

8月号特別企画
第二特集

京の夏は この酒とこの料理で まちがいない!!

京の夏は、このお酒と料理でまちがいない!



キャンティ 2800円 (ボトル)

ワイン好きやったら流行りの焼酎には流れず、夏はコレを選ぶハズ。ちょい冷やしてもタンニンを感じられる赤。料理の濃い部分にもマッチするしね



サザエのオープン焼きガーリックバター 800円〜

ホンマに知ってる人やつたら、この調理法で納得してくれるで。肝の苦み、バターの旨み、「ああ、これ食べたかったん」って遠が喜ぶ料理なんですわ

平均予算 4,000円

うふふ Bis

うふふビス

俺的日常の居酒屋ってこんな

居酒屋の勝負所って、勘定する時。お客さんが思ってた以上に「おっ、安いやん」って思わせることができるかどうか。値打ちあるもんを安くできたら、お客さんは満足するし。じゃあ、料理も酒も、そうあるべき。空間がオシャレ、盛り付けが凄い、厳選素材使っている…じゃなくて、本質的な部分。例えばサザエの肝の苦さとバターの甘みをキャンティに合わせる。知っている人ならニヤリとするし、知らない人も「美味いやん」って。流行りの焼酎で無理から合わせなくても、王道は間違いなく不変、そして普通。これが俺的居酒屋の値打ちですわ。



■京都市下京区烏丸通
仏光寺東上柳町315-16
☎075-344-8625
●17:00〜24:00/日休



日常的に飲める居酒屋を作ったから。居酒屋って聞いて、やああなたが思い浮かべたお店は、あくまで非日常。家で食べる時、絶対BGMに流れては流れへんし(笑)



くどき上手 800円 (一合)

きりっとした味わいながら口当たりはやわらかく、女性にも飲みやすい。気づけば杯を重ねていたし、そのネーミングの的の中ぶりにまた乾杯ですね



ホナスと鱈の夏野菜サラダ 880円

夏の代表・湯引きの鱈が山盛りのヘルシーサラダ。泉州の水ナスはアクが少なく生でも美味しく、塩もみして苦味を抑えたゴーヤがまたお酒に合うんです

平均予算 4,000円

酒庵 杜氏

しゅあん とうじ

やわらかにはなやかに、女心陥落

全国から探し求めた40〜50の銘酒の中から、7月はぜひこの日本酒「くどき上手」を味わって欲しいと思ってチョイスです。香りが爽やかでスッキリした後味は、冷酒が美味しい夏にピッタリ。そして日本酒にならあっさりとして、生で食べるアテが合うと思うんですね。7月の魚はやっぱり鱈。かと言って、ただの落とし鱈じゃありません。2人前ポーションが通常のウチでは、ボリューム的にもなんだか寂しい…。だから夏野菜をたっぷり盛り、梅肉ドレッシングや生のゴーヤで酒をひっぱる強さをプラス。ヘルシーながらもあくまでも着な一品が誕生です。



■京都市北区小山上総町39-4
☎075-491-4666
●18:00〜23:00/日祝休



ブームのはるか前から、今では入手困難な銘柄も扱っていたのが自慢です。4年前から始めたフードはおばんざいやお漬物を中心に、シメの贈り物など盛りだくさんです



スラマ 700円

最近、女性客に人気があるせいか、オッチャンがいつもよりニヤリと見られるように見えるのは私だけ? ベースがチキラーなのでガブ飲みには要注意ですよ。甘い顔をしてその存在は侮れません



パチョーラス 400円

薄くて一口サイズにしたところがメキシコ風なんです。トマト、ニンニク、タマネギ、ハラペーニョで煮込んだ自家製サルサソースが決め手ですね

コロッケ・ビール・レゲエ

中川酒店 本店

ながわさけてん ほんでん

平均予算 2,500円

テキーラ片手にサルサを踊る?

オッチャン顔が印象的なこのお酒は、酒屋さんがウチの店に合うんちゃうかってゆうて持ってきてくれたもの。そうですねって置いてみたら一気にファンが急増して。レモンの酸味が効いたやや甘めのテイストが、ウチで出しているHOTな南国料理ともよく合うみたいです。とくに、このスッキリさわやかを強調するには、ピリ辛のメキシコ料理との組み合わせが一番。自家製のサルサソースで口の中がカッと熱くなったところに、クイッとってクールダウン。でもよく考えれば「スラマ」もテキーラベースなので、体は確実に火照ってきますけどね。



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



「お客さんに泡盛いっっぱい飲まして欲しいです(笑)」とスタッフの山田舞さん。ラステカローを基調とした南国ムード満点店内は、23時以降から混雑必至なのでご注意ください



ツキトカゲ

平均予算 昼900円 平均予算 夜4,000円

食べて汗、呑んで流れる、夏の夜

開店してから初めての夏です。夏メニューの構成には色々とお気合が入ってるんです。夏限定・予約限定の特別メニューは「暑い季節に辛いもの」という定石の魅力を思いっきり表現したコレ、鍋ですよ。辛さにハヒハヒ言いながら、これまた夏に向けて導入したスッキリ味の冷酒と合わせて季節を感じて欲しいです。え、キムチチゲに日本酒が合うのかって？心配無用。実は味のベースは鰹と昆布で取った和風ダシ。最後のシメにも中華ソバでなくうどんが合うような、優しい味のサラッとしたスープです。日本酒と一緒に、サラサラ喉へ流れますよ！



香ミ足リテ味ヲ知ル 630円 (一合)

通好みの酒を生み出す伏見の蔵元「松本酒造」の新作純米酒です。米の旨みがしっかりあるのに軽快な辛口は、暑い夏にスーッと喉を洗い流すような心地です



真夏は特製キムチチゲ

3150円 (2名より・前日までに予約)
ウチの売り、京都あすか農園産のオーガニック野菜もたっぷり摂れる美容メニューです。野菜はお代わり無料、オプションで納豆を入れてもさらにウマイ！

