は。



一番搾り<生>ビール!

キリン一番搾り(生)

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。



カルパッチョとメイン料理の素材は日によって替わる。フルコースと言っても予約は不要なので、気軽に注文ができる



元舞妓のベテランスタッフ(失礼ししの井上麻美さん)これからはシンチュウや温サラダなど、温かいはモノが続々と登場します



クリスマスシーズン限定コースもお見えする。人気がありすぐに予約でいっぱいになるため、気になったらすぐに電話を!

石焼地鶏 石庵 先斗町店

●いしやまじり いっしょん ほんちようてん

鶏&米のセレクト宴

もも肉580円、セセリ480円、ししゃも400円、大葉入りつくね500円、季節の野菜盛り合わせ(2人前)780円、竹筒750円

対馬の海底から引き上げた天然石で、じわっと焼き上げる地鶏。余分な脂分を落す石焼ならではのあっさり感と、遠赤外線効果のふっくら感に魅了された人は数知れず、その勢いは京都に収まらぬ「石庵」。新米が届いて間もないこの季節は、熊本産・七城米を南部鉄の釜で炊いた「銀シャリ」と、灘の蔵元で作るオリジナル地酒「いっしょん」で、米の味も堪能。1つの石を肩寄せて囲む水入らずの宴には、素材を見る目もぬかりなく。

店長の西條 竜太郎さん。おろし玉ねぎに漬けて焼く、肉の焼き方や食べ頃の合図までちゃんとフォローしてくれるのも石庵流



平均予算
3500円
宴会最大キャパ
16人
専用駐車場
無し



京都市中京区東木屋町三条下ル
材木町178-3 日高ビル1F
075・254・8568
17:30~24:00、無休



大阪や名古屋など、全国に裾野を広げる「石庵」。その出発点となった先斗町店では、スタッフとの距離も近い、ほど良い広さが魅力

MODERN ●モダン

つまり、常にon time

無機質な空間と言えばスタッフもお高くとまってテンションも低めの…、が常識なのは昔の話。同じ無機質でも木屋町を知るオーナーが三世代くらい進化させたスペースでは、膝を付いた接客しかり、カウンターに座ってスタッフとお話ししかり、接客は超オーガニック。料理はフレンチベース。コースも前菜からピザ、そしてデザートまで、と本格フレンチが2500円。ロケーション・味・コストパフォーマンス…、全てon timeなのが、ひょっとして店名の由来ですか?



京都市中京区木屋町地下ル東側
ジャンクションビル5F
075・213・4441
12:00~翌4:00、無休



3500円コースの品々。甘鯛のもちかぶ蒸しなどの懐石8品にソフトクリームが付く、5000円と7000円コースは要予約

京都市中京区錦雲通
高倉車入ル側金町364
075・229・7086
11:30~14:00
17:30~23:30
(L.O.22:30)
日休(月曜が祝日の場合、
日曜営業要月曜休)



平均予算
3500円
宴会最大キャパ
58人
専用駐車場
無し



蔵の内戸×ガラス×アルミという新鮮な組み合わせが玄関にて実現。限定50食のプレートランチは旬の素材で構成されており950円(しほりたてソフトクリーム付1050円)



備長炭のオブジェやミニ盆栽が置かれたシンプルな空間。また、各テーブルに設置されたアルミ製の仕切りを取れば、宴会仕様に



「同じくも常に料理のことが頭にあって、新しいものへと挑戦し続けています。料理長の中村久和さん、発想力を豊かにし、新しい

新和風ダイニング 風ホノカ

●かぜほのか

和に溶け込んだ 新定番な試み!

風になびいているような備長炭のオブジェやサワサワと揺れる緑の草木がリラックスな空間を提供してくれるダイニング。そんななかで和をベースにしながらも新たな素材や技法、ディスプレイで伝統と融合した新和食をサーブしてくれる。例えば、蒸しものでは、甘鯛・蕪・餅粉で新感覚な食感を体験できる。また、庶民的イメージのコロッケにしても白味噌入りのベシャメルソースを使い、現代陶芸作家が手掛けるアバンギャルドな皿へ立体的に盛り付けていくなど、培われた経験と閃きが冴える和食をトータルに演出。それらは決して伝統を損なうものではなく、新定番とも呼べるようなあらゆる層の人に指示される説得力がある。さらにシメは、濃厚なあとに爽快感が残るしほりたてソフトクリーム。滋賀県、宝牧場直送の無添加の生乳を使用し、こちらの精神を最も端的に反映させた、上質のスタンダードといえるかもしれない。



