

11月・12月は何かと外食が多いので



こんなお店はありますか？

そのままズバリ、忘年会の12月。社用や学校用(?)のオフィシャル飲み会食べ会が頻発のシーズン。だからこそ、恋人や友達とプライベートな外食は11月に固め打ち、ってことで…

01



本日のパスタ900円や本日鮮魚のムニエル800円、チーズ入りライスコロッケトマトソース添え600円など、フレンチベールの創作メニューが50種以上、どれも深夜まで楽しめる



MODERN モダン

パントンチェアやシェルチェアなど、おなじみミッドセンチュリーもすべて真っ白、壁には総数約7万枚の白タイルが敷き詰められている。窓際は鴨川周辺が眺められる特等席

「見たまんまやけどビュアがテーマなんですわ」。木屋町に異彩を放ちつつ、遅くまで創作フレンチもイケつつ、チャージなしも引き続きつつ…は全く変わらずながら、冬を目の前に控えたこの時期は、恒例の大メニュー刷新シーズン。「ちゃんとした」お酒から、パイをデコレートして「食べれるみたいな」デザートカクテルも朝4時までオッケー。グランドメニューも一新し、毎日市場で買いつける新鮮な魚介類を使ったメニューが登場も、客単アダー3000円のコスパも相変わらずおみごと。



■京都市中京区木屋町通
三条上ル大阪町516
ジャンクションビル5F
☎075-213-4441
🕒12:00~翌4:00 (フードL.O.翌1:30)

#ヤバシテイー

40人

平均予算

3000円

おなじみ、木屋町の白い店
メニュー一新でコスパも↑

La masa

ラマーサ

「自分達が作った物でおもてなし、多くの人を感動させたい。」と、空間から器まで店内すべてを手作りに徹する「La masa」。スペイン仕込みの技と独自の工夫が光る、バエリア主役のコース(1名3000円)にも温もりが充実。



■京都市中京区寺町二条下ル西側 若林ビル1F TEL. 075-255-8093 12:00~15:00 (L.O.14:00) 17:30~翌1:00 (L.O.24:00) / 不定休 【平均予算】 昼2500円 夜5000円

無国籍料理居酒屋 **KAO'S**
カオス

03

キャバシティー
20人

生春巻き550円、海老と卵のチリソースがけ580円、半羽先のトウチー炒め580円。これらのレギュラーメニューに加え、材料次第で天津飯などの裏メニューにも対応してくれる



男子禁制のダイニング？
その答えは創作中華にあり

「8割以上が女性客、週末は10割やな」と、ウソのような話。が、それもそのはず、店内は居酒屋とは程遠い、バーのような洒落た風情。そして料理は中華をベースとしたアレンジメニューが中心で、この道16年のご主人が腕を振るうだけあり、どれもハイクオリティ。とくれば、10割が女性だろうと知ったこっちゃない。



■宇治市広野町茶屋裏6
☎0774・46・1332
●17:00～翌2:00 (LO翌1:00)
火休

平均予算
2500円

02

これだけやってももらえるし
幹事さん、シッカリしてや

キャバシティー
55人

この店に2380円・全9皿のコースがあるのは、「ここからスタートという値段を設定して、一回使ってもらえれば、次からは『揚げもん足して』『野菜足して』…、と好みを言ってもらえるし、手間はかかるけど皿数が多い方が楽しんでもらえるし」とまあ相変わらず献身的な店の発想があるからだ。ここまで言ってもらったら、幹事さん、シッカリ仕切ってくださいよ。



■京都市中京区丸九通
六角東入ル南側 イヌビル1F
☎075・255・1406
●18:00～翌1:00
金土18:00～翌3:00/無休

手前がその日のおまかせ(ヨコワのカルパッチョ)、地鶏のタタキと韓国風ユッケ。この他に付きだし・その日のおまかせがもう一皿・サラダ・揚げ物4種(2皿)・串焼き4種・季節のデザートで全9皿。2380円のギリギリ価格。コースは4名から。人数が20名ほどなら、オーナーが独自に開発した間仕切り付きの個室どうぞ

平均予算
3500円



んまい



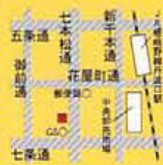
04

キャバシティー
85人

質は焼き肉と同じ。特コースをスキヤキ用の厚さに切っただけで3500円(1人前)。要予約。11月～12月は松茸などもトッピング可。真露チャミスル1000円(390ml)、ハイビール500円



■京都市下京区七条
七本松上ル西側
☎075・315・5518
●17:00～翌1:00 (LO24:00)
第1・第3火休
<http://www.shijan.com>



韓国風に言うとブルコギ？
「イヤ、純和風なスキヤキ(笑)」

「これからの季節はどっこも鍋になるやろうし、試作して食べたら『これはヤバイ、美味すぎる。これはメニューに出せるよ』(笑)」というわけで、この秋冬デビューと相成った韓国料理&焼肉店のルーキーメニューは、「スキヤキって、美味いよなあ…」と店長以下、スタッフ皆がシミジミしてしまった、鍋に並ぶもう一つの冬の王道。