■京都市中京区柳馬場通
丸太町下ル4丁目182
(京都地方裁判所西隣)
☎075-212-3550
①11:30~15:00
②17:30~23:00 (L.O.22:00) / 水休



「カリブ海のベントハウス」なイメージに転じた明治の町家。こんな店を通りかかるとは思えない。料理はユルユルで、むしろ酒と料理の相性へのこだわりなど忘れてしまおうのが本分だったりして



最後の楽園

さいごのらくえん

平均予算 3,000円

ヘルシータワーも蜜の酒で落城

この焼酎はお客さんから教えてもらったお酒なんです。皆さん色々おリクエストを下さるんで、僕ももっと安く良いのを探したりして(笑) 勝負してるんですけど、この「月みる杯」には完敗。今はウチでのトップスターです。とろっとしたい口あたりはロックで飲んだら最高ですよ。甘めのお酒ですからね、この季節なら料理は逆に淡白な素材で対比を楽しむんです。どーんと高く積んだタワーを、お箸でくしゃっと崩して食べて下さい。いつもはキチンとしてるあなたも、「最後の楽園」ではガラ〜ンと崩れちゃうように、ね。



月みる杯 600円 (グラス)

6年以上も樽熟成された、熊本の本焼酎です。琥珀の色は上等のウイスキー、まろやかな香りは吟醸酒もかくや、こんな焼酎、ありか〜！ってビックリしました



トマト豆腐タワー 500円

トマトと豆腐を交互に積み上げて、ゴマドレッシングで味をつけた料理です。てっぺんには揚げたジャガイモをあしらって、パリパリ食感をプラスしました

■京都市下京区西木屋町通
仏光寺上ル西側 寿苑ビル2F
☎075-344-9332
①19:00~翌2:00 (L.O.翌1:00)
不定休



「購入しちゃって、僕が飲まないで博覧会のお客さんが輸出」という心地よきは、まさに最高。料理は薄、餃子やピザまでリクエストの受付けは無限大だ



京の夏は、このお酒と料理でまちがいない！



萬福 550円 (グラス)

その名も「万福酒造」さんの作です。本場鹿児島の手焼酎で、寝た寝たでつくって汗かき感の爽やかな焼酎です。好きな方はこればかり、浮気ナンデ飲まはりますね

茄子のチーズ田楽 480円

半分は割った揚げ茄子に本店のdongamaオリジナルの田楽味噌をぬって、チーズと香草をあしらって焼いたもので、チーズから上は洋風。下は和風なメニューですね



平均予算 2,500円

1.真面目な話、本店との差は酒類の数の多さ。「別館の方がゆっくり飲める」とお酒を楽しむ利用客が多いそう。メニューの裏には木屋町の名のある他店の店主達の「オススメの飲み物」がリストアップされていて面白い 2.ソファ席は本店より落ち着いた造り。この店内奥の席とカウンター&テーブルまでは段差あり。ついでに客席にも落着きあり。



dongama 別館

どんがまべっかん

ボケてもツッコンでも、濃いモン同士

定期的に入荷はできるんですけど、この焼酎は結構珍しいと思うんですよ。「芋焼酎の中の芋焼酎」って感じで、芋の香りがしっかりして、本当に芋っばい本格焼酎なんです。ロックで飲まはる方が多いですね。合わせる料理もどちらかと言うと濃いめにしたので、濃いモン同士ってどこでしょうか。ボケとボケ「ツッコミとツッコミ」という感じ。ウチは何しろ「ダイニングバーやけくそ居酒屋」ですから(笑)、ソファ席とカウンターとテーブル席で全く客層が違ったり、合コンとカッパルと女の子同士が混在したりする店です。そのうえ本店のdongamaよりも、濃い人が流れてきたりしますから、ってキッチリ「濃い」で繋がりましたね(笑)

■京都市中京区木屋町通三条下ル東入ル
石屋町121 先斗町松崎屋ビル2F
☎075-212-5573
①18:00~翌5:00/無休



原簿担当の長沢孝彦さん。トキヒコとは純粋なお客前だが趣味は野球。意外と体育会系。「毎日が修行ですか？」で、最近購入した技は「セイクアパンダ(笑)」とまあ、何しろ楽しい店だ



京の夏は、このお酒と料理でまちがいない！



平均予算 夜4,000円

松の可 雄町 2400円 (一合)
山田錦と並ぶ最上級ブランドの「雄町」という米を使った。地元滋賀県の優秀な酒造会社の60本限定のお酒が手に入りしました。本当に澄じりっ気ナシの逸品ですよ



平均予算 昼1,500円

鮎の二種のかわり田楽 900円
しっかり塩をした鮎は背中から開いてオカラを詰めて白味噌・チーズで、賀茂茄子は鶏ももりと赤味噌とピーナツで仕立てています。焼きトマトも夏の味ですね

■滋賀県草津市野路町1丁目5-1
アメニティ南草津V
☎077-562-7866
●11:30~14:00 (L.O.13:30)
●18:00~23:00 (L.O.22:30) / 月休



「僕がつくる新しい料理はテストなんですよ(笑)」と、調理師の岡本弘樹さん。とは真えそのままだメニューに載る「合格料理」もあり、後井オーナーのプレゼンとしても立派に活躍中



旬味旬彩 太一

しゅんみしゅんさい たいち

スッピン美人の相手探しを一緒に

何ちゅう綺麗なお酒やろう？と、出会ったときに思ったんですよ。流行の軽いだけの日本酒ではなくて、女性に例えると化粧ついでにキリッとした美人で、芯の強い感じ。女優で言うと柴咲コウ？ そんな感じかも(笑)。軽くはないけどシャープな味のお酒なので、お相手はちょっと濃いめの味です。夏の食材にそら豆と生クリームソースを添えた田楽にしました。俳優で例えると坂口憲二？ 洋とも和とも、例によってどっちに取っていただいてもいい料理なのでケインコスギ？ (笑)。まあお酒も料理も、誰に例えるのがびったりか、皆さんとお話したいですね。