年末年始、度重なる宴会で何度訪れても、料理は異なるように手配。創作料理の「創作」たる由縁を真っ当に実感させてくれる



プライベートを尊重したい大人の宴会なら、個室を利用したい。マックス14席だが、8人前後の利用でも相談のってもらえる

揚げ鰯の野菜あんかけ、エビとホタテのトマトクリームシチュー、生ハムと野菜たっぷりサラダなど、コース料理の中の一例。1人2500円〜

うふふ Bis ●うふふ・ビス

10年目にはワケがある

「宴会やパーティをしてもらうのに、僕らは場所代をもらってるわけじゃない。料理に対する自負があるからそう言える。だから、ほんとにも忙しい年末年始も手抜きなし。予算と人数だけで予約が完了する「値段勝負のコンビニ宴会」が跋扈する昨今。少々、面倒臭いかもかもしれないが、幹事さんとの対話でスタートするのがココの流儀。味・好き嫌い、当たり前のように細かな注文に対応してくれる。栄枯盛衰の木屋町で10年を迎えた理由は、その「真っ当さ」にあるはずだ。

	<p>平均予算 3500円</p> <p>宴会最大キャパ 50人</p> <p>専用駐車場 無し</p>
--	--

京都市中京区河原町三条下ル2丁
自車入山南車庫町280
キャノンテラスビル2F
075-256-9125
17:00~24:00 第3月休

IBAH ●イバ

ヒネる宴会ならお任せ

白身魚のチリオイル炒め、海老のココナッツフライ・ラオスソースかけ、ガイヤーン、伊ワインの中でも重めのドルチェットダールバル

忘年会だからって何を食べたかまで忘れるようなテキト〜な宴会はしたくない。そんな疑心暗鬼には、イバ渾身のエスニックコースを。あとからピリピリくるチリソースの味は忘れようにも体に染み込み、酒も勢いも止まらないはず。ルックスも華やかなフルコースとは言え、2時間飲み放題つき! (かなり杯が進む味…普段より飲むかもヨ?) や、宴会の人数制限なし! (一人はちとツライ…二人でね) と、使い勝手と気軽さは抜群なのだ。



宴会コースは前菜からコーヒーまでのしっかりフルコース、飲み放題がついて4500円。30名以上なら、店ごと貸し切りしてくれる



<p>普段の食事には、2500円~4000円のブリフィクスコース3種を用意。もちろん単品での注文や、アイドルタイムのカフェ使いもOK</p> <p>平均予算 3000円</p> <p>宴会最大キャパ 45人</p> <p>専用駐車場 12台</p>	<p>冷房通</p> <p>二重窓</p> <p>東大側</p> <p>三軒通</p>	<p>平均予算</p> <p>宴会最大キャパ</p> <p>専用駐車場</p>
--	---	---

京都市左京区岡崎成徳寺町1-6
075-752-6090
11:30~23:00 (L.O.22:00) 不定休

洋風居酒屋FRESCO ●ようふういざかやフレスコ

私的で気軽な宴会に

駅ビル周辺に勤務するデパガー&ホテルマンからも熱い支持を受ける。夜の早い京都駅周辺では貴重な深夜営業のダイニング。「ボク自身、欲張りな方だからね」と店長の言葉とおり、スペインやイタリアなどの地中海料理をはじめ、トラディショナルなツマミまで揃うメニューリストはまさにラテンな「ごった煮感覚」。もちろん「居酒屋」の冠に違わず、そのワールドワイドな店づくりが気軽で、カジュアルな私的パーティにもマストだ。

乾杯用のグラスシャンパンに飲み放題+料理がセットの「忘年会・新年会特別コース」は1人4000円(税込)〜。従来のコースなら2000円〜

	<p>平均予算 2800円</p> <p>宴会最大キャパ 50人</p> <p>専用駐車場 無し</p>
--	--

京都市下京区堀小路通東洞院東入ル
075-371-5431
18:00~翌2:00 第1月休
(祝日・祝前日の場合は営業)



ワイン蔵をイメージしたインテリア。2フロア構成なので、私的な宴会はもちろん、大規模なパーティにも対応してくれる

「オーダーを受けてから炊き上げるバエリアなど料理は本格派ぞろい。セットメニューでも手抜きしてまへん」と店長の言葉も力強い



全10品の茶懐石コース (3,500yen) より「八寸」

三条木屋町上ル一筋目西入ル。もてなしの心を味わって欲しい、京料理の真髄をたぎさえたダイニングがここに



京都市中京区三条上ル恵比寿町534-15 JAPビル1F
TEL.075-253-1735
Mon~Sat.12:00~翌2:00(ディナーL.O.23:00、バー&カフェL.O.翌1:30)
Sun.12:00~翌1:00(ディナーL.O.23:00、バー&カフェL.O.24:30)
Open 365days



