

その時、胃袋は鳴った!

酒 × 一皿

その料理を口にしたとき、舌が恋しがる酒がある。
その相性の良さを、舌が忘れはしないのだ。

本誌夏場の吉例企画「料理一皿×酒」特集Ver.'03

今年もまた、耳を傾けよう、両者を知り尽くした料理人たちの語らいを。



ピニャコラーダ 1000円

ホワイトラムに、ココナッツからとれたミルク・バイン・レモンとフルーツ類は全てフレッシュ尽くし。このデコレーションもトロピカルカクテルの正しき姿で感じてしょ



グリーンカレー 1300円

味の決め手となるスパイスも、本場のシェフがからオリジナルでミックス。主要のカーやバイマックスといったタイ食材の香りの良さにも驚かされるよ

平均予算 昼1000円
夜3000円

楽園ASIA

らくえん エイジア

接点は素材よりも別に有り

メイン素材が同じココナッツミルク。と、一間すれば単純な組み合わせ。けど、グリーンカレー×ピニャコラーダと聞けば、辛×甘の対極なコンビにちょっと不安になるかもね。だけど忘れて欲しいのが、ウチはホンモノ主義ってこと。入手困難なムコウの素材も全て、フレッシュな直輸入モノを使ったカレーは、出来合いのペーストなんて鼻で笑う一品。ピニャコラーダにだって簡単なココナッツラムは使わないしね。どっちも辛さ・甘さの上っ面だけじゃなくて、その先にちゃんとコクや風味があるから、相容れられる。これだけ言えばもう安心してしょ?

■京都市中京区二条通堀川東入矢幡町313
☎075-223-5483
●12:00~14:00 (木~日のみ)
●18:00~翌3:00 (フードL.O.22:30) / 不定休
<http://www.rakuen-asia.com>



料理だけじゃなく、器や店内に置かれた調度品もアジア各地から。オープンエアなテーブル&カウンター席の1F、2Fはこの夏、振り仮名式の個室スペースへとリニューアルが完了



他にも岡田屋のコロッケなど数々の名物を生んだ、オーナーエディ中川氏。「レゲエブームにノリで初めて、こんなに経つとは…」と、今年5月にオープン13年を迎えた

コロケ・ビール・レゲエ 中川酒店

なかがわさけてん

2つの島の親善コンビが…

料理と酒の上手な組み合わせ方は、僕らがウンマン言うよりも、お客さんの方がよ〜く知ってると思いますよ。ウチのタコライスは、ミートの味付けに甘いしょうゆ味のケチャップマニスを使っているから、白ライスとの相性が格段。トマトやレタスの生野菜も一緒にかつ込めちゃう。夏バテ知らずのさすが沖縄生まれ。ジャマイカのスタンダード「レッドストライプ」は南国に多い、軽いラガータイプ。どちらも故郷の看板を背負ったご当地モノだけど、ウチでは2つとも仲良く揃って名物メニュー。ね、これが答えてコトじゃない?

■京都市上京区河原町今出川上ル葵橋西詰 仲ハウス1F
☎075-256-3696
●19:00~翌3:00 / 不定休



タコライス 750円

白ごはんに、レタス・ミート・トルティーヤチップス・チーズ・サルサソースを重ねた、腹いっぱい一品。これを前にして食欲不振なんて有り得ないでしょ

レッドストライプ 700円

ジャマイカのNO.1ビールだけど、京都ではウチが発信源って言わせてくたさい。今夏は南国系のビールを色々増やしたので、そっちの飲み比べもしてみて

平均予算 2000円





ソヴェクラシコ モンテフィレンティネ
4800円 (税別)
ぎゅっと詰まった果実の甘味と清涼感のある酸味で、全体的に引き締まった味わいです。他にもグラスでも楽しんでもらえるワインを常に3種ほど用意しています。



自家製ソーセージの炭火焼き
レンズ豆のビュレと温泉卵添え 1200円
炭火って言葉にみんな張り 音と煙り、香ばしい光景がしっかり記憶に残っているんでしょうね。けど料理人としては調理法としての優秀さが何より魅力です

IL GUSCIO

イル・グーシヨ

平均予算 昼1200円
夜3000円

紅色をキュンと締める白

脂が弾けて焼き目も付いたソーセージに白ワインじゃ、一見、物足りなく思えるかも。けど炭火でじんわりと焼いたプラチナポークのソーセージはくせがなくて、ジューシーな見た目のイメージよりも大分あっさり。外見よりナイフで切った、キレイな薄紅色の中身の方がいかにも味のイメージですね。そしてカイエンペッパーのスパイシーな香りを、ワインの締まった甘味が引き立ててくれる。そこに、チンと冷やした白。肉汁とスパイスで熱くなった口のラジエーターにもなるし、夏にはまったくした赤よりこっちの方が素直にウレシイですからね。

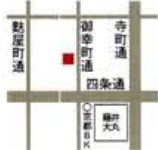
■京都市中京区麩屋町通三条下ルFS2ビル1F
☎075-212-0925
●11:30~15:00 (L.O.) 18:00~21:30 (L.O.) / 水休
<http://www.shop-annai.com/il-guscio>



メイン料理を置かず、前菜とバスタヤリソッパだけで構成するイルグーシヨのメニュー。「これからもイタリアンの色々粋をくすくすしていただきたいですね」とシェフ・北川真誠さん



「ホーチミンにウチみたいなカフェがたくさんあるとは意外。女の子占有率は日本もベトナムも同じみたいですね」とアオザイブラウスでお出ましのスタッフ・岩田沙織さん



XUAN

スアン

平均予算 昼1000円
夜2500円

もう異国とは呼べない関係

ビールと春巻はベトナム人の「とりあえずセット」なんです。ウチの料理はホーチミンの現役コックさんが監修してくれた南部テイストなので、毎日食べてもしんどくない塩気の少なめのちょい甘。春巻は「生」なら白味噌をプラスした濃いめ、「揚げ」ならヌクナムベースのあっさり味って具合にソースのバランス感覚はかなり日本人と似てますね。向こうは年中暑いから、合わせるビールはお酒というより清涼飲料水の存在で、かなりライトでフルーティな感じ。暑い夏はさっぱり料理と軽いビールで凌ぐ方法、お米の国同士かなり馴染んじやいますよ。

■京都市中京区御幸町通四条上ル西側 DECO III 1F
☎075-212-0656
●11:00~23:00 / 水休



生春巻と揚春巻のオードブルねじりえびせん添え 700円

当メニューはCF読者のスペシャル版。シャキシャキ感の生春巻と、パリパリ感の揚春巻が一旦で味わえて、欲張りさんには持ってこい

333 (バーバーバー) 550円

冷蔵設備が整っていないベトナムでは、氷をガバツと放り込んで豪快に飲むのがベトナム式。一度おためしあれ



アッケルマン・スパークリングワイン (白)
2000円 (税別)
後くされのない爽やかな飲み口が濃厚な料理にしっかりと。木屋町時代からワインには置き置いているので、自信を持ってお勧めできる1本です



岩ガキ 800円~1000円

自然が育んだ味をそのまま活かした素朴なメニューとは違って、パツと見の華やかさも大切にしています。和食系の増加と比例して魚介料理が増えました

うふふBis

うふふビス

平均予算 4000円

寄せては返すクリアな相棒

木屋町から引越して3カ月余り、若干ミニマムになった分お客さんとの距離も縮まって、交わす会話も倍増しましたね。移転に次ぐ大きな変化といえば、従来の洋食系に加えて熟年の舌も満足させる和食を増強させたことでしょうか。例えば日本海から届いた岩ガキもその一つ。身の厚みも甘味も最高潮に達した「海の濃いヤツ」には白ワイン、とりわけスパークリングが好敵手。口いっぱい広がる潮の風味をスッパリと流すワインの波は、次の一口をまた美味しくします。張り合っているようで、その実お互い依存し合う「竹馬の友」に思えてならないですね。