極安焼肉 石屋

ごくやすやきにく いしや

平均予算 2,500円

コテコテ焼肉に淑女もトロ〜ン

「超ニクニク」って文字を見た瞬間、女のゴッ的に「口うやん」「彼氏と食べられへんやん」なんて言葉を9割9分くらいの確率で言われる時代は、実はとっくの昔に終わったみたい。ニクニクたっぷり、ネギたっぷり、ジュジュッと焼けた焼肉をバクリと口に放り込んで、カキコキの生ビールをググッ。「え〜？おやじやん」的な淑女の表情をご覧あそばせ。プハア〜。で、トロ〜ン。本日一回目のファーストインプレッションに、女を捨てたわけやないけど、素の表情。女の見栄も、意地も、焼肉×生ビールの王道には、やっぱり叶わないのよねえ。

■京都市左京区田中下柳町29
☎075-752-2929
●17:00~翌3:00 日祝17:00~24:00 / 無休
<http://www.regee.com/>



「ええ肉を安くが基本」とスタッフの出るも際々。BGMのレゲエに合わせて古代魚が我が物顔で優雅に泳ぐ、およそ焼肉らしからぬこのテンションに、コアファンも多い



生ビール (中) 504円
「おいおい冷やしすぎやで」って買われるくらいがちょうどいい。「カキーン」って文字が似合う生ビールなら最初の一杯目で、間違いない暑さは吹き飛ばす



超にんにくハラミ 714円
塩ハラミにニンニクとネギがたっぷり。ネーミングや見た目から味もコテコテと想像しそうだが、塩焼きゆえ意外とあっさり。でもやっぱりこれが一番いい、ホント



平均予算 3,000円

くらら 504円 (シヨット)
「月の中」で有名な宮崎の岩倉酒造が、新酵母で作る芋焼酎。当店本限定の稀少品です。種やかな香りとさっぱりとした甘みで奥歯に喉へ落ちていきます



ゴーヤチャンプルー 662円
酸ダシの風味がふくよかに効いた、上品な味わいが人気です。丁寧な処理で苦味を除いたゴーヤは夏バテ知らず。夜打ち朝寝の夏の夜を乗り切ってください

■京都市中京区木屋町六角
第六観光ビル1F
☎075-213-2590
●17:00~翌5:00
(日祝~翌1:00) / 無休



「男女に例えたら『勝負居酒屋』じゃなくて、長年のカップルに似合う店」だといふ。アレンジメニューの創作料理でなく、あたりまえの味に安心できる「居酒屋」。それがいちばん



いも松

いもまつ

優しく手をつなぐ南育ちの味わい

沖縄の代表料理であるゴーヤチャンプルーを、「いも松」風にアレンジすると、ここまで和風になりました。シンプルな味わいは、女性のお客様も2皿、3皿とお替わりするほどの人気です。いかにお腹に優しいメニューかということがご想像いただけますよね？ そのお供には、泡盛ではなくあえて焼酎。しかもほんのり甘みを感じる芋。焼酎通ならご存じの「くらら」を、この取り合わせのために確保しました！ 柔らかな甘みはぜひともロックで堪能して下さい。ゴーヤ×芋というドスコイ印象なタッグでも、こんなに上品にまとまるものかと驚くはずですよ。



人気の「エビのタルタル焼き」150円と「豚の角煮」600円。全カゴの半額料理も多数ラインナップ

海の幸、山の幸、自慢の味

居酒屋 味峯

三条店
■京都市中京区三条通
東洞院東入ル南側
プラザコラムビル1F
☎075-251-1661
●18:00~翌5:00 / 火休

四条壬生店
■京都市中京区四条通
坊城西入ル南側
☎075-822-4769
●18:00~翌5:00 / 火休



(手前)から生グレープフルーツジュース、生バナナアップルジュース、生ソーダ、ソーダジュース各480円。その他にも常時40~50種類の焼酎がスタンバイ

台所家 本店

だいどこや ほんてん

平均予算 3,000円

米の酒だけじゃ物足りない右党へ

台所家各店の中でも、造りのオーダー率が高いのがウチ本店。造りといえば素材の質が隠し味よく表れるものだから、店としては嬉しいデータですね。大概は6種程度を載せる盛り合せで、ちょっとずつ色々なネタを楽しみながらその食感や味わいを実感して下さい。で、この尾頭付きをさらに極上にするのが芋+米の焼酎。造りには日本酒が定番ですが、焼酎の品揃えでも特出した本店では焼酎の中からも女房役を発見。それが日本酒同様の米の上品さに、芋のしっかりしたボディをもった「晴耕雨讀」。素材の力が物言うコンビという訳です。



台所家一広い店内ながら、客との濃密コミュニケーションを可能にするのは開店15年目の歴史の賜物か。その店長、小林氏との焼酎談話でより深い関係を築くのもまたよろし



■京都市中京区河原町通
あじびる北筋東入ル 志津屋ビル1F
☎075-213-2816
①17:00～翌5:00
日祝17:00～24:00/無休



晴耕雨讀 600円(グラス)

流行に左右されない生き方…。その鏡もいい! 芋だけで作ったワンランク上の「晴耕雨讀」もウチでは確保していますが、造りと合わせるならこっち



ダイレクト造り盛り 1680円～

内容はその日の仕入れ次第。その日の素材をそのまま出すならネーミングも「ダイレクト」ってことに。この日はアジ・貝柱・アヒナメ・サーモン・鯛

台所家 GROTTO

だいどこや グロット

平均予算 3,000円

京都と海をつないだ甘口の船頭

白い洞窟のように涼しげなマリントイストの内装や、京野菜を使ったおばんざい中心のランチ営業など、台所家の中で異色尽くしの末っ子GROTTO。そのキャラクターをしっかりと盛り込んだのがこの料理です。「船出?」をイメージした盛り付けの中身には、京の夏素材の筆頭である賀茂なすをメインに使用。それをうなぎと共に煮る、すっきりした一番出汁と甘露醤油を合わせたつゆは夏にはちょうどいいほのかな甘さ。京都・北桑田の羽田酒造で作られたオリジナル地酒もまた軽い甘口。京都と遠い海とが甘い味わいで上手く結びました。