Notカフェ、It'sコワクナイ京料理

味峯 三条店・四条店

琉球男児の熱烈コース

底冷え京都の宴にはやっぱり南国沖縄パワーにご助力いただきたいところ。沖縄出身のご主人がプロデュースする味峯では、常日頃から産直のゴーヤ、トーフヨー、その他変りダネの一品が、津々浦々の魚介料理や居酒屋メニューと共演。その全体像は今冬登場の新作コースにも凝縮され、寄せ鍋、海老などがひしめき合う全7品はもはやどれがメインとは言い難い豪華っぷり。「ちょっとやり過ぎたわ」と苦笑するご主人。3800円の叩き値はやっぱち?

沖縄出身の宮城店長。幼い頃から親しんでいる沖縄家庭料理を15年前から四条坊城の本店でもてなしている。焼酎、泡盛の品揃えは50種類に及ぶ



●みほさんじょうてん・しじょうてん

味峯コース3800円より。海老のタルタル焼、魚介や野菜のかき寄せ鍋、牛肉のタタキ、ゴーヤの天ぷら。その他、お造り、雑炊or沖縄そば、漬物の内容 ※その他、てっちり2800円、カニ鍋2500円、とり鍋1700円と、それぞれコースあり



三条通	平均予算
三条通	3000円
三条通	宴会最大キャバ
三条通	20人
三条通	専用駐車場
三条通	無し

京都市中央区三条通東山入ル
プラザビル1F
075-251-1661
18:00~翌4:00/火休



コースは3名から注文可。カウンター、テーブル席はもとより、最大25名までOKのお座敷もあり



狙いはアッパークラスのミドルエイジ。「いらっしやいませ」ではなく「こんばんは(笑)」と、負気味なく大人の懐へ飛び込み、第2の我が家的なセラピーを施してくれる。メニューは豪快な鮮魚が中心。炙る・焼くもおいしいけれど、やはりここではサッパリと直球勝負の生で行きたい。しかもこのご時世だからコース予約で深夜の利用なら、最大5000円分のタクシーチケットをサービスの!! こんな気遣いが明日への活力剤となるってワケだ。

百聞は一見に如かず。満海御造り7種盛り合わせ980円。うに味噌バタートースト500円。ベトナム生春巻き750円。生ビール490円

京菜酒膳 ふう

●きょうさいしゅぜんふう

大人のホスピタル?!

20歳でバイト歴3年の京娘、万木華子さん。「おおきに〜」とカップルから年配まで、舞妓のようにもてなす起用さはプロの技!



鴨川と対面した席は12席。宴会コースは2000円〜で、28名まで収容できる座敷は要予約。これからはチゲ鍋や魚羅鍋もコースに参加



平均予算
3300円
宴会最大キャバ
60人
専用駐車場
無し



京都市中央区三条通本町東山入ル中船町110
フォーラム三条2F
075-252-0400
17:00~翌5:00 (L.O.~翌4:00) 無休



タン塩、ジャンボソーセージ、焼き野菜、ロース、バラ、キムチ、ライスが揃う月替りコースの一例。12月は韓国鍋を企画中

焼肉囲酒家 しじゃん

●やきにくいざかやしじゃん

熱血サービス炸裂。韓国酒場の冬の陣

忘新年会シーズン到来の季節、「本場韓国よりウマイ!」と日々絶賛を浴びるしじゃんが、衝撃的ニュースを絶え間なく発信中とのこと。11月からいよいよスタートした月替りコースは、例えば肉・野菜・キムチ・石焼ビビンバが並ぶ猛烈なボリュームで1800円の衝撃破格値を強制執行。かと思えば、鶏1羽分と朝鮮人参などの滋養を湛えるスープ「サムゲタン」は定価3000円を大幅に割る1800円を1月末までキープ!と捨て身の発言。さらには、今まで一部の常連客の間でのみ暗躍していたテールスープ、テールクッパ、テール温麺、カルビスープ、カルビクッパのマニアックな裏メニュー5種が表舞台に現れるという歴史的事実まで明るみに。トドめに、京都初登場の韓国産ビール2種入荷!の一報が舞い込んできて、もう収拾のつかない社会現象が巻き起こる危険大。狂喜乱舞もほどほどに、現場ではくれぐれも冷静沈着な行動を取られますように、と緊急戒厳令まで!

