

冬本番。年末も本番、年始も本番。忘年会に新年会…。社用にプライベートに、飲み会食べ会のシーズンも本番。「宴会?いつもの店でまあいいか」ってなことになるように…

12月は何かと外食が多いので

こんなお店はいいかですか?



## レストラン ラ・トゥール

# 02

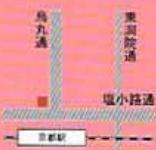


コース内容は特選牛のフィレステーキ、フォアグラのボワレなど、そしてデザートはワゴンから好きなだけ。期間は12月19日～26日、早めの予約と早めの日曜がおすすめ



足元見ずにユメを見せます  
カップルへの特典ディナー

上乗せされたクリスマス価格にも甘んじてきたカップルに、ラ・トゥール恒例のクリスマスコースを伝授。素材に彩りにこの時期だけの趣向を盛り込んだ一人6000円のフレンチをペアでなら2人で10000円になるプレゼントプライス。今年は期間も1週間に拡大し、恋人とだけでなく早めの日を担って家族ペアでのパーティなんているにも。



■京都市下京区烏丸通七条下ル  
京都タワーホテル8F  
☎075-361-3222  
●7:00～10:00 11:00～14:00  
17:00～21:00 (L.O.20:00) / 無休



# 01

## 鉄板が取り持つ素材コラボ「特別」な夜を召し上がれ



洋食出身の仮家シェフが目指すところは、高級な雰囲気を楽しみつつもカジュアルに使える鉄板料理。目の前で焼かれる近江牛ステーキを不動のメインキャストに、冷・温・熱に姿を変えたその日最も美味なる海鮮素材が脇を固める。「どちらも一度に」を望むなら、贅沢を絵に描いたような12月限定のディナーコースを即オーダーすべし。



■京都市中京区先斗町三条下ル  
先斗町ビル3F  
☎075-213-4129  
●17:30～L.O.22:00 / 無休

手前から、サーモンとカニの巻物などが並ぶ前菜。近江牛フィレ肉のステーキ、鯛のカルパッチョ、本日の魚のグリルなど全11品が登場するクリスマスディナーコースは4800円



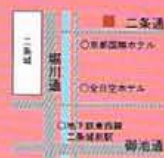
## 味くら みくら



# 03



「タイスキ」は一人3500円。前日予約で2名～OK。オーナーが東京西走して集めたタレは、高知県馬路村のボン酢・宮城県仙台のゴマ&京味噌・シェフ特製の3種類  
http://www.rakuen-asia.com



## 「鍋っちゃん鍋に飽きた！」 って人も幹事もご覧あれ

「手軽に居酒屋で忘年会」は、鍋奉行の肩書きが許さない。そんなもてなし度数高めめの幹事をも、このアジア鍋「タイスキ」は黙らせるだろう。タイ料理シェフ・カデさんのフィルターを通した、生でもイける新鮮なもち豚に丹波の地鶏つくねなどの京素材は、皆の口内を至福の楽園に。BAR TIME (23:00～) にもオリジナルフードが新登場。



## 楽園ASIA

らくえんえいじあ

04

鶏ササミのユッケ680円、カリカリじゃこの大根サラダ700円、季節の炊き込み飯700円、オリジナルカクテル冬月・寒梅は其々700円、コースは4000円～



## 輝庭 かがやきてい

CUBEの空間プロデュースとcafe.coの店舗デザインによる強カタックから生まれた店内、ルーム代5000円でジャグジー付VIPルームも予約可!

サララと流れる小川に、噴水の上る池、そして波紋の広がる枯れ山水…とアンダーグラウンドに密やかに開かれたこの眩しいばかりの庭。ひとたび踏み入れば、格子で囲まれた箱型個室やジャグジー付き(!!)のVIPルームと、随所に配された意匠も万全だ。普段でさえ超のつくこの演出を、彼女なり仕事先なり誰かを口説く席に使わない手はない。腕の確かな料理の介添えまでついて、黙っていてもこの非日常時間がいい方向に話を流してしまはず。



■京都市下京区丸九四条下ル  
水鏡屋町612 四条丸九ビルB1F  
☎075-253-1799  
●11:30~14:00 (L.O.13:30)  
17:00~24:00  
(フードL.O.23:00、ドリンクL.O.23:30) /無休



へタな言葉よりも長けたハコ  
演出の極みにハナシも成立

05

手前より、京の野菜と若布のサラダ800円、豚の角煮800円、カリカリ湯葉のカニあんかけ、造り湯葉などを載せたゆばいりる950円、具たっぷりのミニ海鮮丼900円、日本酒は880円～



## 眺庵 かがやき ながめあん かがやき

檜風呂が設けられた突端のVIPルームの一室は、あたかも忍び指へ訪れたかのよう。全19室の個室は2~4、5名サイズ。親密な関係はより親密に、そうでない関係もそれなりに縮まる?

