



宴はひとりじゃ楽しくない

CF! 恒例・年末年始系
スペシャルエディション

THE BOU NEN KAI 2004



2月末日までの期間限定コース味覚宴会は2500円・3500円・4500円。+1500円でドリンク2時間飲み放題も。今夏から本格的に始動したテラスでの食事もおツなもの



ホテルII洋食の固定観念に包丁を入れる和の心意気



和洋中+韓国料理までこなすオールラウンドの料理長・本田氏。そんな彼の挑戦は、ナイフ&フォークのイメージが強いホテルメニューに和のアレンジを取り込むこと。信州の祖母の味そのままな朴葉焼をはじめ、醤油・味噌が隠し味の勝負に勝利の女神は微笑むか?

レストラン四季

れすとらんしき



■京都市下京区西洞院通塩小路下ル
南不動産町806 APA HOTEL B1
☎075-365-4111
◎7:00~21:00/無休
【平均予算】昼1050円 夜2500円
【宴会キャパシティ】4名~50名
<http://www.apahotel.com/>



全7品の「ちりり会席」。写真は1人前だが肉も野菜も、ほとんどの人が満足して帰るという量だ。今や東京にまでその名を知らしめる同店、予約が取れた幸運をみすみす逃すことは避けたいもの



近江豚と「つゆ」の合作
未体験者よデビューは宴で



牛肉びいきの京都人たちをことごとく豚肉派に寝返らせてきた「つゆしゃぶ」。宴会コースもその質量ともにマイナスに傾くことなく、常と変わらぬ「極上」尽くしに飲み放題を添えて宴仕様に。既にリピーター量産中ゆえ、確実に席に着くためにも早めのご予約を。

つゆしゃぶ CHIRIRI

つゆしゃぶ ちりり



■京都市下京区仏光寺通烏丸西入ル
☎075-342-2338
◎11:30~14:00
17:00~23:00 (L.O.22:00) /不定休
【平均予算】5000円
【宴会キャパシティ】6名~80名
<http://www.chiriri.jp>

季節は四季にあらず その表情、十二季なり

月々のおすすめ料理で旬の素材の旨みを知ってもらおうという思いから、季節を十二と考えたメニュー立てに。この秋より仲間入りした京の彩コースは、その日の旬をぎゅっと凝縮。ということは、やはり季節は四季にあらず。三百六十五季を「飲」で感じよ。



■京都市南区東九条西山王町31 アバンティB1F
☎075-693-3117
●11:00~22:00(フードL.O.21:15、ドリンクL.O.21:30)
※ランチ11:00~15:00/不定休
【平均予算】3000円
【宴会キャパシティ】4名~30名
<http://r.gnavi.co.jp/k395309/>



大皿で供される「京の彩コース」3150円(写真は4人前)。中でも目玉は、濃厚な大豆の味が舌にいつまでも残る佐賀県直送の豆腐。+1250円で飲み放題可。2日前迄に予約を

和風創作料理 十二季家 飲
わふうそうさくりょうり じゅうにきや かん



どのグループも必ず頼むというおぼろ豆腐を使った「笹身とチャンジャの韓国奴」をはじめ、酒飲み心をくすぐるメニューがずらり。シメはさつまスティックのアイス添えて

仕事帰り寄ってらっしゃい
仕事中でもいらっしゃい



とにかく宴会メニューの豊富さに目を見張る。選べる宴会プランは2100円~、5タイプ。4人集まれば、当日宴会プラン2300円が手軽。スーツで本気呑みのビジネスマンを見て「仕事どうしたんやろ?」と思いながら取り入れた、完全予約制の昼宴会もあり。

和風居酒屋 見間録 アバンティ店
わふういざかや けんぶんろく あばんていてん



■京都市南区東九条西山王町31 アバンティB1F
☎075-693-8297
●11:00~22:00(L.O.21:30) /不定休
【平均予算】2500円
【宴会キャパシティ】4名~23名
<http://r.gnavi.co.jp/k340105/>



シーフード・野菜と一緒に牛肉をいただくレア石焼セット5000円~。サラダ・ご飯・味噌汁はおかわり自由。徳島産のたまり醤油を使った特製タレに辛子を入れるのがスエヒロ流



溶岩石板で焼いて食す
従来のスエヒロスタイル



テーブル中央を陣取るのは、26cm正方の溶岩石板。真っ黒な石板には多くの気泡孔があり、余分な脂肪を吸収してくれる働きあり。2cmの厚みゆえ温度が下がりにくく、赤外線効果で炭火焼の味に。その他、富士山から運ぶこの石板の効果は自身の舌で確かめよ。