今年2周年を迎えたしじゃんは、新鮮なホルモンも豊富ゆえ、コアな肉食べも好んで通う店。新たに20種類ほどの新メニューも想定



平均予算
3000円
宴会最大キャバ
35人(座敷)
専用駐車場
3台

京都市下京区七条七本松上ル西側
075-315-5518
17:00~翌1:00
(L.O.24:00) 第1~第3火休

秘蔵コッパスタッフ・山口クンが手にするのは、京都初入荷のハイト社の「ハイトビール」と「ハイトエクスフィール」各500円



輪 ●りん

怒涛の大皿にピリオド。今秋昼会席スタート

皆で大皿に突撃！な宴会が主流な世の中、時には目先を変えてみては？と創作和食の輪がオススメするのは、付き出し→お造り→椀物→焼き物→揚げ物…デザートまで、銘々に一皿ずつ運ばれる全10品の会席風コース。日本海直送の新鮮な魚や、京料理の今様を盛り込んだ種々とマイペースに堪能できる。晴れて「取り分け係」のお役も御免、料理とお酒をしっかりと味わえる宴の実現を志す幹事さんは、25名キャバの2階座敷を予約されたし。



10品コース3500円は、お造りの盛り合わせ(大)2500円、豚の角煮1000円、京野菜の焼き合わせ700円などの一品を小皿に盛り付ける

某有名料亭で8年、合計14年の料理経験を積んだ板前の脇川さん、※今秋から、1800円の昼会席をスタート

平均予算 4000円
宴会最大キャバ 25人
専用駐車場 6台



京都市北区上賀茂高畑手町50-2
 075-702-0447
 11:30~14:00
 17:00~24:00 (L.O.23:00) 月休
 1階はカウンター、テーブル、小上がり、個室をバランスよく配置。2階の貸切は10名から可能、いずれも週末は予約がベスト



プラスワンって何が付くの？という店名に対してのツッコミのお答え。その！言葉じゃない「お帰りなさい」な雰囲気マジ心地よいこと。その①2パターンから毎夜選べるパスタを筆頭にイタリアン。その②もちろんアルコール。その③メン抜きでこれだけ楽しむ女性客もいるという歡樂スイーツ…。クリスマスから年末年始、街の空気を足しちゃうこのシーズンはさらに五つも六つも期待できるわけで、もはや「α」は「∞」ってことか。

ちょっと凍ったプリン450円、カボチャのパイ・リンゴと梨のミックスシャーベット各400円、パスタ100g750円〜、チキンの玉葱ソースのソテー680円

くいもんバー + 1

●くいもんばー プラスワン

「1」なんてご謙遜

木屋町は「いらっしゃいませ」、西院は「お帰りなさい」スタイルでシェイカーの振り方を愛する神谷浩太郎さん。21歳にして「老けた接客ですよ」と自らを語らう



黒が基調だから空気感はゆるやかな。ファニチャーのウッドの素材がより一層浮き上がる店内。コース予約は2名から

京都市右京区西院高山寺町14-4
 075-316-0490
 20:00~翌4:00
 (L.O.翌3:30) 無休

平均予算 3500円
宴会最大キャバ 25人
専用駐車場 無し

大天竺 ●だいてんじく

西院きっての天邪鬼

仕入れた肉は寿司ネタとしても使える、A4ランクのトロトロ黒毛和牛。だが…「精肉屋ちゃうけど、肉質の良し悪しは外せない。ウチは焼肉屋から、タレの質がキメ手」と、出されたのは自家製の和風モミダレ。ホルモンには味噌味、赤身には醤油味。日本男児の箸がドンドン進むのはアッサリ×ほのかに甘い、お馴染みの味。しかし塩や山椒で、と注文されたら…オーナー秘伝スパイスをバラバラ、と他にはない気の利いたこだわりっぷり。

宴会はぜひ貸し切りで！ コースは、上ミノ、ハラミ、ホルモン…など約7種がサザッと並んで2500円〜、ご飯&スープ付き(4名様以上)