台所家最新店の店長・佐竹さん。サイパンのダイビングスポットから命を失った店の中では、酒販を利用したブルーやグリーンライティングはさながら海面に反射する光のようだ



■京都市中京区河原町
六角西入ル南側 YOGIビル1F
☎075-221-2232
①11:00～翌2:00
日祝11:00～24:00/無休



台所家 700円(一合)

大洋に漕ぎ出す「船出」をイメージした料理と日本酒といえれば奥くさい感じがしますが、純米吟醸の地酒は香りもよく女性にも飲みやすく仕上がっています



うなぎと賀茂なすのオランダ煮 730円

薄焼のタレでもご承知の通り、うなぎと甘い味付けも相性よし。ここでは九州の甘露醤油がそのポイントです。仕上げのしょうが汁で味が引き締まりますね

たくたく 台所家

たくたく だいどこや

平均予算 3,300円

新スタイル生麩の相棒&恋人

生麩や湯葉といった京の伝統食材を「こんな使い方もできるんですよ」という、新提案型で用いるのが「たくたく」のやり方。チーズ&ベーコンと生麩を三層に組み合わせた食材選びのミスマッチと、添えたフレンチソースとの意外な味わいがまず一つの提案。そして春巻きの皮で包むことで、揚げても生麩のもっちりした食感をそのまま楽しめるという調理法も提案した一品です。見た目、味、ともに洋風に装えば、そのお相手はやはりクールな白ワインですね。これに恋の外を流れる高瀬川の眺めを加えれば、カップルには最強の3点セットです。



カップルや女性客には高瀬川に向かって一列に並んだ客席や、そのムードも大きな特典。「今の時期はこの眺めから川流とは違う爽快感を味わって下さい」と、小川店長



■京都市中京区四条通
高瀬川西側二筋目上ル東側
河村ビル1F
☎075-213-4135
①17:00～翌2:00 日祝～24:00/無休



グラスワイン白 680円

生麩料理といえばお上品なイメージですが、この料理はスナック感覚で食べられる、けれどカジュアルになり過ぎないのもワインならではの効果ですね



生麩の京都春巻き チーズ・ベーコン入り 750円

両サイドを閉じずに巻いてパリパリ度を最大にした皮の食感と、むっちりくっついた良のチーズ・生麩・ベーコンの食感のアンマッチも楽しんで下さい

台所家 四条店

だいどこや じしょうてん

平均予算 3,000円

香りと彩りのWで夏バテもさらば

暑さでダレ気味の夏には香料の刺激がテキ面。ならばと、辛味と香味を巧みに操る四川料理からアイデアを頂戴したのがこれ。豚バラのポイルをニンニク醤油に漬けた雲白肉(ウンバイロー)はその香りだけでも食欲をそそるメニュー。それを女性客のパーセンテージが高いウチでは、トマトや野菜を加えたヘルシーな生春巻風に仕上げました。傍らにはカラーコーディネートでも好適な、真っ赤なカシスワイン。もちろん味でも、「酒!」って感じのものより甘めで飲みやすいソフトドリンク感覚のカクテルの方が女性は料理も進むようですね。



充実のカクテルメニューの他、盛り付けや素材使いにもフェミニストぶりを感じる四條店。「食事は綺麗好き・見た目・価格の三拍子が必要」という賣店店長の弁にも感服力



■京都市中京区木屋町通四條上ル
錦屋町209 大西ビル2F
☎075-213-5302
①18:00～翌3:00
土・祝日17:00～翌3:00
日・祝日17:00～24:00/無休



カシスワイン 580円

カシスワインとのコンビで注文されたお客さんは、追加でもう一品雲白肉包みをオーダーすることが多いんですよ。甘い顔をしてその存在は偽れません



雲白肉包み 690円

赤・緑・黄の彩りで視覚からも食欲が湧くでしょう? 豚バラは一度ポイルして余計な脂肪が落ちているので、安心してガツッと食べちゃってください

京の夏は、このお酒と料理でまちがいない!

ばくばくのはなぢ



「3000円あれば充分。なんせウチは居酒屋が一番数層の低い店です。多分(笑)」と店長・古田さん。居酒屋デビューを自覚しながら、このくらい集客しなきゃ行ける店の存在は羨ましい

平均予算 3,000円

敷居が低すぎて地下にあるんです(笑)

蒸し暑い夏の夏場ということで、がっつり無骨な日本酒よりも、この京オンナのようにしおらしい「すず音」が口に合うと思いますね。これはにごり酒、日本酒なんですけど微発泡性だから、爽やかでほんのり品の添えられた風味が特徴です。飲み口はシャンパンに近いかな？ 合わせる料理は、やっぱりしつやかなお酒の味をそいとげない清爽なアッサリ系で。今回はストレートなメニューで提案してみましたけど、名物「おすじとピーコ」や、「イエローキャブ」「飲む酔うぐると」なんかの隠れた珍妙メニュー陣もお忘れなく。なんせウチは脱力系居酒屋ですから(笑)



すず音 1470円 (300mlボトル)

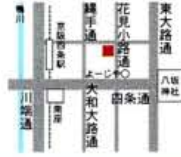
宮城県の「一ノ蔵」ってところから出てるんですけど、見た目から深しそうなお酒でしょ？ 重さのないライトな口あたりは食前酒にしてもいいですね



生春巻の三種盛 各714円

生春巻は手前から、帆立のタルタル、サーモンと大葉、ローストポークとハーブとチーズです。コイツには自家製ゴマダレのマヨネーズが抜群に相性いいんですよ

■京都市東山区花見小路
富永町西入ル
☎075-533-1872
●18:00~翌3:00
◆金土18:00~翌5:00
日祝17:00~23:00/無休



京の夏は、このお酒と料理でまちがいない！

フルールデュミディ 630円 (グラス)