■京都市下京区綾小路通鳥丸東入ル一筋目下ル
☎075-344-8625
●17:00~24:00 / 日休



「四条からほんの少し寄り込んだだけとは思えないほど落ち着いたロケーションなので、気持ちのゆとりができたかも」と腰を据えて和食などの新境地を切り拓く河村料理長



ともんち

平均予算 4000円

薩摩っ子の貫禄にホレボレ

魚が美味しい店はナンボでもある。だからウチに来たら、生でも食べられるほどフレッシュな鹿児島産黒毛和牛をお腹いっぱい食べて欲しいねん。サッと湯引きして桜色に染まった牛タンを冷しゃぶあたりが最初の一品に持って来いやね。柔らか〜いタンと刻みキムチを混ぜた土佐酢ドレッシングとの相性は申し分ないけど、鹿児島産の芋焼酎との掛け合いはそれに勝るとも劣らぬ阿吽の呼吸。芋の入門欄にふさわしい優しい風味の持ち主は、心持ちピリッと来るカブサイシンの刺激もタンもまろく包み込んでくれる。さすが、九州モンはどっしり構えてるわ。

■京都市下京区綾小路通高小路東入ル
塩屋町72グランシャトル1F
☎075-344-6264
●17:00~24:00 / 日休



紫 500円 (グラス)

鹿児島産種子島の平徳射で、ボクに焼酎デビューを遂げさせた記念すべき一品。今時分やったらストリートよりロックで飲む方が喉越しもいいと思うよ



牛タンの冷しゃぶキムチドレッシング 900円

豚の牛タンは、焼ごえたと呼ぶには不適切なくらい柔らかい根元部分。他にも生・タタキ・炙り焼きなどに食べてみるヒウチやミスジも最高やね



「ちょっと料理のできる友達の家に来て気分が、のんきに過ごしてって、通ってもらったなら儲けスレスレの値段設定も見て見ぬふりやわ」と気風のいい井上智店長



富小路 春隆

とみのこうじ はるたか



「彼の役割？ そりゃもうウチの超スペシャル料理人兼ご意見番です」と山口オーナーが評する料理長・手嶋豊秀さん。和食一筋8年、通年とおして春隆の「人的カンバン」

平均予算 4500円

夏のカンバンは、ミルキーに

夏しくない食材っていうことで、梅雨時期にググッと大きくなる夏の能登産牡蠣はとにかく濃厚で、アッサリした冬の瀬戸内牡蠣よりもミルキーという言葉で表したい極上の味なんです。トロツとして、白子とか雲子に近い。「潮の香り」を通り越して「海の味」がしますね。この極上の牡蠣には、その濃厚さに負けないドッシリ重めで辛口の「池月」の純米を薦めたいですね。牡蠣とケンカするんじゃないかって思われるかもしれませんが、むしろ殴り合うほど仲良くなるような感じがあるんです。そんな相性の組合せも美味しいですよ。

■京都市中京区富小路御池上ル橋町 三洋橋ビルF
☎075-211-4327
●17:00~26:00/日休



池月 純米 500円 (1-合)

最近の流行でいうと、華奢でフルーティな日本酒になるんですけど、コイツはそうじゃない太いやローで、「牡蠣に負けない酒を」と思うとこの酒になりました



能登の岩牡蠣 900円~1000円

写真のサイズだと1000円です。実の部分で10cm強、殻ごと計たら800g。僕らでもサイズでビビる(笑)。宇出津港のセリ業者さん直送の逸品です

祇園旬菜 兆

ぎおんしゅんさい ちょう

平均予算 5000円

本格京料理の「涼」を気軽に

見た目からも涼を取っていただける夏らしい一皿を作ってみました。もともと相性いいとされるハモ、エビ、オクラの旬のトリオを、優しく深いダシのゼリーの中に閉じ込めたんです。最後に梅肉ソースを付けて召し上がっていただくと、ほどよい酸味がほろほろと崩れるゼリーを包み込んでくれます。合わせるお酒は、京都の水を使った京都生まれの吟醸酒に決めました。京料理のナイーブな部分をちゃんと守ってくれる飲みやすい辛口です。京料理と日本酒はよく主従関係に例えられますが、それを証明するような堅い忠誠心で結ばれた関係ですね。

■京都市東山区新橋通花見小路東入ル橋本町
☎075-541-8222
●18:00~23:00 (L.O.22:30) /日祝休



旬菜兆 1000円 (300mlボトル)

昨今は香り高い吟醸酒がもてはやされていますが、料理の味を引き立てる控え目な吟醸酒を「英麴」の斎藤酒造と共同制作しました。どの料理にも合いますよ



鱧と海老とオクラのゼリー寄せ 800円

料理の下に敷いたカジの葉は、その昔七ヶの願い事を書き記す紙代わりだったそうです。まさにその季節ですから、「料理で楽しいひと時を」と願いを込めました



「O.S.さん同士でも気軽に京料理を食べて欲しいから、3800円のコースや手頃なアラカルトをたくさん用意しています」と語る富山料理長。祇園という立地に扱われない懐深さだ



日本酒 各種

日本酒は10種類ぐらいいりますが、どんなお好みにも応じられる様にしてますから自由に選んで下さい。もちろん、ワインでもビールでもOKですよ



八寸盛り合わせ ※コースより

6500円以上のコースにお入れする八寸。6種類の盛り合わせ2人前です。涼げでしょ。7月は祇園祭があるから、ちまきは風物詩として欠かせませんねえ

1.通での店の目印は、ほんのり灯った明かりひとつ。そこから細い通路をくぐり抜けると、三軒長屋にたどりつく。一番右の家が「花咲」だ。2.2001年の9月に、同じ祇園のビルから移転。調理場も狭くなり、客席も減らしたのだが、ビルのテナントにはない情緒を手に入れた。やはり京料理にはこういったロケーションが似合うもの



祇園 京料理 花咲

ぎおん きょうりゅうり はなさき

平均予算 夏2500円 夜5000円

四季というより365季 味の暦をおあがりやす

店に入ってくればるまでに、ほの暗いおじを通ってこれたと思いますけど。否が応にも気持ち盛り上がりませんか？ そんな状態でまず一番最初に目にしはるのがこの八寸なんです。そら見栄えが良くないかね。京料理は目でも楽しんでいただくもんですけど、ウチでは6500円以上のコースになると焼き物は炭火でお出しします。さらに楽しんでもらえんと思いますよ。八寸も炭火焼きも、料理の中身はその日ごとに変わります。ええ、毎日自分で仕入れに行って、これや！と思えた食材をつくるからですわ。飲物？どうぞ何でも、好きなものと合わせて下さい。料理の仕事には自信がありますし、何と合わせていただいても美味しいですから。

■京都市東山区 祇園町南側570-17
☎075-533-3050
●12:00~14:00 (L.O.)
17:00~21:00 (L.O.)
無休





アサヒスーパードライ生 390円 (中)
おかげさまで7/15で一周年を迎えるということで、7/8~7/22まで生ビール半額セールを敢行します！特に近所の学生諸君はこのチャンスを見逃すべからず



とり3種盛り (モモ・つくね・ヤゲン軟骨) 980円
日替わりの盛り合わせは、単品で頼むよりずっとお得。各テーブルの七輪で焼いてもらった後、柑橘類をブレンドする自家製タレか、天然塩、レモンをお好みで

平均予算 3000円

潤風 理屈じゃない美味さもある

ウチの炭火焼の二大巨頭は京赤地鶏と近江牛。中でも美味さと安さで人気をさらっているのが、鶏の8種類の部位から3種を日替わりで選べる「とり3種盛り」なんです。高温を維持する備長炭が余分な脂を解放して、美味い肉汁だけを籠城させる。特に厚みのあるモモやセセリがそれを証明してくれるんですね。ヤゲン軟骨っていう胸の軟骨もクセになる歯ごたえを醸し出しますね。とまあ、美味の秘訣は素材選びや味付け合せてアレコレありますけど、相性抜群の飲み物なら掛け値なしにスカッとドライなビール！こればかりは理屈を並べるだけ野暮ですね。

■京都市左京区浄土寺東田町20
☎075-724-9167
●18:00~23:00 (L.O.22:30) / 月休



食肉業の権威を持つ石田店長は、上質な京赤地鶏や近江牛の各部位を安く仕入れるために、毎朝市内を東京西走。牛肉はバラやカルビの他、レバーやセンマイ、天肉なども多量採入