平均予算 2500円
宴会最大キャバ 26人
専用駐車場 5台

京都市右京区松原春日西入山南側
 075-314-7527
 18:00~24:00 (L.O.23:30)
 水休



トロトロな肉質は健在のままで、12/1からはリーズナブルな値段で展開。どうぞ期待！

イスやカウンターの木目を、雲渡の店内に使用した民芸調の店内は、最近お土産なレバ刺し720円、カルビ680円、

THE 2TH ANNIVERSARY OF OPEN

RINRIN-SET ¥1330~¥1480 パスタ・デザート・ドリンクがお好みで選べます

滋賀県大津市安土町8-330
 0110 ingshil2f
 p307 777
 y 777
 en 215
 3003 2F
 650 L.O.06
 5 d a y 204
 y 304



DRINK
 ダージリンティー(ポット)



DESSERT
 パナナケーキ・アーモンドとメープルのクリームタルト・バニラアイスのキャラメルソース掛け



PASTA
 京生麩とベーコンとしめじのおしょうゆ風味パスタ

お着でパスタ。凛となり。



寒い夜から逃げ出したいなら、中川酒店からひとつ飛び。到着地はインドネシアにタイ、沖縄...と、南国の美味しいモノ処ならどこへでも。スナック感覚でパクパク食べるうす〜いメキシコ風ハンバーグ「パチョーラス」や、衣にスパイスを効かせた「タイ風からあげ」で直行便に乗るもよし。和惣菜メニューに、卓上のサンバルソースやハバネロペッパーソースをかけて、各地を乗り継いで行くもよし。宴会ならグループごとツアーバックでど〜ぞ。

パチョーラス400円、スイートチリソースにつける、タイ風からあげ600円、ジャマイカのNo.1ビール、レッドストライプ700円

コロケ・ビール・レゲエ 中川酒店

●なかがわさけてん



寒→暑へ瞬間トラベル



平均予算
2000円
宴会最大キャパ
30人
専用駐車場
無し

京都市上京区河原町今出川上ル築橋
西詰 仲ハウス1F
075・256・3696
19:00〜翌3:00 不定休

ツーリスト向けのナイトリゾートというより、現地民が訪れる夜の屋台。そんな雰囲気店内には、今宵もやっぱりレゲエが流れる



パーティならフリードリンク+おつまみのセット2500円や、+フードのセット3000円なども。予約は2名から受付、貸切は15名〜

Ding Bar asian elements

●ダイニングバー アジアンエレメンツ

時にアンバランスは重要

アンティークテーブルにクッションという懐古的な店内風景。店名に「アジア」を誇るが、料理はその枠に固執することなくフレンチやイタリアンなどのエレメンツも迷うことなくピックアップする。曰く、「アジアに限定すると面白くなくて、イイものはどんどん取り入れていきます」。アンバランスが重要なのだ。この時期、クリスマスメニューはフレンチをベースにした料理7品が5000円。ただし食するのはもちろんアジア空間。その輪廻は連綿と繰り返される。



取材陣一同も一瞬にして心を奪われた藤井薫子さんのサブするのにはコースに付いた特製デザート、ケーキやフルーツなどが山盛り



平均予算
3500円
宴会最大キャパ
30人
専用駐車場
無し

京都市中京区木町町御池下川車側
ジャンクションビル1F臨地側
075・212・5576
18:00〜翌3:00(L.O.翌2:00)
無休



この内容に男性同志では気兼ねしてしまうのか女性客が大半を占めることが珍しくない。家具やマットはバリエーション豊富に揃ったモノ

LIVING:BAR 木屋町

●リビングバー きやまち

ロッジ空間×夜景＝棚ボタなお得感

京都風情の代名詞、高瀬川から目測で20mほど上空のビル7階。「ハロー、東山三十六峰、今宵のアテは君たちだ！」な〜んて言ってしまうほど、そんじょそこのドライブウェイに見劣りしない夜景を堪能できるガラス張りの壁。これが7階から9階までドカーンと突き抜けているうえ、脇を固めるのが古材を駆使した柱や梁。お陰でガヤガヤした木屋町から抜け出したような開放感と、何だか得した気分まで味わえる。そんなデラックスな空間で宴会となれば、コレがまた使える。コースといえども、生湯葉のサーモン巻や生麩の田楽など、京料理に宣戦布告したメニューを日替わりでサーブ。見た目は派手でも意外にあっさりというのがこちらの信条で、単品でもフードは約70種という、脅威的な創作バリエも宴会には只ならぬ準備となる。さらに2000円プラスすれば、約70種以上のフリードリンクもオーダー可能に。これなら幹事に文句だけ打たれる酒飲み上司にも有無は言わせない。