ボルドーの有名な品種、カベルネ・ソーヴィニヨンの特徴は濃厚な味わい。樽のままで保管しているので香りの余韻も長く、まろやかな口当たりが自慢です



平均予算 昼2,000円

平均予算 夜5,000円



養老豚と牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース 2100円

コースの肉料理としても登場する人気の一品です。柔らかな肉質の養老豚と牛フィレの豪華コンビ。フォンドポークとカaramelでコクのあま味に仕上げました



1. 今回紹介したグリエ料理も含む「スペシャルコース」は5040円。スシや生春巻などを組み入れたミックスチュアな前菜「タイムズベイクサーミックス」がこのコースのチャームポイント。2. グランドピアノも麗々しいホールは、2次会などのパーティ利用に引っぱりだこの人気。通常営業時もほぼ毎晩のようにジャズコンサートが開かれている

Carnival Times

カーニバルタイムズ

同じ一樽が生んだ、味のツインズ

グリル鉄板でシンプルに焼き上げた肉料理に、赤ワインは当然マッチしますよね。でもこのお料理とワインの相性は、そんな単純なセオリー以上のもの。なぜってこのソース、今まさに目の前のグラスに注いだ、このワインと同じもので作ってるんですよ。双子のように息ピッタリのペアなのも納得でしょう？ カーニバルタイムズのハウスワインは、フランスから空輸した樽の状態のままご提供する、西日本初のスタイル。ディスペンサーから湧き出る瞬間にはじめて空気に触れるんです。そのナマの風味をグラスワインで感じて、ソースとして生まれ変わったカベルネ・ソーヴィニヨンの濃厚なコクを楽しむ。これは当店では味わえないコンビネーションですね。



ホールとフロント担当の藤原静香さん。人間関係の良さに惹かれ、アルバートは6年を数えるとか、一見ノープルに見えるてもつる理由は、スタッフ達の笑顔が理由



■京都市上京区丸太町通河原町東入ル南側丸太町大橋西詰
☎075-223-0606
●11:30~23:00 (L.O.21:30) ランチメニューL.O.15:00/無休



10PM. Bar「しじやん」のオープン

焼肉と韓国家庭料理が自慢の「しじやん」にて、今夏からバータイムがスタート。カクテルや焼酎などのアルコールは、スタンダードなリクエストにはほぼ全対応したラインナップ。営業後の第2ステージとしてもバーとしても使える、長居必至の一軒に。

新メニュー登場 豚の角煮580円 さがり800円
コックジャンスープ7900円 生温泉のお造り680円



焼肉酒家 しじやん



■京都市下京区七条七本線上/西側
☎075-315-5518
●17:00~翌1:00 (L.O.12:00)
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1575円→1050円)



メコンのモヒート 1000円

中華料理ってやっぱり脂っぽい、でもそれを洗い流すかのようなミントの香りは刺激的ながらも後味スッキリ。底にたまったミントの量に驚くくらいです。



特製・自慢のチャーシュー 600円

やや濃い目のタレはマスタードと一緒に。メコンオリジナルのチャーシューは料理名通り、自慢。こんな一品があるから中華料理をしたかったです

Mekhong

メコン

平均予算 3,000円

中国四千年とメコンの流れと…

考えてみたら「アジアの店やのに中国の様子ってないやん」ってのが今回の中華料理導入の理由。中華料理って凄いやね。めっちゃ高級なんもあれば、庶民レベルもあり。四千年の歴史にリスペクトしつつもウチはお酒メインやし。自家製チャーシューは、食べれば間違いなく口がお酒を欲しくなるように味をセッティングさせていただきました。で、さっぱりミントをたっぷり入れたモヒートでサラサラと口の中の脂を洗い流す。食べては洗う、食べては洗う。アジアカ国を流れるメコン川のように…そう言えばメコン川の源流は、中国でしったけ？



■京都市北区西賀茂水堀町79
☎075-495-9292
●12:00～翌2:00 (土日18:00～)
不定休



1階は観のオブジェと化した暖房。なぜか観、暖房もあるアジア的空間。2階に上がるとデザインコンシャスな異空間。「この店は観」と語るのはスタッフの辻川。緊張感味



夏の精進 500円 (キャンペーン価格)

今回の新作カクテルです。女性にも人気のベイリースムムニャムニャ (口外御法度) を合わせて、夏のシルクロードのような乾いた涼感をイメージしました



加茂ナスとハモのガスパチョあえ 1200円

私どもの料理は、常に季節感を大切にしております。加茂ナス、ハモ、定番夏の食材を使ってみました。ちょっとつまむにも、ディナーの前菜にもおすすめです

平均予算 3,000円

2周年、さらにゴロツとしません？

私、カウンターの奥で約1年半、この店を見て参りました。窓の向こうのプールで泳ぐ金魚のように遊ぶのが如く、座敷でゴロゴロ、ゆったり平均3時間。お客様のユル時間をアシストするよう、シェイカーを振り続けて参りました。で、もう2周年。さらにゆったりできるようプールをリニューアル。さらにパーティスペースも作ったり…。ハコに合わせて、今回私もニューカクテルを作りました。季節ものの料理と合うよう、さっぱり夏の涼味。2周年イベント時にすべてを発表いたします。青い、青い、水中のようなひとときを、皆様と一緒にいかがでしょうか？

aqua

アクア



■京都市中京区六角通鮎屋町西入ル
KMCビルB1F
☎075-231-1188
●18:00～翌3:00 / 水休



この店のアルコールを生み出すビッグマザー的失礼存在。同店で1年半のパートナー・尺倉さん。「ベテランじゃないです(笑)」と言いつつも、その実力は驚異がたし。夏の精進をまづは飲んでみるべし

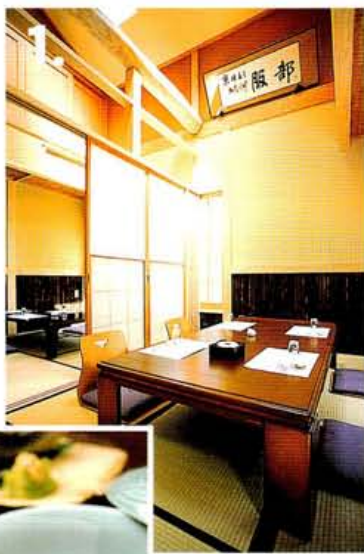


京乃地ざけ 1000円 (300mlボトル)
二条城の北側に位置する、落中に現存する最後の蔵元「佐々木酒造」の品。すっきりとした透明感のある酒質は、繊細な素材の味を殺さず引き立てるはず