アテ、焼き物、御料理などの各カテゴリーは5品くらいに抑え、店長との親密度が増せばメニューが登場。「ボクの居場所やから、自然体でんびりやってる」安堵とした雰囲気



おんじ

平均予算 3000円

馬力を受け止める麦、一献

本場熊本馬肉をひと炙りして溜まり醤油とニンニクで食べる。新鮮な馬肉だけに与えられた特権でしょう。至ってシンプルですが、一番贅沢な食べ方やと思います。舌の温度で脂が溶け出すと同時に、炙った時の香りが充満する2つの局面が楽しめますから。この醍醐味に水をささない酒には、ウイスキーにも似た奥深いコクを持ち合わせている麦焼酎を選びました。しつこくないのにほのかに余韻を残す、馬肉と同じく地場が鍛えた味覚です。これだけ上手い手綱さばきができる酒があるからには、「馴染みがないから…」と敬遠するのは勿体ないですよ。

■京都市北区小山西花池町31
☎075-441-1509
●17:00~24:00 (L.O.) / 不定休



かびたん南蛮渡来の秘蔵酎 550円 (グラス)

暑い季節ということもあるし、ロックをお勧めしますね。他の麦焼酎が味気ないという人でも満足できる、爽やかな甘味特徴の銘柄なんです



熊本直送あぶり馬さし 1000円

鮮やかな赤身に入るサシのバランスが絶妙で、生で食べても臭みやクセは一切ないですね。ここだけの話。常連になってくれたら馬刺しでお腹も撑っちゃいます



平均予算 3,000円

あんぐり Kyoto Style Kitchen

あんぐり キョウトスタイルキッチン

果実が引き寄せる旬のご縁

旬の野菜や魚が美味しいのは当たり前ですから、その素材をもっと引き立たせるために、ボクはまず脳内キッチンで新素材をプラスします。夏なら脂もってプリプリに身も締まってくるスズキが筆頭。唐揚げはおろし大根を添えるのが王道ですけど、揚げたことを忘れるくらいサッパリした夏味にしようと考えたら、「すりおろしリンゴ」が例のごとく頭に浮かんだわけです。ドンびしゃでしたわ。120種類以上揃える酒から好相性を選抜するなら、リンゴを意識した甘酸っぱいカクテルがベスト。料理とシンクロする酒選びも大当たりの秘訣ですね。



チャイナグレープフルーツ 500円

料理に添えたりんごの風味はボン酢で酸味が助長されているから、ちょっと酸味の多いグレープフルーツが丁度いい。ディタベースのカクテルで甘酸っぱくね

スズキの唐揚げすりおろしりんご 850円

ボン酢を加えたすりおろしりんごの清涼感が衣の重みを消し去って、口に入ってはじめてスズキの脂とやさしい酸味が絶妙に混ざり合う筋書き通りの一品

■京都市中京区丸太町堀川東入丸太町33
☎075-211-0318
●18:00~23:30 (L.O.23:00) / 日休



「料理、酒、笑い、京町家のすべての要素が揃って『あんぐり』ができてるんです」と逸田店長が語る通り、どの店からも眺めのある眺めが広がる、大人の放課後が楽しめるような空間



京のはんなり さがら

平均予算 昼1000円 夜3000円

近所の隠れ家にはスッピンで

ウチは近所の常連さんの食卓みたいな店やから、毎日でも飽きないように、シンプルなものから創作を効かせたものまで幅広く考えてます。今回の料理は、薄味の里芋は炊き上がった丸の姿のまま。それを山椒を効かせた、こっちも一本姿そのままの穴子で包む。どちらもだしが味を決めるほとんどだから、素材の風味を消すこともないし、日常をひっくり返すような奇抜な味が口に飛び込んでくることもない(笑)。性の合う酒は、その点ももちろん同じです。料理を邪魔しない、軽い飲み口の柚子の焼酎。ほのかな香りを楽しむには、やっぱりロックでしようね。

■京都市左京区浄土寺東田町20
☎075-761-7373
●11:45~14:00 (春・秋の観光シーズンのみ)
18:00~24:00 / 水休



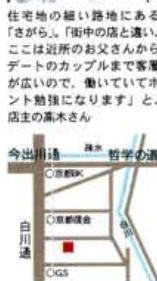
柚子小町 650円 (グラス)

ロックがお薦めの「柚子小町」は、焼酎とは違うもののアルコール度数は7%のリキュール感覚で、ボトルのパッケージやネーミングが女性に人気です



穴子と里芋の重ね蒸し 600円

里芋を籠頭にしたというの、この料理では要りませんね。穴子と蒸したら、わさびを溶いた船をかけた完成。里芋・穴子・船の三つの柔らかい食感をどうぞ





たなばた 600円 (グラス)

芋良さはそれほど強くないですが、ロックですると飲むのが丁度いい薩摩の焼酎です。季節ごとに地酒や焼酎を入れ替えていくので、その都度聞いてください



夏の焼物盛り合わせ 800円

焼おとしのオクラソース、賀茂茄子と牛肉の焼き焼き、焼き目ゆばの土佐酢ゼリーの3種は、「創作」というより和食材を絡めた「一ひねり」というスタンス

ぎやれ楽坐

ぎやれらくぞ

平均予算 3500円

移り気な女心のパートナー

女の人はいろんなお料理を少しずつついでにのびのびが好き。この焼物の盛り合わせはその欲求を満たしてくれる一皿です。スタンダードな和食が源泉なんですけど、具材やソースは存在感のある味付けなので、淡白な京素材が喜んで協力してくれる感じ。濃淡さまざまの焼物と仲のいいお酒を挙げるなら、意外と女性のリピーター率も多い芋焼酎ですかね。「たなばた」と名乗るだけあり、ぐんぐん暑さが増していく季節にぴったりの清涼感が持ち味。着先が右へ左へと浮気する前に焼酎が口中濃度をリセットしてくれる、「かすがい」のような存在ですね。

■滋賀県大津市大宮1-17-20 松田ビル1F
☎077-544-4411
●17:30~24:00/不不休



初夏を目前にリニューアルも完了。「お客様が触れる什器などを中心に、明るく印象的な店内に衣替えしました。居心地重視の雰囲気づくりが身上です」と聞き上手、話し上手の竹村店長



「ヒゲ」「おっちゃん」「お父さん」とニックネームは常にスタッフからの愛称がほとぼしる料理長・古屋要司さん。常連組をはじめ、ダーツ・ゲームのチャレンジャーも随時募集中



Lapin

ラパン

平均予算 昼700円 夜2500円

カケツケ一尾、後、一杯で

甘くもなく辛くもないけど喉は渴く料理にしてみました。1/3尾嚼ってビールを2口とか、一尾を一気に食べたらカケツケ一杯は一気にいけますね。一皿に8~9尾入ってますからこれ一皿で…、アレ？そうとう飲めちゃいますね(笑)。写真的には見栄えがしないので今回はご紹介しませんが、この他にも「キャベツとサルシッチャの蒸し煮」というソーセージ料理とか、「フィッシュ&チップス」なんかもそうですね、こういうバルやパブで出されるメニューって、ビールやワインをガンガン飲むように出来るんですよ。相性の良さは折り紙付きですよ。

■京都市中京区木屋町通御池地下上大阪町516
ジャンクションビル3F
☎075-213-0028
●15:00~翌3:00 (金土祝前日~翌5:00) /無休



ハイネケン生 600円 (グラス)

ゲルマン系のビールは、アメリカのビールよりは日本のビールに近いし、女性でも飲みやすい、良いビールですね。泡の盛りにも注目してくださいね



エビマヨフリッター 650円

衣につけて揚げたあと、マヨネーズ・ケチャップ・ガーリックと醤油のソースであえてあります。ガーリックの辛さを上手く効かせた人数No.1メニューです

懐かしの金魚 480円

ドリンク全品480円は続けますよ。ちょっと前に流行ったものを何故今に？と問われてもアレやけど…。だから「懐かしの金魚」なんで(笑)



平均予算 2500円

韓国風冷麺 850円

具は自家製キムチにトマト・レタス・ミョウガ・キュウリ・半熟玉子に揚げているのは豚です。添えたコチュジャンで辛さは調節してください

1. 店名となった僕さんは、もともとマンモスの予定だったもの。イラストを描くうち、どうみても可愛い像になったので、そのまま採用。2. 夏、それはカップルにも団体さんにも等しく外食の頻度が上がる時。1980円コースに飲み放題を付ければ、1杯480円一杯のドリンクは飲み放題で1260円に化ける



