

賑

やが！

歓迎会

2007.april. The second future

新しい味？ 春爛漫、
祇園パーティー？
「締め」はじょうけん？
船盛りヒートアップ？
歓迎には豆腐が似合う？

SEVEN・TWO

セブンツー

京都での歓迎会は数あれど、 これだけは言える、「新しい味だ」と

焼肉・鍋・しゃぶしゃぶに京懐石…。歓迎会のモチーフなら、あれもこれも選べるし、どこもみな美味しい。何しろここは京都なのだから。

同店が考えたのは、既存店（料理）に真っ向から挑むのではなく「新しいもの探し」の旅であった。それはすなわち「新しい味」を開発することであり、出来上がった味はもはや発明と言って良い。

「自社独自の産直システムがあるので、魚も肉も素材については全く問題がない。それを焼いても揚げても普通のものにはかならない。どう食べていただくか？」という命題に、開発チームを結成して10カ月。「カツオのあら節から鯛のお頭、カニやアワビの肝に至るまで、ありとあらゆる食材でダシをつくってみました」。数百回を超える試行と、雑炊まで食べてみる試食の結果、「アサリ・ムール貝・鶏」を使った奇跡のようなトリプルスープが出来上がる。

特にアサリやムール貝は「保って2日」足の速い食材でもあるし、濃いダシにしてしまうとちゃんこと変わらない味になってしまう。だがそれらの諸問題をクリアしたうえで、伊勢エビや黒毛和牛をくぐらせて食べる「ダシしゃぶ」は、五感全てがピククリする新しい味となった。2007年春、新しいメンバーの歓迎は、新しい味をもって完成する。

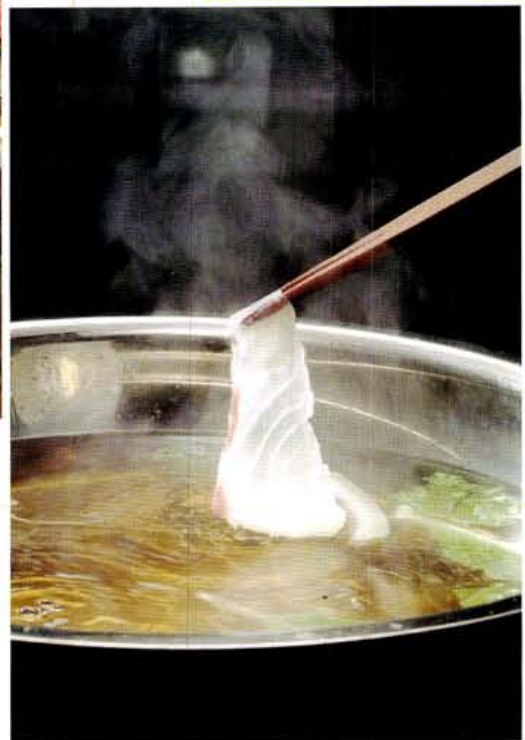


■京都市中京区木屋町通三条下ル
SAKIZO本社ビル1F
☎075・212・1760
●12:00～17:00
17:00～24:00 (L.O.23:00) / 無休
【予算】5000円
【利用可能カード】
VISA・MASTER・UC・
AmericanExpress・JCB・DC・Nicos
【宴会コースの料金】6000円～
【宴会可能人数】
2人～100人（立食時は140人）

昔からの京都ブランドブームがあるからなおのこと、しつらえも新しい接客度もあれこれ選ぶことができる。ということで店内は「個室に壁」ではなく「ホテルのロビー」を想像させる造りになっていて、待望の個室17室、最大30名も4Fに完成。カフェタイムにはこれら新しい味の「黒いチーズケーキ」がいただける。

完付け・本日のお造りかまぼこ・福寿うどん・雑炊・デザート付「特選ダシしゃぶコース」8000円は魚介類の他にも、湯見鳥の黒毛和牛やイペリコ豚、京都地産と海山の幸を詰め込んだ豪華コース、「おまかせダシしゃぶセット」4500円も

伊勢エビに黒毛和牛、これからの季節なら真鯛から桜鯛に、他にもアワビ・サワラ・ズワイガニ・ホタテ・コホシイカなど。「新鮮な生白子は、白くない、ピンク色なんですよ」。もちろん同店の生白子の色で、食材の鮮度が自慢だ。



梅の花

うめのはな

新しい仲間が集う。「君の名は？」 歓迎会に豆腐が似合う、その訳は？

店名通りの季節になり、そして梅が桜に主役の座をそっと渡す頃、同店も新しい顔ぶれを迎える宴席で賑わう。地方から京都に赴任してくる人も多く、「そういった方々からは『京都のお店やなあ』という感想をよく頂戴します。本社は九州なんですけどね(笑)。でもお豆腐や湯葉を喜んでいただけるなら、本社はなんてどこでも良いんです」と支配人。確かにその通りなのだが、鹿児島の温泉水を用いたハンドメイドの同店の豆腐は、プレーンな豆腐としては実に柔らかいもので、いわゆる京都のしっかりした豆腐とは少々趣が異なっている。乱暴に言えば玉子豆腐のルックスに似ていて、茶碗蒸しにしても、固まるギリギリの柔らかさを保っている感じである。