平均予算 5,000円



フルーツマトのみぞれ和え 1000円
全く味付けを施さず、トマトの甘みだけで勝負。大根おろしとイクラの清涼感に、ウニのコクが効いています。素材の良さが大前提の、さっぱりした夏の一品



京料理服部 ゑびす楽庵

きょうりょうりはっとり ゑびすらくあん

皿にグラスに涼し露のひとしずく

手の込んだ華やかさよりは素材の個性を重視することに力を注ぐ当店の、いわば象徴的なメニューを作ってみました。夏のトマトの清酒さば、変に味付けせずにそのままいただくのが一番でしょう。畑から採ってきました！と言うような野趣を残しつつ、その直球具合でまた逆に、他の食材との取り合わせの繊細なバランスを強調するんです。夏の瑞々しさを目いっぱい表現した料理に、竹を割ったような同じ性格の酒を合わせて楽しむ、そんな一期一会こそ料理屋での食事というものでしょう。さらにウチでは、酒客のために用意した少数精鋭の特選コースもあります。一コースの中でピンポイントに合わせる酒を換えてみる、そんな楽しみもなかなかオツかと。

■京都市東山区大和路四條下3丁目博多町69-1
☎075-541-0122
●17:00～22:00 (L.O.21:00) / 無休
<http://www.marketplain.com/ebisu>



「お酒はかなり上質のものを抑え価格で揃えています」と庵主・服部眞幸さん。久保田の萬壽 (1800円) や千寿 (750円) などは京料理店では破格の値段。お客も大層びだとか



1. 高い天井で広々とした座敷。桜シーズンは満員御礼だったが、川床の時期は逆に狙い目かもしれない
2. はじめは2種だけだったコースも、酒好きの要望に応えるうちにみるみる数を増やした。中でもこの「京懐石 特選11品」6300円は、内容と価格のバランスに優れた自慢のコース。淡路の天然鯛や本舗のカマトロなど、最高の食材が味わえる。

京の夏は、このお酒と料理でまちがいない！

京の夏は、このお酒と料理でまちがいない！



ベリーベリーソーダ カシスリキュール入り
600円

夏に向けて力を注いでいるブルーベリーを使ったドリンクのひとつ。時間をかけてグツグツ煮込んだ特製ブルーベリーソースをたっぷりトッピングしました



キムカツバーガープレート 900円

高カロリーのカツをなんとかヘルシーに食べてはしくて、キャベツを乗せられるだけ乗せてます。一見、主役のカツが名脇役に食われてますね(笑)

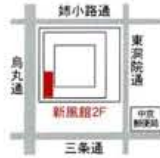
キムカツ・カフェ 香音canone

平均予算 1,000円

かのん

もう、人目は気にせず食べて下さい

恵比寿で話題の「キムカツ」とあるTV番組が火付け役だったんです…ご存じですか？ 当店はそのキムカツがプロデュースするカフェです。「キムカツ」が他のカツと違うのは、職人さんが手作業で重ねた25枚以上の三元豚コース肉を重ねるんです。その上に生パン粉をつけて揚げるんですよ。サクサク&ジューシーな味の秘訣はそこです。そんなカツにはずきり甘酸っぱいベリーが好相性ですね。レタスがこぼれるのを気にしたら食べられないので、思い切り大口開けてください。大丈夫、みんな自分のことに必死で見てないですから(笑)



■京都市中京区烏丸通姉小路下ル
場之町586-2 新風館2F
☎075-241-2332
●11:00~23:00 (L.O.22:00) / 不定休



「今後は国産小麦でつくるケーキやパンも、もっと充実させます！ カフェ使いも大歓迎ですよ」とスタッフの米田さん。ひたすらキムカツをつくるランチタイムの厨房は騒動だ



黄八丈 550円 (グラス)

氷割りでロックでも、とにかく麹の香りを楽しんでもほしい一杯。焼酎ブームは承知なれど、メジャーどころは外し輸入した東京・八丈島の島酒で勝負！



サーロインの自家製和風ローストビーフ
950円

スジや脂身の少ない「サーロインの中のサーロイン」とも言える中心部分を使用。夏場の食欲不振もなんのその。肉と野菜をまぜまぜしてサラダ感覚でどうぞ

kilala

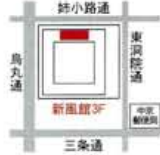
きらら

平均予算 昼1,000円

平均予算 夜3,500円

食に浅葱の香、飲には麦の香を

醤油ベースの和風ダレにつけた後じっくりゆっくり火を通した、自慢のローストビーフのトッピングはマスタードと揚げニンニク。真ん中にはクセが少なく食べやすい「ペビーリーフ(香草の新芽)」。そして、最大のポイントが紫の花。これ何やと思います？ 実は「シグレット」といって浅葱の花なんです。噛んだ途端、葱っぽい仄かな香りが広がります。その香りに今回は着目して、恋人役に選んだのが、これまた香ばしい麦焼酎。よく魚に合うと言われる「黄八丈」という種類なんですけど、どっこい肉との相性もなかなか優秀なんですよ。



■京都市中京区烏丸通姉小路下ル
場之町586-2 新風館3F
☎075-257-8081
●11:00~L.O.14:30
17:30~23:00 (L.O.22:00) / 不定休



「正直言うと、個人的には日本酒が大好きです(笑)」と、和風料理の達人、料理長の米田さん。今、彼の一番気に入っている日本酒は、京都府三木市の地酒「酒造(みき)」だとか