和洋旬菜 HUNGRY ELEPHANT

わようしゅんさい ハングリーエレファント

結果論…、もとい結論！ 夏のダイエットメニュー

■京都市中京区三条通
東洞院東入ル 珠光ビルB1F
☎075-212-4723
●18:00~翌2:00/無休



開店してちょうど1年経って、2回目の夏。特に今年、この時期に韓国メニューを特に増やすわけじゃないけど、凝ったモン作っても一緒やしね。それよりも、夏場に食べたくなるようなものにならなかな。と。ブタもキムチも体が欲しくなる時期でしょ？キムチは自家製で漬けたもんです。え？金魚との相性？そやねえ、唐辛子つながり？合うでしょう、意外と(笑)。夏場にカブサイシン、暑い時期には辛いもあってことで、汗かいていただいて、焼酎は糖分ないし、韓国麺にしても小麦粉やデュラム粉も入ってるけど、蕎麦粉がメインやから、パスタよりは軽いしね。かけるタレは鰹ダシの和風のものやし。うーん、結論、夏のダイエットメニュー。ええやん！(笑)



京都大原産 赤紫蘇 8% 使用

大原女

しそ焼酎
京洛北大原
朝摘みしそ焼酎

京都発!
今、話題の焼酎

京・洛北大原の、赤紫蘇を使う本格しそ焼酎です。
ほのかな紫蘇の香りと、口当たりの良さ。
新しい味わいをどうぞ、おあがりやす。

焼本
材格

販売元：株式会社奥田商店



【お問い合わせ】
営業本部：〒607-8482
京都市山科区北花山大林町64
TEL：075-501-8900



サントリー限定醸造生 650円
夏は爽やかな黄色のスッキリ感、冬はハーブとハーブくらいの濃い色でズシンと来るコクのあるビールへとシフト。春夏秋冬で飲み比べて欲しい一杯ですね



本日の前菜5種盛り合わせ 1500円
鰯おとしの梅肉ソース、カツオのたたき中華風味のサラダ仕立て、ラトックカナッペなど、和・洋・中・伊のエッセンスをふんだんに交えた一品です



古くはお茶屋として営まれていた屋敷の内部をコンクリート打ちっぱなしの壁で囲んだ和洋折衷のモダンスタイル。2階は「しらかわ」、3階はイングリッシュパブが営業

祇園辰巳 NEXUS

ぎおんたつみネクサス

平均予算 4000円

一期一会の心が意気投合

外から見れば祇園の借景に染まるすまし顔ですが、「お座敷で和食と瓶ビール」を想定して入ったらイロイロ裏切っちゃいますよ(笑)。和食と洋食それぞれの道を歩んできた料理人が知恵を絞った古今東西の折衷料理と、限定醸造の生ビールで心身を潤って欲しいですね。このビールは、四季を通じてホップの量や醸造期間を調整された、軽い飲み口のパーフェクトな夏仕様。シルクミたいな舌触りの泡でビールに蓋をするサーバーさばきにも自信がありますしね。「今だけ」の食材とビールでもてなす花街のホスピタリティだけは決して裏切りませんよ。



■京都市東山区花見小路通新橋西入ル
辰巳神社前 NEXUSビル2F
☎075-551-5678
🕒17:00~23:00/無休



雷洞貯蔵酒 緑 900円(一合)
冷涼なネーミング通り冷で飲むのが一番美味しい辛口系で、夏の暑さや鍋の熱さを快く払拭するキリとした飲み心地です。料理に合う地酒セレクトはお任せください



はもちり 3000円
鶏、九条ネギ、白ネギ、京水菜、豆腐、生麩が素材をポン酢で食べる純和風鍋ですね。このほか、お座敷の時間を埋めるアテ系からおませコースまで用意しています



1階のエントランスは「祇園辰巳NEXUS」と共通。純然たる和風の敷入、と思いきや季節の調度品が点在する芸術的空間。「しっぴり」できるカウンターは観音密度高し

しらかわ

平均予算 5000円

火照りを鎮める辛口一手

心もとない懐事情の時でも祇園の一等地で和食が食べたい!という衝動に駆られた方々はNEXUSの上階、「しらかわ」へ。タイムリーな海・川・山のものをを用いたシンプルなお食を、気楽に楽しんでいただけるように励んでいます。夏のイチオシなら「鰯おとし」と来る定説を覆し、今日はあえて「はもちり」で。夏に鍋とは禁じ手のように思われるでしょうが、傍らにキーンと冷えた辛口の日本酒さえあれば、むしろ王手狙いの正攻法ですよ。鰯はもちろん、地物野菜や豆腐などの食感・味が素直に伝わる料理には、日本の酒で真っ向勝負が深いでしょう。



■京都市東山区花見小路通新橋西入ル
辰巳神社前 NEXUSビル2F
☎075-551-5678
🕒17:00~23:00/無休



萬三

まんぞう

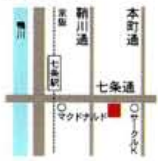
平均予算 昼700円 夜2500円

食欲を増進させる赤いワナ

動物性たんぱく質に、野菜、きのこ、豆…。白みそだしの鍋で一緒に煮込めば、いい味を出してくれるちゃんこ鍋。湯気を立ててるアツアツのところを、ふーふー汗をかきながら食べて、暑さでダレた胃を目覚めさせようってわけ。そこに投入するのが、赤のバクダン。同じ色でも、鍋にたっぷりかけた唐辛子や鷹の爪とはタッチが違う。急に起こされて慌て気味の食欲を、ラムネの甘さでなだめるところかな。けどその飲みやすさに油断は禁物。ボリューム自慢のちゃんこ鍋と競り合って、気づけばお腹が破裂…なんて無くもない話でしょ。

■京都市東山区七条川端東入ル南側
☎075-561-0301
🕒11:30~23:00 / 不定休

昼の一人酒から、ちっちゃな子供を連れてファミリー、うどんでシメル前店のサラリーマン…と、色々な客が集まる「萬三」。「丁度この鍋と同じです」と、スタッフ・池田祐明さん



バクダン 550円

焼酎をポートワインとラムネで割った、バクダン。飲み易いものばかりで合せているから、その通りグイグイいける。けどソレが後から怖いところです



スタミナちゃんこ 1800円

トリ・ブタ・ゲンコに、ちくわ・豆腐・ネギ・しし唐…と、とにかく盛りだくさん。この見た目だけでも、食欲湧かないって言ったら、そりゃ嘘でしょう



平均予算 3000円



夏のカクテル 雷 600円

アイスクリームが入ったふわふわの雪のようなカクテルにも、実はズドンと酸っぱさを走らせるカブサイジングが…。その他詳細は、飲んでからのお楽しみでござい

五穀と京野菜の石焼ビビンバ 900円

今夏はカブサイジングの辛さだけでなく、お腹からよりキレイにヘルシーになってことで、ごはんには五穀、具には水菜・青唐など、京野菜をたっぷり使いました

とんがら屋

助けは来ない？辛さの連続

ウチは言わずと知れた辛味処。石焼ビビンバの全面にたっぷりかかった粉唐辛子を見てもらえば、すぐに分かると思いますが(笑)。けどそれだけじゃ、まだまだアマイ。実はコレ、鶏ガラでとったスープも付いて1セット。もちろんこのスープにも唐辛子エキスがたっぷりって手管でして…。熱い液体って辛さを増進させるんです。おまけに焼けた石から辛い蒸気があがって、鼻先からムズムズ辛さが突き抜けてくる。そこで救いとばかりに登場するのが、いかにもクリーミーなカクテル。名前と不釣り合いだろうって？ まあ結果を楽しみに飲んでみて下さいよ。



「どう辛くしよう、どう解かそうかって、いつも新メニューの事を考えていますよ」と店長・宮上利敏さん。つまり客の方も、どんな辛さが待ち受けているのか常に気を抜けないって事