東にモダン枯山水、西に鴨川ストリームを望む一等地に庵を結んだ見目麗しきとダイニングは、その眺めを連れて南北を使い分けるのもまた一興。めまぐるしく変化するビジュアル系個室が並ぶカジュアルゾーンと、和服美人のもてなしに預かれるニッポン的ラグジュアリーゾーン。どちらを選んでももれなく出会える美食の数々が泣く子も黙る名亭出身の玄人衆の作とくれば、コースばかりか一品もご賢の通り。空間と食のスライドコース、ココに極まれり。



■京都市東山区大和大路通  
三条下ル東側大黒町137  
KYOUEN西棟2F  
☎075-532-0181  
●11:00~15:00 (L.O.14:00)  
17:00~24:00 (L.O.23:00) /無休



不変の美景と自在なテイクが  
ミニマムな宴を好アシスト

# 07 いも松 いもまつ

「創作料理店のスタッフもよおるで」と、アレンジ料理やフンイキにはもうお腹いっぱい…となった時、戻ってくるのは「当り前」がある場所。ドコソ風カルパッチョでなく、わざわざ醤油で食べる造り。料理と酒だけをただ味わうならデザイナーの名前が付いて来るハコも不要。演出に頼らない主人との対局は、木屋町の地下に構えた会場にて。



生肉、刺魚の殆どは卸値の安い大阪中央市場から。特選牛生レバー580円、造り盛り合わせ1280円、京地鶏のたたき580円は歯止えのよいムネと野趣味のあるモモの両方を



平均予算 3000円

■京都市中央区  
木屋町六角  
第六観光ビルB1F  
☎075・213・2590  
●17:00～翌5:00  
日祝～翌1:00/無休



雰囲気で飲む？肴で飲む？  
舌がよしと言うのはどっち

# 06 ぎやれ楽坐 ぎやれらくざ

馴染みの集まりで「この時季だから」と少し趣を変えてみるなら、前菜からメイン、甘味に至るまで、合計7種の大皿が続々の「大皿会席コース」。「寒い時季だから」と基本を運べば、瀬田地鶏や自家製豆腐、魚介類など自慢の素材を盛り込んだ「よせ鍋コース」。勝手を知った団みの時間も初陣客も、楽に座れるのがこのお店。



12月から始まる冬恒例限定メニュー「鍋コース」は、前菜・お造り・雑炊orうどん・デザートが付いて3500円。「大皿会席コース」は6品3000円、7品3500円で、いずれも前日までの要予約。予約は1400～可



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



去年もだった人も、今年初の人も  
つい気の休む、座りいい場所

# 08

ディナーコースB4500円より、前菜、豆乳と出汁を合わせて調味したゆばのすりながし、牛フィレ肉のステーキ、ゆばのお寿司、ゆばの生春巻など。メインは肉か魚からセレクト



## ゆば泉 宝ヶ池店 ゆばせんたからがいけてん

国産大豆のみを使用した自家製生ゆばでお馴染みの「ゆば泉」。この生粋の和食材をフレンチスタイルにドレスアップさせる宝ヶ池店では、洋の皿とゆばの軽やかなハーモニーが心ゆくまで堪能できる。しかも今ならディナーコースを利用すれば、次回に使えるディナー20%OFFもしくは販売品の「くみあげ湯葉」半額の特典チケットがもらえる。ここだけの話、京料理の粋を集める祇園・円山公園内の姉妹店「京料理いそべ(075-561-2216)」では忘新年会とおきのコースが用意されている。



■京都市左区  
岩倉南三宅町70-1  
☎075-703-2700  
●11:00～16:00 (L.O.15:00)  
17:00～22:00 (L.O.21:00) /無休