胡同マングリン

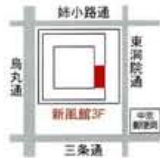
ふーとまんだりん

平均予算 昼1,500円

平均予算 夜5,000円

お酒と桃、新旧対決で真っ向勝負

北京ダック=アヒルの丸焼きは、誰でも知っている料理でしょうね。北京ダックが高級料理とされるのは、かなりの手間隙がかかるから。3日ばかりでつくる北京ダックをこの安さで出している店は、ウチ外まずないと思いますよ。香辛料や香味野菜などに1日つけてから、表面を軽くゆがき、水あめをかけて乾燥させて専用釜で焼き上げる。そんな伝統的な料理に、今回は新カクテルで真っ向勝負します。いつもはストレートで出す中国酒をピーチネクターでアレンジ。そういえば…この懐かしいジュース、最近自販機で見かけなくなったなあ(笑)



■京都市中京区烏丸通姉小路下ル
場之町586-2 新風館3F
☎075-257-8059
●11:00~L.O.14:30
17:00~23:00 (L.O.22:00) / 不定休



「中国人シェフの中心の職前には脱帽します。ウチの飲茶を食べたら、他の店には行けませんよ」と料理長・島崎さんは得意げな様子。そこまで言われたら心も緩むわいなと損



杏と桃のカクテル 700円

杏露酒をピーチネクターで割ってみました。もちろん、ネクターのあのとろ〜としたノド越しは健在。少しカシスを加えたアルコール度数の低い一杯です



自家製北京ダック 1800円 (半羽分)

北京ダック、きゅうり、白飯を小麦粉の皮で巻いてください。このとき味噌はちょっと多いかな？ くらいで丁度いい。写真は肉付きで、皮のみもあります

hafuu...

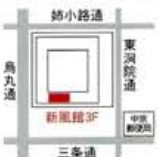
はふう

平均予算 昼1,000円

平均予算 夜2,000円

肉質と、南国と。さてその相性は？

母体が精肉店なので、ほんま「ほっぺた落ちるような」肉が安く手に入る。それを利用しない手はないですよ？ 特に人気なのが、やわらかくジューシー肉厚ハンバーガー。具材は玉ねぎ・レタス・トマト・チーズとまあオーソドックスですけど、コク出しのために、仕上げに生クリームと赤ワインを使っています。とにかくこのボリュームを直接噛めてほしいですね。盛りだくさんプレート同様、相方でもワクワクさせたい。となれば、やっぱり南国？(笑)。で、トロピカルなカクテルをどうぞ。昼酒って、贅沢で幸せですよ。それもまた南国っぽいということで(笑)



■京都市中京区烏丸通姉小路下ル
場之町586-2 新風館3F
☎075-257-8061
●平日11:30~L.O.14:30
土日11:30~L.O.15:30
17:30~23:00 (L.O.22:00) / 不定休



「デザートはすべて手作り。惜しむずからず、グロウアップのチョココートもいっぱい使ってますよ」とスタッフの米田さん。ひたすらキムカツをつくるランチタイムの厨房は騒動だ



パッションバイン 630円

40種類以上のメニューから、飲んだ瞬間から夏気分になれるカクテルを選択。パッションフルーツのリキュールはジュースっぽくて飲みやすいですよ



ランチプレート 1050円

春から始めた週末限定の1プレートランチで、オープンサンド+サラダ+パスタ+ポテトデザートに更にスープ&ソフトドリンクまでついてこの値段！

炭火烧肉 和牛屋

すみじやきにく わぎゅうや



肉質と共に、中山店長のチャキチャキの笑顔がよい接客も、もはや名物と評しても良いだろう。毎夜訪れる常連客も、一見客も、老若男女を分け隔てなく接する姿は慈母のごとし。



自家製にがり酒と生ビールのハーフ&ハーフ 480円

ほんまは沈殿を混ぜるんですけど、気づけばビールと割るのが当たり前。「×××スペシャル」って、勝手に自分の名前つけてる常連さんばっかり(笑)



平均予算 3,500円

吟選和牛コース 1020円

キレイでしょ?この見事なサシ。これほどの肉なら、ぜひ生でも食べてほしい。牛刺し、にぎり、カルパッチョーもう、牛みれになっちゃってください

肉質と値段はアクセスよりも強し

交通至便、とは言えないけど常連さんが多いのは、ホンマに幸せなことですね。ご近所さんは自転車、遠いところやと滋賀からタクシー飛ばしてって人も。せやから、つい儲けも度外視して極上のお肉を食べてもらいたくなるのよね。吟選和牛コースは「これ大トロやる〜」って言われるほどのとけ具合。それをさっと炙って塩コショウ。それだけで充分。いつも可愛がってくれるお客さんたちに感謝して、常連さんの間で知らない人はない自家製にがり酒と生ビールのハーフ&ハーフを相方に。後からかなり回る極悪な一杯やけどね(笑)

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



KOBAN屋

コバンヤ



「日々勉強中です」とスタッフの安田さん。隣でうなずく店主はフレンチ15年のキャリア。しかしそこにあくろを絶つくりは構えない。安田さんはそんな姿勢に惚れているのか

単なる「定番」と思うなかれ

魚介類のタタキには、芋焼酎、萬勝イチオシ。もともと酒屋の大将も驚くほどレアな焼酎を沢山揃えてます。そこから厳選した一本やから、これはもう間違いない。タタキというとシンプルな定番料理ですけど、だからこそ儲けが付きにくい難しさがありますよね。市場でええもん仕入れてきて料理して、それプラス真心の合わせ技でシンプルだけじゃない料理に出しています。世の中に料理店なんて星の数ほどあるのにね、この店を選んで来てくれるというのは、ホンマに幸せなことです。これからもそんなお客さんのために料理もお酒も精進しますよ〜。

■京都市下京区四条新町通下ル
綾小路東入北側1F
☎075-353-8764
●18:00~23:00/火休



平均予算 3,500円



萬勝 630円(グラス)

酒屋の大将と意見が合った一本で、数ある芋焼酎の中でも、一番言うたらやっぱり萬勝ですね。なんでって?う〜ん...美味しいものは美味しい、の格好そのままです(笑)



旬のお魚のKOBAN屋風タタキ 700円

夏〜タタキ。それにじっくり手間かけた自家製ポン酢。たっぷりの夏野菜と一緒に食べて下さい。魚は日によって替わります。ちなみに今日は千歳沖のカツオ。美味しい!