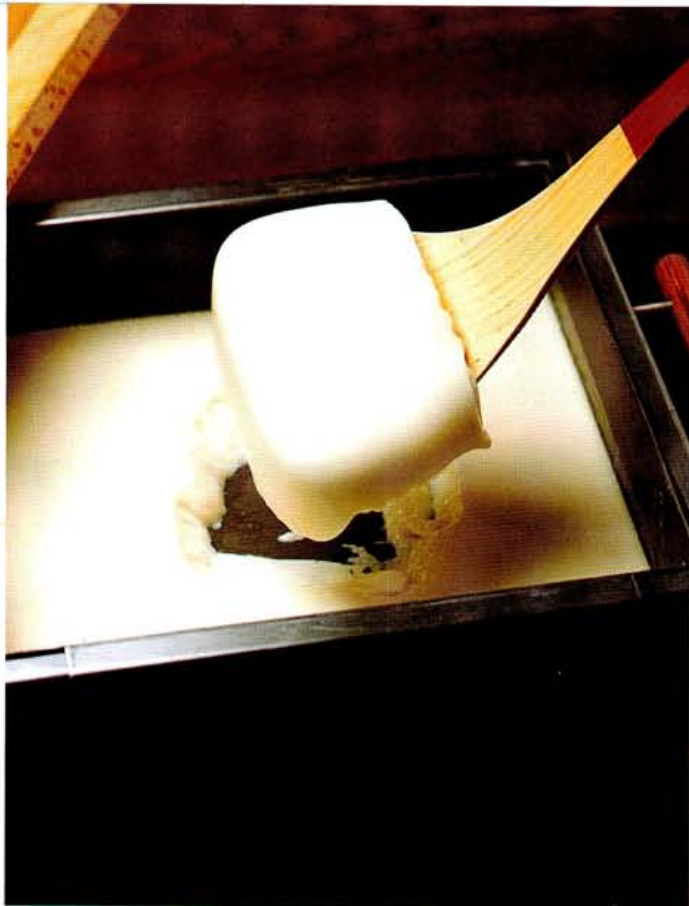
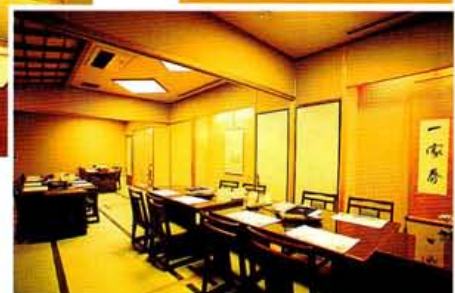
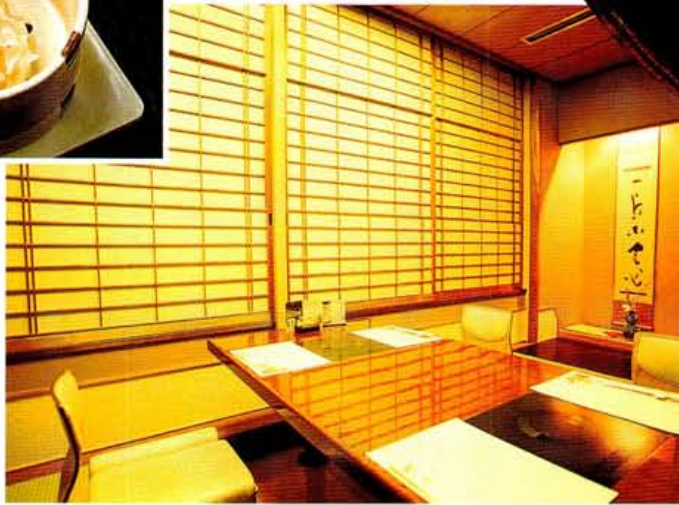
もちろん大豆の種類や作り方によっても味や見た目はそれぞれで様々なわけで、まあニューカマーの皆さんには、その辺りの違いは追々知っていただくとして、肝心な見出しの謎解きである。その答えは？「老若男女、どなたが来られても、どんな世代が一同に集まれても、好き嫌い無く食べていただける食材だからでしょうか。う～ん、なるほど。人数や予算も決め手になりがちな歓迎会だが、「何を食べるか」が大事である。もともと、人数も予算もクリアしてるんだけど。

「梅の花巻」をはじめ、ほとんどのコースに含まれる湯豆腐、焼酎や日本酒も各種揃っているが、意外とワインとの相性が良いとか、ちなみにホルローの焼酎焼「ショットーマルゴー」も置いてあったりして、価格はボトルで何と29000円！