ゆばの風味を損なわない  
軽快フレンチと和の調べ

夜はライトアップされる中庭に寄り添うテラスルームは10～15名で貸切にも対応。旬の食材が味わうディナーコースは2500円とスモールポーションの3500円もスタンバイ

09

# あんぐり Kyoto Style Kitchen

あんぐり キョウト・スタイル・キッチン



## 仲間の色々な顔が見たいなら 自在に変化する独創+京の味

1階は全席スパンと頭上を吹き抜けにして、2階の  
桟敷席からは坪庭や店内をぐるりと見下ろせて…と、  
大正生まれの古風な外観からは一転して、店内に一  
歩入った人のみが知るこのオープンビュー。町家に  
期待するアレコレとそれを裏切ってくれる楽しみは、  
ここでもてなされる料理にも共通だ。料理店にのみ  
卸される湯葉や生麩を使った料理は京都でならまず  
は食べたい一品。さて次は旬の素材。豊富な京都の  
冬の食材も、主人の前を通ればオリジナル料理へと  
姿を変えて登場してくる。「お客さんの顔が見えない  
調理場だけの仕事は窮屈で」とホテルや料理店を経  
て、この店を構えた主人に任せておけば、驚き、満  
足、笑みの百面相で自然と場も弾むのだ。

無駄のないデザインと座り心地の良さをイブを選  
んだという1Fのカウンターとテーブル席。2Fの  
桟敷は階下を見下ろす贅沢な眺め。横で仕切れば  
個室感も味わえる2F奥の座敷はまもなくリニ  
ューアルも完成し、ゆったりと座敷も増えモダンに  
なって再登場。と、どの席にもそれぞれの魅力

おまかせコースは3500円、4000円、5000円の3  
タイプが基本だが、料金や内容など希望に合わ  
せたコースも作ってもらえる。写真は7品の  
3500円コースの一例。旬の食材を使うため内容  
は日替わりになる。5000円なら「料理屋の同価  
格のコースを超えたい」と渾身のメニューに。



平均予算



宴会キャバシティー



■京都市中京区丸太町  
堀川東入ル丸太町33  
☎075-211-0318  
●18:00~23:30  
(L.O.23:00) / 日休  
(日が祝日・連休の場合は営業)  
P2台



## ウチナーの陽気な酒が 寒空の京都の夜をも救う

「味峯コース」は全7品で3800円。「沖縄料理コース」2800円。シークワーサーなどフレッシュ果汁で割った「果実チューハイ」は400円。大人数の集まりなら四条壬生店の40席のお座敷で



宴会続きで…といささか食傷気味でも、沖縄そばやゴーヤの天ぷらなど地元素材で作る沖縄料理を盛り込んだ「味峯コース」なら、趣新たに&ヘルシーにと頼もしい。間には甲羅ごとの海老のタルタル焼きや、造り、牛たたきなど多種多様なメニューを織り交ぜて、コース中でも飽きさせず楽しめる。これなら次の料理も宴会も「喜んで」。



三条店  
■京都市中京区三条通  
東海院東入ル南側  
プラザコラビル1F  
☎075-251-1861  
●18:00~翌5:00 / 火休  
(四条店☎075-822-4769)  
<http://www.mihono.jp>



## 味峯 三条店・四条店

みほ

# 11

3980円の平日Bコース(右)の他、肉質をランクアップさせた平日Cコース(下)には別に磯焼きやユッケなどが付く。週末でもそれぞれ520円のプラス料金で同じコースがいただける



6時間かけてスープを煮込んだ韓国直送味噌の「チゲ鍋」は海老、ホタテ、イカなどが入って850円。紹介したコース以外にもプラス480円で2時間の飲み放題が付けれれる

## 牛若 うしわか

外食と言えばいつもここだったな〜と、地元人と共に育った牛若も開店から20年。リニューアルも完了し1月末までの記念と感謝のスペシャルコースが一齐にスタート。平日の目玉は、特製塩ダレで揉んだタンやカルビ。「人気があるから」Wポーションで盛ったハラミなど、自慢と評判の味を盛り込んだ全11種のコースが2時間の飲み放題付きで3980円。これでもほんの気持ちの一部、お題はなくても日々宴会しておけばよし。