ブツんだ夜景を披露するガラス張りの壁に古家の腐材を使った店内。このロッジ的空間が「リビングバー」という名にふさわしい

フリードリンクとなればぜひカクテルをご賞味あれ！ おすすめはウイスキー割りの看板カクテル、ヒップホップジャグ650円

京都市中京区新美町河原町東入備
前番町307
PLEXUSビル7F
075・221・1717
18:00〜24:00
(金土祝前日一律2,000) 無休

平均予算
3000円
宴会最大キャパ
80人
専用駐車場
無し



靴を脱ぎ、すり足でワサワサと上がるダイニング。7階にはボックス席、8階には掘りこたつ、9階はカラオケ付きの大部屋を用意



日替わりコースは全7品で2500円〜。海鮮のつけ盛りサラダ、海老のマヨネーズ炒め、生湯葉のサーモン巻、石焼ピリ辛チャーハン

ツ

ブ揃いの一皿ずらり

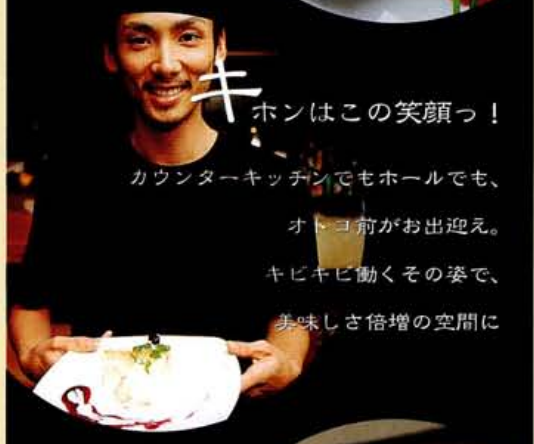
新戦力・すし職人＆パティシエで
ごはんもスイーツも厳選UP
「ざ・さむらい・ロール」は
冬の新作、和洋コラボの絶品



キ

ホンはこの笑顔っ！

カウンターキッチンでもホールでも、
オトコ前がお出迎え。
キビキビ動くその姿で、
美味しさ倍増の空間に



ツ

ベコベ言わず灰皿へ

吸い殻はキッチンと捨てる。
喫煙者ならこれ当然。
「忘れてる人多いヨ！」と
オリジナル携帯灰皿配布で感謝の気持ち



キ

タイのバリアフリー

オーナーの思いが形になった
バリアフリーは、
手すり付きトイレまで抜かりなく。
「誰もが楽しめるように」の実現形



TSUKI - TSUKI
滋賀県東海市権3丁目9-18
グレースイ 東東オーブ3-1
TEL.077-553-0608
18:00～翌2:00(翌1:00L.O.)
月休/P完備

炭火烧肉 和牛屋

●すみびやきにく わぎゅうや

今夜も赤字でゴメン



「儲けなんて度外視、お客様の笑顔が見たい」なんて、どこの店でも同じこと。この店では何が違うか？ オーナーがコストパフォーマンスに最も敏感な人種、主婦なのだ。注文が入るほど赤字になるという噂の国産近江牛使用を頑なに守ってくれているうえ、さらに日頃の感謝まで込めてくれたという3900円のサンキューセットの登場（年末まで）。塩タン、特選和牛コース、上カルビ、和風カルパッチョ、さらには牛刺し…、何か申し訳ないですね。

こちらはコースにも入っているオスメの吟選和牛ロースや牛刺し身、和牛のカルパッチョ。お酒は自家製のニゴリ酒480円



軽快なトークで常に爆笑を誘うオーナーの中山仁美さん。「今回のセットは人気ベスト3のお肉がすべて入っているので、お徳です」

京都市南区上鳥羽中ノ坪町32
075-693-7307
18:00～23:00・水休

	<p>平均予算 3000円 宴会最大キャパ 30人 専用駐車場 8台</p>
--	--

aqua

●7ク7

地階の深海、利用術

六角匙屋町の水面下ならぬ地下にある「深海」とはこの店のこと。店内ド真ん中でポコポコと水音を奏でる巨大な水柱を眺めるたび、個室はタコ壺に、テーブルとクッションは水中に腰を据えるサンゴに見えてくるから不思議。こんな癒ってしまいたい空間では少人数で店ごと貸しきってしまうパーティがふさわしい。イタリアンベースの創作フードが午前4時半までイケたというのも意中の人を誘うにはもってこいの好条件だ。

1名2500円のパーティプランは4名から予約可能。ササミの霜ふり、シーザーサラダなど全7品。+1500円でフリードリンクも付く

平均予算
2500円
宴会最大キャパ
約30人
専用駐車場
無し

アマレットやガリアートなど、ツウ好みのリキュールで作るカクテルに自信アリ。カクテル600円～、グラスワイン550円～



京都市中京区六角通匙屋町西入ル大黒町90
スラムツビルB1F
075-231-1188
18:00～翌5:00・水休



ボックス席、カウンター、テーブル席。しかも朝4時半まで深夜メシOKと、融通が効きまくり。わがままチョイス (3品) 860円

極安焼肉 石屋 ●ごくやすきにくいしや

KOモンの豚トロを!