■京都市下京区西木屋町通市之町248
☎075-344-0308
🕒17:00~24:00 / 不定休



まんぞう酒場

ストレートに下町の味で

へんに格好だけつけた料理は出さへん店やし、これも昭和の酒場には大抵あった一品モンやな。牛すじとんにくを一緒に炊いて、タレも白味噌にみりん、酒と、いたって普通や。けど、それが一番美味いんと違うかな？ 今まで色んな酒と肴を覚えてきて辿り付いた、経験の上で言ってるんやからホンマやで(笑)。泥臭いような、人情味のある下町イメージの居酒屋で、歯で串を抜きながら飲む酒。そう言うたらもう、日本酒しかないやろう。コップ酒と言うには勿体無いくらいエエ酒やけど、キリッと男前な「八海山」ならそんな事も許してくれるはずや。

■京都市中京区西条河原町二筋上ル東入ル
☎075-213-5909
🕒17:00~翌3:00 / 不定休



どて焼き 150円 (1杯)

甘辛いタレをたっぷりすった、ぶりぶりのすじ肉を串ごと素早く、細かいことも気にしてられんからボリュームも大。添えた煮揚げのんにくにもまた美味しい

八海山 600円 (1杯)

今や不動の人気。新潟の清酒「八海山」。後を引かない辛口も、男気強めでびったりや。けど、さわやかな飲み口や肴りは下町ってうには上品すぎるか…?

平均予算 3000円

永く愛されるには
理由があります
あるのです

木屋町に産声を上げて8年、
怪しげなろうそくの灯りの中、
円卓を囲むスタイルが今も愛され続けるイノベーター。
仲間同士、家でつくづく感じを支持される。
ラストの真の魅力を解き明かしていきます。

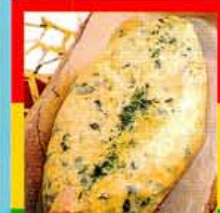


「メイド・イン・ラスト！
ジャマイカな味はノリが勝負。」

レゲエのルーツ、ジャマイカといえば機知に富んだ軽妙なラガマフィンが頭に浮かぶ。そしてこのスタッフがいつも大事にしていることといえば、そんなノリノリのダンスホールにいるかのような気分をゲストと分かち合うこと。例えば、ゆうき(左上)はテキサラ特攻隊長の異名を持ち、ヤンマー(中上)はキャンブル好きのお祭り男、のりこ(左下)はクラシックギターを嗜む無類の音楽フリーク、ふさこ(右下)はとにかく料理が大の得意といった調子。ときたまご(右上)は「これ以上飲めん」と即、ギブアップだけど…そんなスタッフが集まればこそ、自由な発想と創意工夫で生まれるサービスが「ラスト」ならではのオリジナルメニュー！さあ夏テイストを頬張りに来て！



◀ ナショナルディッシュ(800円) スクランブルエッグのような食感のキーの果実が淡い香りで誘います。
▼ カラーオムレツ(700円) 高菜ともほうれん草とも言えない緑黄色野菜カラーはビタミンAとカルシウムがたっぷり



▲ ジャークチキン(700円) ジャマイカ代表ジャークシーズニングは正に邪悪な旨味です。

8年間のご愛顧に感謝！！
皆様が末広がりに
なりますように…
2000円以上お食事の方には500円金券進呈

レゲエの居酒屋 **ラスト**

京都市中京区河原町通三条下ルBALビル棟東入ル北側 クラリオンビル5F
TEL.075-256-4567 営業時間 18:00~5:00



天誅 560円(1合)
なにやら不穏な商標ですが、芋焼酎「魔王」と同じ醸造元が作る焼酎ですからマイルドながらも芋の余韻もしっかり。多種多彩な北陸の地酒もぜひお試しを



岩ガキ 800円~900円
岩ガキが登場するのは、7月~9月上旬くらいまで。北陸の魚河岸で働く友達や自分の目を頼りに、エビ、ノドグロ、ガスエビ、マンジュ貝などを仕入れます



「金沢の近江町市場や水見の市場と結ばれた太一パイプをフル活用しているから、年中地元並みに安く新鮮な魚料理が実現するんです」と語る北陸の海鮮案内人、山田店長



喜人来人
きときと

荒海の宝に付かず離れず

三月月に一度は金沢へ帰郷して、どんな魚介が今キテいるかを自分の目で確かめています。魚の旬は杓子定規にはいきませんからね。今年は能登半島の外浦で獲れた天然の岩ガキの太り具合が上々、特大サイズに即日ありつける相当な値打ちもんです。冬のカキは水っぽさが出ますが、コイツは豊富な海の栄養をしっかりと蓄えた特濃ミルク味。荒海育ちと互角に渡り合える酒は豪胆な芋焼酎かとも考えましたが、自己主張が強すぎる感があるので、芋と米が原料の焼酎で一步引き気味に。北陸の恩恵を授かっている手前、地元魚屋かもしれませんけどね。

■京都市北区上賀茂群勝町13-2
☎075-724-8110
◎17:30~24:00 (L.O.23:30) / 月休



純米吟醸「越(こし)」4800円(1合)
幻の酒米といわれる「亀の尾」をから作られた、新潟産の純米吟醸。さらっとした軽口あたりで、個性のなうちの料理にようあうんですよ



生鮓のきのこあんかけ 850円
外はカリカリ、中はフワッとるように揚げた京生鮓。そこへエノキ、シメジ、フコクダケなどの山の幸をたっぷり食んだあんをかけてあります

先斗町 味がさね

ほんとしょう あじがさね

和食と中華、未知との遭遇？

分かりました。じゃあ、うちの超売れっ子を紹介させてもらいましょう。はいはい、出ておいで〜。源氏名は「生鮓のきのこあんかけ」と申します。えっ、普通の和風のメニューやないかって？ あらら、見くびってるとは困ります。ウチは和中華料理ですえ。片栗粉をまぶしてカリカリッと揚げた生鮓は真正銘の京生まれ。でも、この甘みのある濃厚なあん、ちょっと口に含まんでよ〜く味わってみてくださいな。オイスターソースがごっつ効いてるの、分かります？ これは独自ブレンドの自家製オイスターソース。うちのミラクルスパイスですわ。



川面を渡る風に吹かれてゆったりとくつろげる、盛り皿様式の納涼床が人気。サービス料や原料が一切発生しないので、気軽に利用できる、おススメは、「彩」会席6500円



■京都市中京区先斗町三條下ル
☎075-256-1777
◎17:00~23:00 (L.O.22:00) / 月休
※アラカルトのみの注文は床では不可



サントリーモルツ生 430円

こってりしたタレにも肉にも、生さえあれば敵はなし、4名様以上でご予約いただければ送迎のサービスもありますから、思いっきり飲んでもらってOKです



スペアリブの甘辛炒め 780円

フライパンで表面に焼き色を付け、旨味を閉じ込めてからオープンでじっくり火を通す。あとは、しょう油・酒・砂糖の照り焼き風のタレをかかえて完成です

dondon-tei

ドンドンテイ

平均予算 2500円

両手に好物。垂涎のアノ光景

調理している時から、喉を鳴らす甘辛〜い香り。テーブルまで運ぶ間も、ずっとこの調子。で、ちょっと恨めしい思いで(笑)、お客さんの元へ届けてくるわけです。しょう油ベースのタレを絡めたスペアリブは、和食料理人と洋食シェフがキッチンで肩を並べて作った、まさにその姿の一品。お客さんの方はと言うと、もう手づかみでガシって感じ。一応、盛り付けも色のバランスなんかも考えて、お洒落にしているつもりなんですけど…(笑)。で、もう片方の手にはやっぱり生。一口飲んだ後の「美味しい!」って顔までが、お決まりのセットです。

■向日市上植野町南淀井8-3

☎075-932-0848

●17:00〜翌6:00 (L.O.翌5:00)