残波 630円(グラス)

ホントにお酒飲めなくて。試飲もほとんどできへんけど、お客さんに「これが一番豆に合うわ」って言われたのが泡盛・残波。以来、注文殺到です

スズキのボワレ うぐいす豆と加茂茄子のバルサミコ風味 945円

ウチの店では大納言、カルパソニー、黒豆など8種の豆を料理に使ってます。これはウグイス豆を使った小洒落た一品。名産の豆がボワレを引き立てます



平均予算 3,500円

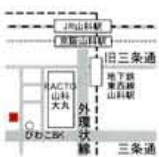
著まめキュイジーヌ あずき 山科的居酒屋とはこういうもの

京都と大津の間、山科の土地柄って何? いやね、ええ感じに飲める店が実際少ない山科の現状でこの店作ったんやけどね。棚とか照明とか「空間にこだわりました」って言われても、オープンキッチンが「開放的な雰囲気」って言われても、紋切り型的美辞麗句では、結局伝わらない。実際に来て、食べてみたらわかるんやないかな。例えば...中国製の箸を使っています。ちょっと重いやつ。よそにはない料理出してます。八種の豆を使って、でもちょっと箸を滑らせて豆をポロって落としても、ダハハと笑い飛ばせたり。店長の僕がまったく酒を飲めなくても「豆料理には泡盛の残波しかないやろ」なんて堂々と覚えてしまう、山科的居酒屋の発想が土地柄なのかなあ。

■京都市山科区竹鼻ノ街道町65
☎075-502-5511
●17:30~翌1:00 金土祝前日17:30~翌2:00/無休



「葉出しの焼酎もおすすめてですねん」と僕を指く店長の田島さん。この店のスタッフの元気なこと、この上なし。小洒落ていながら周射張らずに「ダハハ」と放める山科エリアでは貴重な存在



1. ちょっと小洒落ているでしょ。ウチ。でも中はホンマにカジュアルやねん。カウンターもオープンキッチンも、お客様との距離感を考えた結果やからね。2. 俺的にはここからの眺めが大好き。ボックス型のテーブルとカウンター、キッチンを眺めながら、今日もええ感じに盛り上がりつつやるんって一人ごち

京の夏は、このお酒と料理でまちがいない!

祇園辰巳 NEXUS

ぎおんたつみ ネクサス

平均予算 夜4,000円

平均予算 昼2,500円



サントリーモルツ (生) 600円

ビールといえど鮮度は大切。ウチは京都工場直送の生だからやっぱり他店とは一味違いますね。夏の限定醸造生も、爽やかなケルシュタイプおすすめですね



本日の前菜5種盛り合わせ 1600円

「カツオのたたきの中巻風ソース」「フエド・ボウソンの煮ごり」など、季節の素材と料理人たちの良いところを持ち寄って構成する人気の一品です



料理長の伊勢隆之さん。「3Fでは『浮世絵にみる幕末・明治維新展』も開催中です。お食事された方は無料ですのでぜひご覧下さい。祇園の一等地だけに週末は予約がベターかと



■京都市東山区花見小路新橋西入ル
辰巳神社前
☎075-551-5678
●12:00~14:00
17:00~23:00/無休
<http://www.nexus-kyoto.com>



極上の泡と、現代料理を味わう幸せ

ここはね、元は新選組のエピソードでもお馴染みのお茶屋「井筒屋」があった場所なんです。由緒ある場所で自信を持ってお出しするのは、和洋中それぞれの美味しいとこ取り料理。近藤勇ですら口にできなかった料理なわけです(笑)。そして何といても生ビール。サーバーから出る最初の泡はザラついているからロスも承知の上、多めに出して捨ててしまうんです。で、その後にサーブするきめ細かい珠玉の泡に蓋をされた生ビールとくればもう…。ほら、ノドが潤いてきたでしょ(笑)。新選組も羨みそうな夏の一幕をここで噛みしめてください。

ももじろう 四条河原町阪急南店

平均予算 3,000円



ももじろう 490円 (一合)

新潟の蔵元で作ってもらっているオリジナル酒です。スッキリとちょっと辛口の味は、料理に負けず、かつ味合いを殺さず、ほんま使えるヤツなんですよね



造り盛り合わせ 1260円

5~7種の舟盛りは、見て驚け!の豪華さでしょう。いつもならこの上に平長ゴコのおドリまで乗っていて、テーブルはそりゃもう龍宮城みたいな大騒ぎです



「ユニフォームを着たら吾人と思え」が社長の訓示。と語る福間店長。確かに営業中のスタッフ達はテンションが高い。が、「実は僕一シャイなんです」と顔を赤らめる意外な面も



■京都市下京区河原町通
四条下ル順風町305番地
☎075-343-1000
●17:30~翌3:00 (金土~翌5:00)
無休



酒か大漁舟か、いずれに酔おうか

見て、この量、この鮮度! ついさっきまでびっぴちに泳ぎまわってた魚ですよ。これでこの値段は普通じゃ有り得へん安さやと思うんやけど、1000円以上のメニューと言うと、ウチでは頭ひとつ出た高価な一品かも知れんなあ…。なんたって、ウチの料理は総数300超。27種の飲茶点心は290円。串カツなんか77円77銭というキップ抜群の価格設定ですから、時にはこのお造りでパーッと華やかに行くんもエエでしょ。しかもオリジナルの日本酒「ももじろう」はその名に違わず、ウチの料理の全てに合わせるために作ったもんなんやから。相性がエエのは既に大前提ですわ。

しそ焼酎

京・洛北・大原

朝摘みしそ焼酎

大原女

京都大原産 赤紫蘇 8%使用

本格焼酎

京都発!

今、話題の焼酎

京・洛北大原の、赤紫蘇を使うた本格しそ焼酎です。

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。



販売元 株式会社奥田商店

【お問い合わせ】
営業本部: 7607-8482
京都市山科区北花山大林町64
TEL: 075-501-8900