牛肉石焼 石焼のスエヒロ
ぎゅうにくいしやき いしやきのすえひろ



■京都市南区東九条西山王町31 アバンティB1F
☎075-671-8933
●11:00~L.O.21:00/無休
【平均予算】3000円
【宴会キャパシティ】2名~12名
<http://www.avanti-kyoto.net/>

ビアレストランに来て ビール飲まずには帰れまい

宴席の永遠の友・ビールは泡が命。研修で伝授される注ぎ方は、最初に泡をつくる一度注ぎ。「最初は泡ナンか泡だらけになるか」と笑う店長さんが、バイトにも徹底指導の同店のビール。最後まで泡を残しながら正しい飲み方。エビス生530円~、サッポロ生500円~。



■京都市南区東九条西山王町31 アバンティB1F
☎075-671-8931
●11:00~22:00(ランチ11:00~16:00)
不定休
【平均予算】昼1000円 夜3000円
【宴会キャパシティ】4名~20名
<http://r.gnavi.co.jp/k051100/>

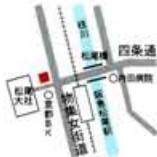


「チーズフォンデュ」1000円の隠し味はキル酒。苦手なら牛乳・生クリームに変えてくれる心遣いあり。「ソーセージの盛り合せ」1660円、「揚げ豆腐のタラバガニあんかけ」880円

ブラッスリー 銀座ライオン 京都アバンティ店
ぶらっすりー ぎんざらいおん きょうとあばんていてん

VIPも唸る、かの銘店で、 今宵酒宴を張るのはわたし

2日間煮込んだ門外不出のスープでつくる、鶏の水煮があまりにも有名。各国VIPも訪れるという事実を前に「オレらが宴会なんて」と躊躇していた我らに朗報、今年から一品料理をからめたオードブル形式の宴会も可能に。忘・新年会限定のサービス故、もちろん予約はお早めに。



■京都市西京区嵐山朝月町66
☎075-872-7711
●11:00~L.O.22:00/水休
(祝日の場合は営業)
【平均予算】3000円
【宴会キャパシティ】2人~80人



「鶏の水煮」5250円が名代だが、一品料理(300円~)を知らずにおくのはもったいない。一品を含む宴会も予算に応じてくれるので予約時に相談を。予約すれば店内の岩風呂も無料で入浴可



京料理 とりよね

ベトナム料理×フレンチ 斬新コンビには歴史あり

意外な組み合わせと思いきや、ベトナムは元フランス領。残酷な歴史の影には新たな出会いが潜んでいるのだ。フレンチ出身の桑島シェフがアレンジするベトナム料理は、ベトナム人シェフMr.フォン完全プロデュース。そのステージ、なかなかの見物である。



■京都市中京区御幸町四条上ル西側DECOビル1F
☎075-212-0656
●ランチ11:00~15:00/カフェ15:00~18:00
ディナー18:00~23:00 (L.O.22:00)/水休
【平均予算】3500円
【宴会キャパシティ】2名~22名
<http://www.xuan.jp>



「ムートーコース」3150円は、メインを秋刀魚のレモングラス カレー風味焼き・牛肉と栗の煮込みからチョイス。不定期に行われる雑貨販売。今回は1月の仕入れ旅後

VIETNAM FRENCH XUAN ベトナムフレンチ スアン

全6品の宴会コースの中からお造り、牛肉のカルパッチョ、地鶏鍋、うどん。これに30種以上の飲み放題が付いて4000円の良心価格。写真の量は3人前だが、充分なボリューム

地下に潜ると広がる広々とした空間。店内を奥に進めば最大40人収容できる宴会場が現れる。もちろん人数が揃えば店中の貸切も可能なので、電話にて確認されたし



アレンジ過多の創作料理に流されることなく、素にうまい料理をストレートに提供する「純・居酒屋」の姿勢を貫く一軒。冬の定番にして王様・鍋を主役に据えた多彩なコースを取り揃えて宴会シーズンを迎え撃つ。大バコを頼りに職場やサークル単位の大酒宴をするもよし、カップルで立ち寄るも、ひとりカウンターに腰を据えるもよし。専門店のスタッフたちさえ我先に所望するという「特選生レバー」をお供に、豊富に揃う焼酎の中から相性ヨシの1本を見つけるのもこれまた一興。つまりどう使うかはあなた任せの無限大。



いつもの仲間と享受する、
直球料理ゆえの安心感



いも松 いもまつ

■京都市中京区木屋町六角第六観光ビルB 1F
☎075-213-2590
●17:00~翌5:00 日祝17:00~翌1:00/無休
【平均予算】3000円
【宴会キャパシティ】2名~40名





3種類の鍋から選べる鍋コースは1人5000円(3名以上で前日までに要予約)で前菜、一品、デザートまで付く。料理長のおまかせコース3800円~なら10品前後の料理が一品ずつ供される