レゲエ、熱帯魚、プロレスに焼肉。なんとも暑苦しい(?) 四重奏が15坪の店内にギュギュウ。「原価ギリギリ」とゴングが鳴り、リングならぬ網に上がるのは全戦無敗の中落ちカルビや上ロースたち。なかでも名物はポップ・サップ級の豚トロ。見た目ムッチリ、口に入れるとトロロ、コレは歴史に残るノックアウト負けっしょ。「いつも勝負(商売)なりませんわ」と社長。で、会計2500円也。えっ、コレ、ウチらの勝ちちゃう?!

2500円でこのボリューム。豚トロや上ロースなど約7品(1人前)。コースでもごはんのおかわりは自由だ。単品豚トロ480円



「おかわりいかがですかあ?」と馴れる彼女に、大喧嘩男子もタジタジ? バイト歴5カ月のラウンドギャル、服部亜希保さん

アロワナやピラルクなどの古代魚がお出迎え。社長が後援会にも入っている京都出身のプロレスラー、中西学氏も行きつけの軒だとか

京都市左京区田中下鴨町29
075-752-2929
17:00~翌3:00
(日祝~24:00)
無休
<http://www.reggie.com>

平均予算
2500円
宴会最大キャパ
30人
専用駐車場
無し



「なごみ居酒屋」のコンセプト通りコミュニケーションを重んじる。小物などオーナーの趣味と波動があれば一層ディープな件に?



柳馬場三条のちょっとした隠れ家的存在。手づくりゴマ豆腐や出し巻きが逸品で、柚子小町など酒屋にもない稀少なお酒を置くのも人気



3500円のコースは鶏込みハンバーグ、ハマチの中華風サラダ、鰻寿司、卵春巻などの6品。ジャンルにこだわらない「貪欲さ」が滲む

なごみ居酒屋 まる

ボリュームお値打ち感〇

「なごみを堪能してもらう」がコンセプト。町家を意識した小ぢんまりした空間は、仲間内のパーティなら気兼ねなく楽しめること請け合い。ひとり3500円、4000円、4500円の3つから選べるコースにはフリードリンクも付くし「満足感を供したい」との飯田轟輝オーナーの想いから大皿に盛られる料理は全品ワンランク上のボリューム感があって値段以上の価値を楽しめる。4000円からのおまかせ鍋(鍋+料理5品)コースもお値打ちだ。

平均予算
3000円
宴会最大キャパ
30人
専用駐車場
●台



京都市中京区柳馬場三条下ル84
075-221-8681
17:30~23:00 (L.O.23:00)
金土~翌2:00
不定休



親方かにコースは雄姿盛麗10匹(一匹付)・スワイガニ・ミックス円・小結コース4700円など、深夜1時以降の宴会は平均約6000円

ちゃんこ天山 ●ちゃんこてんざん

祇園で幹事に軍配!

力士の食事を総じて「ちゃんこ」。その鍋バージョンが「ちゃんこ鍋」。祇園町の「天山」では厳選された鳥取スワイガニ・近江牛・京地鶏・12種類のミンチなどの旨味と、時津風部屋の元天ノ山関から伝授された秘伝スープがガブリよつに組み、現役力士の舌もアッサリ土儀を割る美味さ。砂かぶりに陣取った同僚も、向こう正面のうさがた上司も物言いなシ。京の宴会シーズン冬場所千秋楽、軍配はそう、行司役の幹事サン、あなたに上がる。



相模の農代52元大関高見山の相模と化兄弟千代北の並びまわ色紙の富士山見と天子のやれがのやれは整山若58

九州佐賀県出身。元天ノ山関が屋号の由来。月替わりの地酒は鳥取や新潟、そしてやはり天山の釀で醸造された「天山地酒」がオススメ

平均予算
4500円
宴会最大キャパ
80人
専用駐車場
無し



京都市東山区博多町3丁目82
〔大和太路四条下ル建仁寺西門前〕
075-561-7376(17363)
17:00~23:00
日祝17:00~22:00・無休

季りん ●きりん

5mm差の鉄板焼宴会



過熱気味の換気ブームだが、こちらではオーナー自身もホン気で飲んで進めている。超プレミアム「ハナタレ」も、換気グラス400円!