豆腐しょうまいやグラタン、小鉢二種・湯葉煮・茶碗蒸し・湯豆腐・湯葉揚げ・生鮎田楽など、14種もの人気者が一案に食する「梅の花巻」4000円がダントツ人気。「ふくふく巻」8000円の「ふく福豆腐」はブルンとした柔らかさがよく解る



結構な広さで24部屋あり、選択も多し。その中で一番人気が「古伊万里」。床の間にあり、西も可愛らしい(と言っても高級なものだが)古伊万里を扱う旅館である。30名までOKの部屋はテーブル席にお召し替え



■京都市中京区烏丸六角通北東角ウエスト18ビルB1F
☎075-254-0566
●11:00~16:00 (L.O.15:00) 17:00~22:00 (L.O.21:00) / 無休
【予算】5000円
【利用可能カード】JCB・VISA・MASTER・UC・AmericanExpress・DC・Nicos
【宴会コースの料金】4000円～ 【宴会可能人数】2人~30人

BORDERLESS KITCHEN ふゆーちゃ 祇園店

ボーダレスキッチン ふゆーちゃぎおんてん

春爛漫、祇園パーティへようこそ

京都で特別な夜を過ごしたい時、祇園白川沿いほど似合う場所はない。窓やテラスから眺める川の流れと、春は満開の桜景色。これにフレンチをベースに世界各国の素材や調味料を組み合わせるシェフの「うまいもん」＝ボーダレス料理が目の前にあれば、贅沢感極めり。いつもの宴会ではなく、今宵はパーティと呼びたい、春うららかな一夜。カップルで、グループで、時には一人もカッコいい(笑)、祇園ナイトはここから始まる。



コースは3000円～(要予約、3名～)で「和中の赤ワイン 赤」「鮎のタリル」「鴨ローストのサラダ仕立て」は4000円のコース(写真は3人前)、カップルにはペアコース1万円も ぜび



■京都市東山区花見小路通
新門前上ル中之町244-1 花見会館1階1F
☎075-532-2270
●18:00～翌3:00(L.O.翌2:00) / 日休
(日・月連休の場合月休)
【予算】4000円
【利用可能カード】
VISA、MASTER、UC、AmericanExpress、JCB
【宴会コースの料金】3000円～
【宴会可能人数】3人～30人(立食時は～40人)
<http://www.future.com>



やきとり がやが家 烏丸六角店

やきとり がやがや からすまろっかくてん

舟盛りで宴会気分ヒートアップ!



■京都市中京区
堂之前町230-2
☎075-223-4194
●17:00～翌1:00 / 無休
【予算】4000円
【利用可能カード】
不可
【宴会コースの料金】
3500円～
【宴会可能人数】
4人～20人



おすすめは「舟盛り5000円コース」は、竹巻だし、サラダ、揚げ物、焼き鳥、おすたのび、こねもろ、デザートにドリンク飲み放題付き(要予約、4名～、毎コース12,500円～)

歓送迎会ときたら、何よりいかに盛り上げられるかが肝。その点、テーブルに料理が運ばれてきた瞬間から、みんなのテンションアップ必至がこの舟盛り料理。

その日仕入れたイキのいい造りが約6種類、ドカンと盛られた姿に思わず歓声が上がることうけあい。朝びきの地鶏を一本ずつ手刺し、10時間煮込んだ自家製タレで焼き上げる看板メニューの焼き鳥もコースの中しっかりと入っている。内容、ボリューム共に充実で幹事の株も、幹事自身もヒートアップだ。

麺どころ 晃庵 御所店

めんどころこうあん ごしょてん

最高の「締め」はうどんにて

編集部にとって「メ」が大切なように、居酒屋も「締め」が大切。歓迎会のコースの最後も、上司と二人で一杯行っても、最後はツルツルッとうどんで締めるのが同店流。京野菜のおぼんざいや季節の魚といった一品も、また「黒龍」「十四代」といった稀少な地酒のラインナップも、すべてはこの瞬間のためにあったのか。細めでもコシのある自家製生麺と、二年間地中熟成した返しを使うダシが、ちょい焼けた胃袋に染み渡る…ああ、幸せ。



宴会コースは「おぼんざい」盛り合わせ(おぼんざい、お造り、煮出し物、焼き物、揚げ物、果物は「おぼんざい」まで付いて2500円(2名～)は安い!飲み放題1500円もあり



■京都市上京区新町
下長者町交差点
東北角元頂妙寺町307-3
☎075-441-8808
●11:30～14:00
17:00～23:00(日祝～22:00)
無休
【予算】4000円
【利用可能カード】
VISA・MASTER・DC
【宴会コースの料金】2500円～
【宴会可能人数】2人～28人