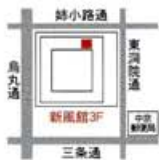


「食べたい」が必ず訪れる鍋こそスタンダードが正解



誰もが恋しくなる冬の鍋。恋しくなったら無理して奇をてらう必要はないのだ。鶏鍋・寄せ鍋・天津鍋の3種類で提供。特に寄せ鍋は鯉&昆布のダシに西京味噌、さらに牡蠣・ブリなど魚介の具材から染み出す旨みが当然の如く、とことん贅沢。「このスタンダードが大切」と料理長。シメはもちろん雑炊。

kilala キララ



■京都市中京区烏丸通錦小路下ル場之町586 新風館3F
☎075-257-8081
●11:00~L.O.14:30 17:30~23:00 (L.O.22:00) / 無休
※年内は11/9(火)のみ休
【平均予算】3800円
【宴会キャパシティ】3名~47名
<http://www.shin-puh-kan.com>



「具だくさんのサラダ」や「ピザカプリチオーザ」や「ピザカプリチオーザ」など、赤白ワインに合う料理が並ぶコースは1人4000円~でお酒4杯込(写真は4人前)。プラス500円でフリードリンクに



イタリアンで「飲む」とは、こういうことなのです。



「飲みが多い年末に向けて」と料理長が語る通り、イタリアンと言っても酒ビタな料理もあるわけで、同店では酒=ワインで、そのアテが中心となる。忘新年会のコースはそんな料理が中心。チーズや生ハムたっぷりの前菜やピザ、シメには喉もとひんやりシャベットの登場。

Zanetti ザネッティ



■京都市中京区烏丸通錦小路下ル場之町586 新風館3F
☎075-257-8056
●11:00~14:30 17:00~23:00 (L.O.22:00)
土日祝11:00~23:00/無休 ※年内は11/9(火)のみ休
【平均予算】4000円
【宴会キャパシティ】4名~30名
<http://www.shin-puh-kan.com>



プチパーティプランは2625円・3150円・3675円(写真)の3種。3名以上で要予約。単調にならないようにとの配慮から「平目と車エビのバイヤースソース」などの魚介料理もさりげなく

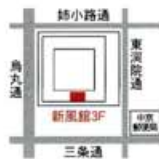


肉を極めて肉を買えば…
こんなにあったの肉料理!?



「餅は餅屋に」ならぬ「肉は肉屋に聞け」。肉屋ゆえにコスバ抜群、赤字も辞さない上質肉を、あの手この手で調理した逸品にこそ注視すべき。プチパーティプランには牛肉のカルパッチョ、アランチーニ、ぶ厚いステーキにミートソーススパ...と肉の醍醐味が一同に。+1050円でフリードリンクも付けられる。

hafuu... ハフウ



■京都市中京区烏丸通錦小路下ル場之町586 新風館3F
☎075-257-8081
●11:00~23:00/無休 ※年内は11/9(火)のみ休
【平均予算】3000円
【宴会キャパシティ】3名~80名
<http://www.shin-puh-kan.com>



忘年会プラン1人4500円~(写真は4人前)はフリードリンク込(90分)。メインディッシュは肉か魚を選べるスタイル。どちらを選んでも壬生菜や九条ネギなどがとにかいたっぷり

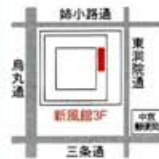


八百屋の威厳にかけて…
野菜の美味さの真髄見せます



野菜の酸も甘いも、苦みさえも知り尽くした八百屋プロデューズゆえに「いかに野菜をおいしく食べるか?」の回答が忘年会プランに。オードブルからメインまで、どの料理にも京野菜や地場野菜がたっぷり。「この野菜売って」と利用客にねだられるほどの鮮度はホンモノです。

TAWAWA タワワ



■京都市中京区烏丸通錦小路下ル場之町586 新風館3F
☎075-257-8058
●11:00~23:00/無休 ※年内は11/9(火)のみ休
【平均予算】4000円
【宴会キャパシティ】4名~80名
<http://www.shin-puh-kan.com>



宴会には持ってこいの「イタリアンマンマコース」2000円。こちらも
 気取らず「イタリアのおばちゃんが作るような」料理。ピザ生地はオ
 リジナルのバイ生地が新鮮。飲み放題はプラス1500円で