かなりのデカさを誇るキャパシティ。カウンタ、座敷、テーブルと、好みの場所を選べる。もちろん、子供連れも大歓迎!

「いつも取材で言うてるねんけど、ウチは中途半端がウリやねん(笑)。と、言いつつも、15mm厚、20mm厚、25mm厚の鉄板を使い分ける様は、まさに「鉄板焼理論学」の様相。最初は15mmで蒸し焼きにして、仕上げは25mmでカリッと…。メニュー毎に使い分け、激ウマの鉄板焼とお好み焼きを次々に繰り出してくれる。さらに鉄板焼き以外にサイドメニューも驚くほど充実。そんな金本オーナー自身も酒飲みゆえ、味付けも呑み助のツボをついたもの。自ずと、酒量も増えてるって寸法だ。

京都市北区小山元町17
志山御膳屋ビル1F
075-492-3570
18:00~翌2:00
(土17:00~、日祝17:00~24:00)
月休(祝日の場合は翌日)

平均予算
2500円
宴会最大キャパ
60人
専用駐車場
無し



京都市北区小山元町17
志山御膳屋ビル1F
075-492-3570
18:00~翌2:00
(土17:00~、日祝17:00~24:00)
月休(祝日の場合は翌日)



私も



「支那虎 烏丸五条店」の看板娘、藤谷侑子さん。黒のユニフォームをキリリと着こなし、毎日笑顔でサービス

女のコが一人で暖簾をくぐれるラーメン屋、できました！



コクがあるのにすっきりスープ。伝家の宝刀・支那虎らーめん550円、アツアツの鉄鍋餃子はニンニク抜き300円。



ラーメン屋独特の油っぽさはどこへやら。ほっこりと落ち着ける木目調の店内で、スープの最後の一滴にまで舌鼓

《らーめん》

支那虎らーめん	550円	塩らーめん	550円	女性に人気！
猛虎らーめん	650円	味噌らーめん	600円	
キムチらーめん	650円	涼菜麺	650円	目玉メニュー
スタミナにんにくらーめん	650円			

《サイドメニュー》

鉄鍋餃子	300円	からあげ	450円
そばろごはん	300円	そばろサラダ	250円

ランチタイムサービス(11:00~14:00)

ラーメンをご注文の方に、ライスorサラダを無料でサービス致します。



支那虎

京都市下京区烏丸通五条下ル西側
075-353-8055
11:00~25:00 年中無休

FC加盟店募集
担当/伊藤



めしBar Mekhong

●めしバーメコン

トムヤムヌードル800円、チキン・エビ・香菜・アボガドを巻いたメコンロール800円、オリジナルカクテル・LOTUS1000円

洛北を凌駕する
アジア最先端の地

「食べ足りない、飲み足りない、話し足りない」の三拍子が揃わなくとも、一次会に何らかのフラストレーションを感じたなら、洛北のアノ場所に自らを強制運行して隠密二次会といきましょう。タイやベトナムの味をメインにしたお馴染みのスパイシー種類や深夜腹にも堪えない一品目の充実度、ちよい怪しげなのに妙に癒されるアジアムードは衰えぬままなのに、このところ2階の方で何やら不穏な動き？ いえいえ、ヒントは1階のカウンターに燦然と輝く伊製エスプレッソマシンにあり。そう、何を隠そう今秋より2フロアを牛耳ったメコンの上階では、近未来的亜細亜をイメージしたカフェ化計画がすでに遂行されていた。ホワイトキューブに散りばめられたスタルクの椅子に体を預けながら、ご自慢のコーヒー&特製スイーツを頼張る王道を行くか、はたまた1階のアジアンフードをデリバリーするか、それともめしバーを満喫後、カフェへ上昇するか。メンツと気分でお望みのまま。



カプチーノ600円、手作りのチョコレートケーキはコーヒーorティリーのセットで850円



平均予算
3000円
宴会最大キャパ
50人
専用駐車場
5台

京都市北区西陣茂水町79
075-495-9292
12:00~15:00 18:00~24:00 水休



メコン以前は某カフェで勤めていた店長のインテリアへの関心は高い、心血を注いだガラスカウンターには圧巻

11月から、ごはん、麺類、カレーを主体にした3タイプのランチをスタート。ガムランの流れる店内でひと時のトリップ