■京都府向日市寺戸町初田23  
☎075-934-2388  
●12:00~15:00  
17:00~23:00 (L.O.22:30) / 無休



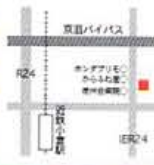
## いつもの店が特別ステージ 連日宴会騒ぎの2カ月間



写真: かつとし 550円(税込)

## かつ丼

ご予算、お一人様 七百円。  
出来たての味をお楽しみいただく為、厳選された豚肉をお店で調理。オリジナルブレンド植物油でカラッと揚げたてのトンかつ。  
季節の天然風味・旨味を生かしたダシとふんわり卵のかつ丼  
是非、ご賞味くださいませ。



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

MOTONIRO



穴子しゃぶしゃぶ3500円 (写真の皿は3人前)、エビスビール450円、魔王、村尾などブランド物から初めて見る物まで焼酎の品揃えも豊富、種を扱ってしっかりと楽しみたい



## 12 素材そのものの味わいが華やかな趣向にも優る演出

酒の場だから料理は二の次ではなく、宴会だからこそ料理に力を入れるのが本筋。常に天然物しか出さない魚介の中でも「穴子しゃぶしゃぶ」は、中央市場で何本入るかという極太い穴子を使った、忘年会に新年会に読えたような逸品。出汁にくぐらせ身を締めてなお存在感を残す質感と味わいが、心に深い思い出を残す宴となる。



■京都府久世郡久御山町  
下津屋川原107-1  
☎0774-43-4848  
●17:00~深夜  
無休 (1月1~4日は休み)  
Pあり



### 創作料理 あかたれ孤独家

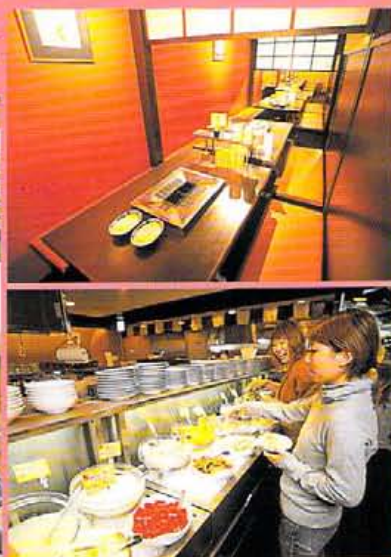
そうさくりよりり あかたれこどくや

## 13

仕切りを上げれば横一列に繋がる宴会に持ってこいのテーブル席。16時以降の90分の食べ放題コースはプラス1000円で、発泡酒やチューハイなどのドリンクが飲み放題に



胃に負担をかけないオリーブブレンドの油で揚げた串揚げは、20年を誇る独自の製法、サラダ、うどん、カレー、デザートなどのサイドメニューもガッツリ



いかなるメンツも円満に  
笑いが止まらぬ串揚げ作用

### 神楽食堂串家物語

かぐらしょくどうくしゃものがたり

「遊ぶ・揚げる・食べる」の三拍子が揃う串揚げスタジアムとして、向かうところ敵なしの王者。宴会シーンでセルフは面倒!なんてイメージも吹き飛ばして誰もが率先してショーケースへ向かう現象が頻発中だ。立てば「え〜!どれにする?」と歓喜の悲鳴、座れば「アレも揚げて、コレも揚げて」の大合唱。豊富なサイドメニューで隙間なくお腹を満たしてくれるこの食べ放題コース、CF読者なら2500円が1999円のギリギリプライスに!



京都四条店  
■京都市下京区四条通越屋町西入ル  
立売東町280 SAKZO PLAZA 5F  
☎075-229-3068  
●16:00~23:00/無休

京都錦裏店  
■京都市中京区錦裏通新築極入ル  
裏寺町598 OKビル2F  
☎075-213-8194  
●16:00~23:00(土日祝11:00~23:00)/無休  
<http://www.fujio-food.com/>



# 喜来 Kito-Kita



京都市北区上賀茂町13-2 〒603-8011  
Tel.075-724-8110 Fax.075-724-8628  
営業時間/17:30~24:00

### 活かした海の宝で来客をもてなし、喜ばす

その朝に掲げたばかりの魚介が、宵の宴を華やかにする。近江市場、水見漁港...地元の市場から直送される新鮮素材を京都・北山の座敷で舌鼓下さい。地元の人に勧められるように「キトキト」なうちに。「活きのいい」うちに。