小難しいメニューよりシンプルに 今はTHE洋食の懐かしさと新鮮味

OLを筆頭に客の舌はすっかり贅沢に肥えてしまった
 この飽食のご時世。そんな時代だからこそ食べたいな
 るのがシンプルな料理。そこでグランドメニューを刷
 新したマヌが、提案するのは往年の名食堂「スター食
 堂」を思い出させる定番の洋食。簡単に言えば「パス
 タ」ではなく「スパゲティ」。そんな感覚だ。「家で食
 べるだけ」になっていたエビフライやハンバーグなん
 かの超定番料理も、シェフの腕をもってすれば団塊の
 世代には懐かしく、その子供たちの世代にはきっと新
 鮮な味。そして何かと宴会の多いこの季節、大人数
 の貸し切りパーティ（80名〜）や近頃増えてきた少人数
 のプチパーティも、最大130名のキャバを持ってすれ
 ばお手の物。で、宴会メニューは「多少のワガママには
 答えますよ（笑）」と言う店長。さっそくですが、来週
 あたりワガママ言わせてもらいま〜す。



天然エビを使った「エビカツオムライス」1380円、「シェフ特製手
 ごね手作りハンバーグ」900円、「オムライス」800円。シンプルに
 だけに良い素材を使うのと手間は惜しまない



イタリアン食堂 マヌ

いたりあんしょくどう マヌ



■京都市中京区寺町通四条上ル
 WITH YOUビル2F
 ☎075-252-2572
 ⑤11:30〜22:30 (L.O.21:30) ランチL.O.15:00/無休
 【平均予算】昼1100円 夜3000円
 【宴会キャパシティ】6名〜130名
<http://www.star-kyoto.co.jp>



名物「バルミジャーノスパゲティ」
 900円は、35kgのバルミジャーノチ
 ーズを器に目の前で仕上げしてく
 れる。京都では珍しいこのパフォー
 マンス、1人前からでもオーダーOK

「秋刀魚のねぎ山椒焼」600円は蒲焼風の甘辛タレで、「茄子とエビチリのチーズ焼」650円、「手羽塩焼」470円、「さつまハニー」400円なんてカワイイのもあり

高瀬川沿いに建つ、酒蔵風の目立つ存在。2Fは6名まで収容の個室一室。1・3Fにはほぼ同タイプの座敷があり、キヤバも十分。サークル丸ごと、部署全員でかかって来い



安値の陰に料理人の涙あり
その悲哀も飲めば忘れる！

界隈の大手チェーン店の攻勢にも負けず、木屋町で育ったスタッフたちが独自の創作料理と安値システムを展開。通常の予算平均が2500円というもお値打ちながら、宴会時には、90分1980円の飲み放題を付けた2980円のコースメニューが登場する。つまり「料理長のお陰です」と店長が頭を下げる、割烹職人仕込みの料理をランチ並みの価格で提供してしまう、何ともやけばちなサービス精神。ならば客も誠心誠意。モダンちゃぶ台に座布団を並べただけの座敷フロアで、雑魚寝寸前になるまで飲んでしまえ。

dongama

どんがま



■京都市中京区木屋町三条下ル
一筋目西入ル北側
☎075-211-9522
●17:00～翌2:00 (L.O.翌1:00)
金土17:00～翌3:00 (L.O.翌2:00) / 無休
【平均予算】2500円
【宴会キャパシティ】2名～約35名



扉の向こうに待っている それぞれの彼女たち

昨今流行りのガールズバー、未だその洗礼を受けていないなら、忘年会の二次会に場を借りてここで初陣を飾ろう。ビジネスマンは会話を楽しみに、オジサマは可愛い娘世代の近況を聞きにでもいい。実際、友達に会いにくる感覚で訪れる女性客もいるというから、安心感は抜群だ。



■京都市東山区四条通通し上ル西側
日宝プリリアント祇園2F
☎075-525-2566
●21:00～翌3:00 / 日祝休
【平均予算】4000円 (チャージ1500円)
【宴会キャパシティ】2名～12名



スタッフは、常に3～4人体制。「トロピカルコヨーテ」1000円などのオリジナルカクテルも好評だ。店内には流行前から設置済みのダーツも、1ショット840円～

BAR COYOTE

バー コヨーテ



Which do you choose?

2F 真紅

長岡駅前穴場的ラウンジ。一人でお酒を愉しみたい夜も、大勢で盛り上がりたいたい夜も、その使い道は無敵に広がりマス。

1F わん。

KBS「京都ちゃちゃちゃ」出演中の中西絵里奈ちゃんからもご推薦頂いております。気取らない雰囲気当店の自慢です。



チャージ¥2000～(おつまみ一品付)、特なお酒と「わん。」からの出前にカラオケ歌い放題で大満足間違いなしです！

☎075-953-2346
●20:00～0:00
日定休

☎075-957-6888
●18:00～翌3:00
L.O.翌2:00 / 日定休

長岡京市開田一丁目3-7 第一ロイヤルハイツ



本家の居酒屋メニューはもちろんなこと「いさみ地鶏ラーメン」650円が人気です。幻の焼酎「伊佐美」もスタンバイ！