日・祝〜翌3:00 (L.O.翌2:00) / 無休



平日は翌6時までの営業。休日は趣味のバンド練習に一日を費やして、6月には業界に和食の姉妹店がオープンしたばかり…と、多忙を極めるキッチンスタッフ・古川永治さん



「彼女の意見が一番手厳しいかも…」と店主の金田さんも頼りにする。ホール&キッチン担当の小河知香さんはオープン時からスタッフ。この笑顔なら男性客にもやさしそうです



和食・Dining Kin-Ta

わしやくダイニング キンタ

平均予算 2500円

食欲は兎も角、装いは麗しく

大半を占める女性のお客さんも、「とりあえず」はみんな揃ってビール。夏&ビールとくれば、つまみもスタンダードにフライドポテトっていうのが自然な流れかな。カリッと弾ける歯応えの後に、ホクホクとした柔らかさも味わかる。ペストは太めのスティック状。結局はオヤジと変わらない?って思える取り合わせだけど、食事の手元は色取りキレイであって欲しいっていうのが微妙な心理みたいね。つぶつぶの明太子ソースのピンクと、クリーム色のマヨネーズのデコレーションで彼女たちも合格点を提出。これで女性客の皆さん、離れられないみたいよ。

■宇治市小倉町西蒲78-3 OGIURA783ビル1F

☎0774-20-2804

●18:00〜24:00 / 水休

サントリーモルツ生 480円

グループで来た時なんかは、ピッチャーで注文されてもいいですね。料理のボリュームもしっかりありますから、いつもより早く空いちゃうみたいです



ジャガ芋明太子のマヨネーズ和え 550円

店の場所柄、オーソドックスな居酒屋メニューを多く出していますが、実は日本料理出身なんです。その裏柄はこの揚げ加減なんかから感じて頂ければと



サントリーモルツ生 600円

料理の盛り付けや彩りに注意を配るように、ビールの冷やし方や注ぎ方にも気を抜きません。それでこそ、お客さんに美味しく気軽に飲んで頂けるワケです



海老チリソース (特製中華蒸しパン添え) 980円

プリッとした食感と旨味を逃さないよう、海老は卵白と片栗粉の衣で揚げています。ソースはじっくり炒めた玉ねぎから甘味も出て、ピリッと軽い辛さです

ひまわり

平均予算 3500円

澄ましてばかりじゃ味気ない

にんじん・きゅうり・大根、三種の敷き台の上に、春巻きの皮でこしらえた器。その中におさまる、トマト色のチリソースをからませたプリッと大ぶりの海老…と、一通りその姿を愛でたら、後はお好きなように料理を味わって下さい。そう、少しフレンチっぽいイメージですかね。添えた特製の中華蒸しパンも、とろりと甘いソースをぬぐってもらえたら、シェフ冥利に尽きるってことで。なのにビールって? 敷居が高そうに見えても、ドアを開ければその先はカジュアルに楽しめる。店の雰囲気は、オススメの組み合わせにも表れるものです。

■京都市東山区祇園町北側

東大路末吉町西入ル富貴ビル前上ル

レジデンスリカ1F

☎075-531-5800

●18:00〜23:00 / 日休



調理の手が休まれば、カウンターに立ってお客さんの会話を楽しむという、シェフ・丹さん、京野菜を使ったり日本料理人と共同で料理を作ったりと、新しい試みにも意欲的だ

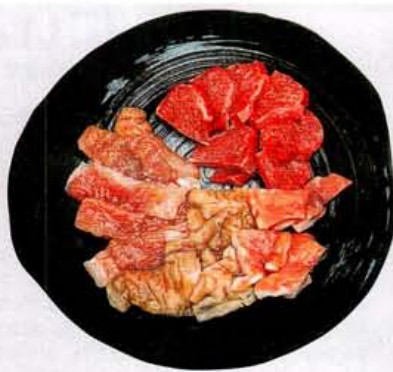


MALT'S BEER

麦100% 天然水100% 生が自慢のモルツです。



壱乃朝日 700円 (グラス)
 黒麹の風味が強いけど、味はマイルド。妻には慣れてそろそろ他をと思っている人なら、これを飲んでみると芋焼酎なんかに入り易いんちがうかな



上タン厚切り 1500円
 大ちよう・もうちよう・赤せんまい 各750円
 大ちようやもうちようには歯ごたえが良くなるよう、ハモの骨切りみみに隠し包丁を入れています。コレで焼き物用ですからね。刺身用も是非食べて欲しい

炭火烧肉 盧

平均予算 5000円

ホルモン好きは鼻が利く？

このホルモンたち、どれもきれいなピンク色でかわいいやろ？(笑) 例えば上タン。この厚みで出せるのは柔らかい付け根の部分だけで、1本仕入れたうちの半分にも満たないほどの贅沢モノ。その上、処理法がマズかったり時間が経つとすぐに血が回る、手の掛かるわがままモノ…。こんな風にそれぞれに愛情の掛け方があるけど、共通して大切にしていることは香り。もちろん匂いは掃除でしっかり取るけど、旨味や部位ごとのクセはちゃんと残す。赤身より個性を楽しめるのもこういった所なかなか。酒は喜界島の焼酎。こっちは黒糖のい〜い香りや。



店内は排煙も万全だが、どうも何かが匂う？「お客さんにはスタッフの香りが強すぎるってよく言われます」と、オーナー・光山五郎さん(右)とチーフ・横山剛貴さん(左)



■京都市北区北山堀川西入ル150m南側
 ☎075-495-6331
 ●18:00~24:00 (L.O.23:00) / 水休

炭火烧肉 和牛屋

わぎゅうや

平均予算 3000円

和牛の前では素直が一番！

よくお客さんに「儲けあるんか？」って本気で心配されるほど、厳選した近江牛をリーズナブルに提供してます。わざわざ来てくれる人にはやっぱり美味しい肉をたらふく食べて欲しいもん。焼肉のメインはカルビになりがちやけど、ウチに来たらローズ一辺倒でもいいくらい。生で食べたら大トロと間違えそうなくらいとろけてくる吟選和牛ロースを、炭火でじんわり焼いて召し上がれ。自慢のお肉には自家製にがり酒が最高の連れですね。さらっとしてて温蓄いらずの素直な飲み心地。ピュアな和牛に寄り添うように、私の愛情もたっぷり注いでおきました。

■京都市南区上鳥羽南中ノ坪町32
 ☎075-693-7307
 ●18:00~23:00 / 水休

自家製にがり酒 480円 (1杯)

自家製だけに飲み方も自己流が続出してます。普通は氷敷きで冷やしてから出すんですけど、上澄みだけとか、ビールと割るとか、面白いことになってます(笑)



吟選和牛ロース 980円

ピツリとサシが入った極上モノですから、牛刺し、和牛カルパッチョ、にがり脂にしてもイケる。いろいろ食べられてお得なコースは3000円からあります



「焼肉屋から永年29歳で勤弁してもらえんか？」と愛嬌たっぷりな中山店長。夜毎詰め掛ける常連サンや初来店のお客サンを相手にチャキチャキ振る舞うパワフルな主婦なのだ



極安焼肉 石屋

ごくやすやきにくいしや

平均予算 2500円

心ゆくまで飲りたなる焼肉

昔はよう宣伝してたウチのオリジナルメニューなんやけど、最近「知る人ぞ知る」的な隠し玉やね。と言うより、「飲み人ぞ知る」かな。何ちゅうてもビールに合うんやわ。カルビにタンと言えば、焼肉でこれを頼まん人はいいひんぐらいの定番でしょ？赤身バクバク、白飯モリモリ！ちゅうイメージやね。ところがそれぞれスジのある部分を叩いて焼くと、おつまみとして食べるのに最高やねんな。コリコリした食感のタン、おでん種のスジを香ばしくしたようなカルビ。パシパシに冷えたビールも、ちょうどええテンポで飲み干せまっせ。

■京都市左京区田中下柳町29
 ☎075-752-2929
 ●17:00~翌3:00 / 無休
<http://www.regee.com/>



安いのは基本、それなのに美味いのが石屋の魅力。それが最大に発揮されるセットメニューは最もカシコイ一手かも。2人で3280円~の三種。ライスは何杯でもおかわりOK



生ビール (中) 480円

銘柄はアサヒスーパードライ。ピリッと強力な味で、特製のタレの風味が何べんでも新鮮に感じられるねん。このパチパチに凍ってるのが美味いんやで！



カルビのすじ焼、タンのすじ焼 各480円

スジの感触は残しつつ、気分よう噛み切れるぐらいに叩いた上カルビ。舌の底の部分に細かく包丁を入れたタンはもう珍味の域。酒飲みにはたまらんわな

3周年記念キャンペーン 7月23日~7月25日迄

メンバーのお客様、全品半額
 新規来店のお客様、1,000円 OFF

1. 他のサービスとの併用不可
2. 本券1枚につき1グループ有効
3. 当日予約は不可
4. 本券を使用されていないお客様はこの期間全て1グループにつき1000円OFF
5. 2名様以上、8名様以下(小学生未満は人数に含まず)で有効
6. 期間中、営業時間17:00~22:00(L.O.) 23:00迄

焼肉 居酒屋

しじやん

■京都市下京区七条七本根上ル西側
 ☎075-315-5518
 ●17:00~翌1:00 (L.O.1:00)
 第1・第3火休

毎月18日はしじやんの日(生ビール半額 or 飲み放題1500円→1000円)



生ビール(モルツ) 600円

ビアレストラン仕込みの注ぎ方だから美味しさは保証付き。でも実は、お客さんが勝手に自分で注いでいるような店にしたいなあ、と、注ぎ方教えましょか？



シシャモ、ハタハタ、ホタテ、車エビ、サザエ 各種 400円~550円

この食材にしては、価格にしては、炭火焼屋にしては、とにかく原価率が高いです。この魚ってこんな美味かったん？って息を飲んでも、酒も飲む〜と

炭から炭まで にいよん

すみからすみまで にいよん

炭焼頼まな、許しまへん！

このシシャモ、一匹550円。高いでしょ〜。うんうん、そこらの居酒屋やったら一皿400円くらいですもんね。でもそんな人はシシャモちゃいますよ？ ウチは新鮮・良質ってだけじゃなくて、本物を出そうと思ってるんです。だからこれも当然、北海道の本当のシシャモ。まあ食べてみて。ね、思わず会話を止まるでしょ？ 他の食材も全部そう。京都でも第一級の業者さんにコンコンと頼んでありますから。長い夜のために一品料理も面白いのいっぱい用意してありますけど、まずは炭焼ね。そしてクリーム泡の、ビールです！ じっくり堪能して下さい。あ、でもあくまで気軽にね。

■京都市東山区祇園花見小路四条上ル 神聖ビルB1
☎075-532-0804
●17:00~材料なくなるまで/無休



市間店長の前にいるのは店長に似すぎてて食べられへん〜と噂の「市岡タマゴ」。お値段はマイナス35円のキャッシュバックメニュー。その他、京都ではここでしか飲めない焼酎もあり



「休まず市場に行くことですかね」と、日々の積み重ねで美味しい海鮮を安く食べさせる。店主の中谷安志さん、「母の日は料理をプレゼントしていた」と、料理好きは子供の頃から



あんじ

辛党まっしぐらの王道&極致

美味しいものをつまんで一杯、またその後美味しいもの…。底なしの渦の中にドンドン飲み込まれていくこの原理、日本酒好きなら分かりますよね。好きが高じて蔵元で仕込みを学んだこともある私が、今コレはと思うのが宮津の酒蔵が作った「ひょうたんからこま」。辛口の日本酒の相手に飲みたいのは、やはり海の食材モノ。造りもいいけど、酌を進める演出力は、フツフツ焼けていく音とビジュアルそして香ばしさと、炭火が上でしょね。しかも京都の海鮮値指数を下げる価格設定。支払いを気にしてチビチビなんて、飲み助の名が立きますから。

■京都市上京区釜屋通橋木町下ル
美川町375 ボンビルB1
☎075-212-0014
●11:30~13:30 (土・祝は夜のみ)
17:00~24:00 (L.O.23:00) /日休

平均予算 昼900円 夜3000円



ひょうたんからこま 480円(グラス)

丹後山田錦のみを使ったお酒です。若手杜氏が練習で本来より高い精米歩合で仕込んだ所、思いがけず美味しい酒ができて〜なんて神話も味の一つですよ



海鮮炭焼き盛り合せ 1680円

日によって若干変更はありますが、この日は大あさり・さざえ・はたて・めざし・万願寺・しいたけの一人前。酒と醤油の具ダレが魚の香りを格別ですよ

くいもんBAR + 1

くいもんバープラスワン

夏がよく似合う辛口ジゴロ

バーを任せられるボクの独断でお酒はシャンパンに決めました。シヨットで出してる店は滅多にないですからね。ディタやフランポワーズといった甘いリキュールとの相性もよくて、遊び好きな万年ジゴロって感じです。おっと、ついお酒メインで語ってしまいましたが、うちの嬢々しい？ 女性店長兼シェフが作るイタリアンとも好相性。決定版は旬のスズキにローズマリーの香りが染み込んだグリル。シャンパンを口に運べば、油分が拭き取られて魚の味とハーブの芳香が馴染んできます。甘い酒にも料理にも接近してくる、やっぱりキケンなヤツなんですよ。

■京都市右京区西院高山寺町14-4
☎075-316-0490
●20:00~翌4:00 (翌L.O.3:30) /無休
※前日までの予約に限り18:00~のオープンも可



「女性が一人で来てもらったく浮かないアットホームな雰囲気です。最近女性店長のまかないに育てられて、言葉遣いは専ら『デブリーダー』(笑)！」とバー担当の饒舌家・船戸和之さん



平均予算 3000円

コルドン・ネグロ 500円(グラス)

キールインペリアル、ディティンペリアルなどなど、リキュール類が豊富なのでシャンパンカクテルも数え切れません。カクテルはほとんど800円~です



スズキとホタテのグリル ローズマリー風味 780円

調理中から食欲をそそるローズマリーも、デザートに使うミントも店長が自家栽培した採れたて。本格バスタが真夜中に食べられる幸せなBARです

ご存知ですか？

湖国近江のビジネス街・大津に心地よい空気に包まれて話す空間、
美味しいものを口にする瞬間、そんなひとときを心に残るものにして欲しいと
絶え間なく変化しつづける“ふゅーちゃ”が
ワンランク上のボーダレスフードを提供いたしております。
そして、空間づくりはデザイナーズ集団「アライ企画」にお願いしました。

もっと身近に、もっと新鮮に“ふゅーちゃ”を感じてください

ARA HIROSHI

(株)アライ企画代表
京都では「ANAN」や「リスム」
など、人気店を手掛ける。仕立ては
「ふゅーちゃ」が初めて。

Welcome to the designer's space.

BORDERLESS KITCHEN



JR大津駅より徒歩5分

滋賀県大津市京町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.22:30)
日曜定休
http://www.fu-ture.com





来来家特製味付け豚カルビ 1000円
 漬け込むソースはコチュジャンやコチュカルなどを配合した粉れもない韓国テイスト。最後に味付け味噌を付けてください。ご注文は2人前からお願います



ハラサン 1000円
 日本でもお馴染みの「ジンロ」より辛口で、お酒好きにはこちらがおすすめ。韓国焼酎ピギナーには、ややマイルドな「チャミスル」が合いと思います

本場韓国家庭料理 来来家

平均予算 3000円

らいらいや

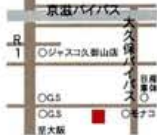
一発で蘇るコリアンブロー

来来家の台所を切り盛りするのは、私を含む3人のオモニ（韓国語で「お母さん」）。それぞれの家庭の味を擦り合わせて完成した生粋の韓国家庭料理です。暑さに萎えた体を復活させる秘策は、この「特製味付け豚カルビ」。特製の甘辛ソースに2日間漬けたチヤックリブを一気に炒めて、韓国産のチヤ菜とゴマの葉に包んでパクツとかぶり付けて。ムチッと弾ける肉を噛むほどに、濃厚な味わいに支配されていくのよね。ご飯もお酒も進むこの一品、ビールやマッコリも合うけれど、韓国の辛口焼酎との相性もなかなか。最強のスタミナを獲得できるパンチの効いた組み合わせよ。

■京都府久世郡山田下津屋川原107-1
 ☎0774-45-0420
 ●17:00～翌3:00/木休



「冷麺やサンゲタンなどの定番料理もあれば、牛骨エキスが美味しいジャガイモ鍋といったオリジナルもあります。辛さのリクエストもどしどし調整してくださいね」と金村店長より



La masa

ラ・マーサ

平均予算 5000円

個性派も同郷ならウマが合う

スペイン料理といえば…日本ではやっぱりパ・エ・リ・アやろね。ポクが現地でご飯にお気に入り、サフランの色素をも隠すイカスミバエリア。イカのキモ、塩、白ワインでスペイン風塩辛ペーストを作り海鮮素材と炒めて炊き上げるんやけど、香ばしいイカスミの磯臭さがたまらんのよ。濃厚なイカスミ料理やから、ここはスペイン生え抜きのシェリー酒がスッキリまどめに出る幕やな。ブランデーや白ワインの比にならない芳醇な香りは主役を食う勢いやのに、しっかり食欲も進めてくれるニクいやつ。純血ラテンコンビに對抗できるもんは他に考えられへんわ。

■京都市中京区寺町通二条下ル西側 若林ビル1F
 ☎075-255-6093
 ●17:30～翌1:00 (L.O.24:00) /不定休



ラ・ヒターナ 400円 (1200ml)

スペインで長く飲まれている銘柄で、揚げ物によく合う辛口やね。結構飲みやすいのにアルコール度数もソコソコあるから、なかなかいい感じに酔わせてくれるよ

イカスミバエリア (1人前) 1600円

夏のバエリアにはスズキ、エビ、マス、イカ、タコ〜と、とにかくいろいろ入って海鮮エキス大放。岩ガキやハタハタあたりもスペイン風味のアラカルトに登場中



かつ丼 元

げん

平均予算 700円

1丼で癒しから活力まで

どんぶりを構えたら、息つく間も無くガガあーっていうの、かつ丼の醍醐味ですよ。けどここのご時世、がんばるお父さん方にご紹介したい楽しみ方があるんです。うちでは、ご飯とかつとじを別してお出ししています。だから、まずはかつとじをそのままアテとして、相棒は翌日の仕事に持ち越さない、軽い麦焼酎キュアブルーがいいですね。そしてその日の疲れをかつと焼酎が流したら、後は明日への燃料補給。ご飯とかつとじを合体させて、丼にしてシメる。この1コースで900円と、お財布だって応援しますよ。ハイ、これで明日もがんばって！

■宇治市小倉春日森10
 ☎0774-24-0977
 ●11:00～翌2:00/無休



「料理はオーダーを受けてから5-6分程でお出しできるよように心がけています」と店長・浦口正二さん。「あ、もちろんお客様は落ち着いてゆっくりと召し上がって行って下さい」



キリンピュアブルー

350円 (ロック・水割り・お通し)

今年5月半ばに発売されたばかりの新商品です。夏焼酎の中でもあっさりした飲み口で、チューハイにすれば280円ですから2重に飲みやすい(笑)



かつとじ丼 550円

豚肉に冷凍ものは使いません。ふんわりとかぶせた玉子と鰹ダシで煮るヘビーさはありませんから、250円UPのWかつにされてもいいでしょうね



タントリーチキン・ミックスバエリア・ひき肉のヤム・タコのカリシア風マリネ・カニとエビのトムヤムスープ・タイ風プーン (以上写真手前右から時計回り) など全11品の「熱帯コース」は1人2800円・5名からのパーティーメニュー。他にもベトナム風生春巻き・キーマカレー・四川風ゴーヤチャンプルーなど夏期間限定メニューも豊富。



洋酒居酒屋

FRESCO

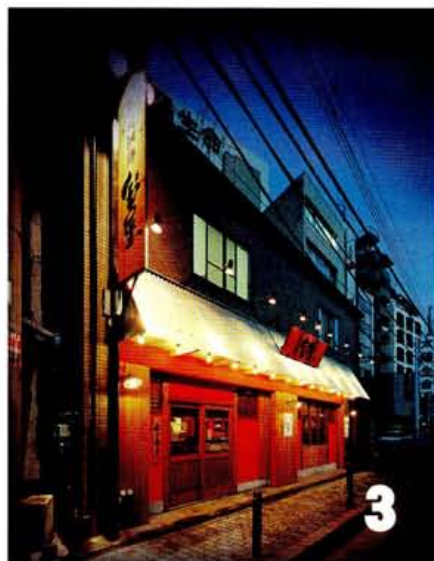
スペイン、イタリアのラテン系フードに、タイ、ベトナム、インドのアジアン熱帯フードが加わり食の巨大タイフーンが出現した今夏のフレスコ。深夜まで熱風吹きあれる熱帯屋でのパーティーは、記録的な盛り上がり！

■京都市下京区塩小路通 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)



03夏、フレスコは熱帯夜屋!



3

平均予算 800円

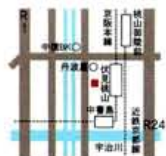


特製冷麺 750円

9/15までの夏期限定メニュー。自家製のゴマダレがコクのある味に仕上げます。揚げた春巻の皮やトレグイスを使う冷麺なんて、よそで見たことありますか？

熟成細麺 宝屋

じゅくせいほそめん たからや



伏見店

■京都市伏見区
西大手町313番地の1
☎075-605-1417
●11:30~15:00
17:30~翌2:00(日祝~24:00)
無休



西小路五条店

■京都市右京区
西院西満崎町33番地1
☎075-315-0811
●11:30~14:30
17:30~23:30/無休



壬生店

■京都市中京区
壬生馬場町35-5
☎075-823-2939
●11:30~15:00
17:30~24:00/無休



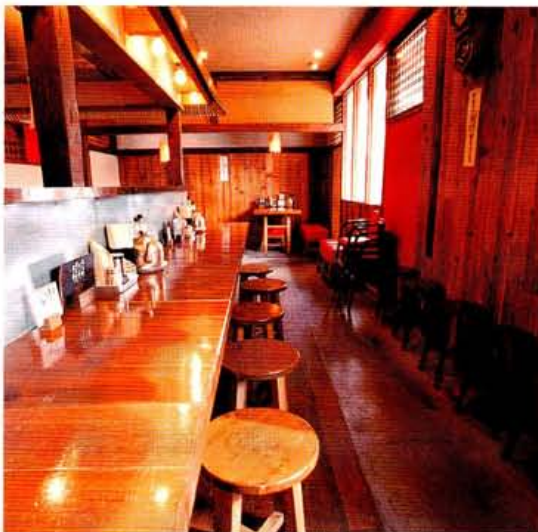
藤井寺店

■大阪府藤井寺市
岡2-8-41 ソリヤ1F
☎0729-36-2030
●11:00~15:00
17:00~22:00
(土日祝11:00~22:00)/無休



2

1. ラーメン580円。極上のあっさりしょう油トンコツスープは、誰でも最後の一湯まで飲み干せるように作られたもの。サイドメニューの定食・焼餃子は280円。具沢山のジュシーさが自慢。レタスの入った、ラーメン屋らしからぬ味わいの焼めし400円。2. デバ地下で大行列の某店のなめらかプリンよりも、ずっとなめらかでコクのあるテイスト。宝ぶりん300円、昔懐かしラムネ150円。3. ライトアップされた夜の外観は昔懐かしイメージ



いつか見たあのシーン 心地良さがうれしい「ラーメン屋」

木の温もりと昭和アンティークな風情で、昔懐かしいほっと和む空間。それが安心感と呼んででしょうか。女性のお客様もとっても多いんです。それでもあくまでもラーメン屋。「ラーメンと言えばやっぱりカウンター！」というお客様にはカウンター席もたっぷりご用意してあります。男性お一人のお客様にもご常連になっていただいていますし。カウンターでラーメンをバツと食べて帰られる人あり、テーブルでデザートを食べながらゆっくりくつろがれる人あり。どちらにも使えるお店です。デザート「宝ぶりん」はカウンターのお客様にもぜひお試しください。宝屋の厨房には元ホテルのコックが入っていて、サイドメニューにも力を入れています。中でもこのぶりんは、「どの専門メーカーから仕入れてるの?」とよく聞かれますが、真正正銘の自家製です。このように他の料理も主役になれますが、看板商品はもちろんラーメン。「極上のあっさりしょう油トンコツスープ」と、のどごしの良いオリジナル麺「熟成細麺」が自慢の品です。今日はどのメニューを組み合わせようか、誰と行くからどの席に座ろうか…。どんな選択にも対応できるラーメン屋。それが宝屋です。



1