焼肉囲酒家 **しじやん**
やきにくいざかやしじやん

平均予算
3500円

ご予算(1人あたり) **850円。**

ハンバーグレストラン

びっくらドンキー

MOTOHIRO

株式会社元廣 京都市伏見区下鳥羽広長町44 ☎075-603-1110 <http://www.motohiro.co.jp>

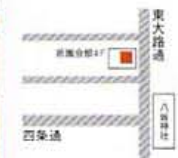
写真:レギュラーハンバーグ ¥490円(150g) 795kcal

06

贅沢な冬の二大料理を お得なコースで一人占め

キャパシティー
60人

祇園会館4階の「炭火市場」が「牛禪」へとリニューアル。その目玉は旬の食材と料理のバリエーション。肉のコスバは余所には負けん」と語る、しゃぶしゃぶなどの牛肉メニューはもちろん、旬を迎えるてっさ、てっちり、フグ寿司、フグ唐揚げ…とフグ料理もズラリと用意。コースなら牛しゃぶ食べ放題×フグ料理のコンビネーションをぜひ!



■京都市東山区祇園町北側323
祇園会館4F
☎075-533-3344
🕒17:00~23:00
(金・土・祝前~24:00)
予約11:00~24:00/無休



牛しゃぶ食べ放題とふくコースは1人3800円〜(写真は黒毛和牛しゃぶ食べ放題とふくコース1人7300円)。本誌持参の方に限り、4名様以上で飲み放題1500円が750円に(要予約。'03.11月末まで有効)

平均予算
3500円

牛禪 ぎゅうぜん

自家製に貫く思いに 冬の王道「うまっ」の一言

お鍋でおでん、熱燗でキュッ。店主曰く、「今季のウチは王道まっしぐらなメニュー展開」。ドンズバゆえに、味も、素材も、とことん貫いてみせる。豆腐に魚介の炙り、燻製、ダシ、ツユ…どこまでも自家製の一品は、店主セレクトの日本酒・焼酎にもとことんマッチ。これに東山の夜景も…とくれば酒杯もグイグイ進むわけで。

平均予算
4000円

楽坐 木屋町店 らくざ きやまちてん

05

四季遊人 京都高倉店

しきゆうじん きょうとたかくらてん

キャパシティー
24人



大丸横で大衆を巻き込む
大正浪漫とおでんの香り



3000円のコースから、おでん10品、揚げ物・天ぷら盛合せ、一夜千しの盛合せ、京風薄味で仕上げたおでんには、日替わりネタのほか、エビマヨ天、ケーキ君などの変わり種も

ちょっぴりレトロなレンガにタイル、色ガラス。3フロアに彩られた大正浪漫な空間には、おでんの香りが漂うが、これにやられた。ドでかい鍋に入った30種のおでんネタが食欲を誘うことこの上なし。お茶漬でも10種、焼酎なら80種、ノンアルコールも豊富に…と、とてつもないメニューバリエーションで、大丸横の老若男女を誘う。



■京都市中京区高倉通
四条上ル帯屋町585
☎075-211-6606
🕒12:00~14:30(土日祝のみ)
17:00~翌1:00
(フードL.O.24:00、
ドリンクL.O.24:30) / 無休

平均予算
3000円

キャパシティー
36人

07

■京都市中京区木屋町通
三条上ル二筋目東側
ゆりかビル5F
☎075-231-0066
🕒18:00~23:30 (L.O.23:15)
金土祝前日 18:00~24:30
(L.O.24:15)
無休



今季のイチオシ。酒ビタメニューは、手前から朝の炙り柚子故障風味720円、自家製燻製の盛合せ810円、あったか煎じ豆腐560円。ほか、一人鍋、田楽味噌で食べるおでんの用意もあり



山の奥座敷。海までの途中。場所の違和感≠街の価値観。

朽木の山奥、海へと続く道、その途中。違和感の立地に、街のクラブの価値観。

OPEN 金・土曜日・祝前日 20:00~24:00

Cocktail ¥500~ Food ¥300~

ダンスイベント・サーファーズナイト etc. 開催中!

アルバイト・DJ・DANCER・SINGER 同時募集

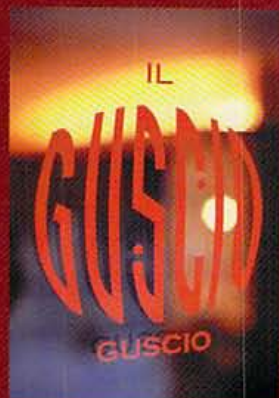
月2回ネイルサロンがOPEN。ネイル・付け爪 ¥1,000~ まつげパーマ ¥2,000~ ※開催日時等詳細はお電話下さい

Heart

DJ playing: Hip Hop / R&B / Reggae / Soul / etc.



■滋賀県高島郡朽木村市場
TEL: 080-1441-4792
E-mail: heart-to-heart.16.8.03@docomo.ne.jp



秋のご馳走は...

イタリアン



鯛と馬鈴薯のカルパッチョは、新鮮な鯛の刺身とポテトサラダの相性の良さがシェフの自慢です。



日本の秋の味覚を代表する秋刀魚に大根と青菜を合わせて大人のスパゲッティに仕上げました。



肌寒くなると恋しくなるリゾット。数種のきのこことホクホクの栗がたっぷり入った旬の味わいです。



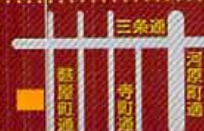
IL GUSCIO

三條麩屋町「イル・グーシヨ」

お問合せ / 各種パーティー承ります。

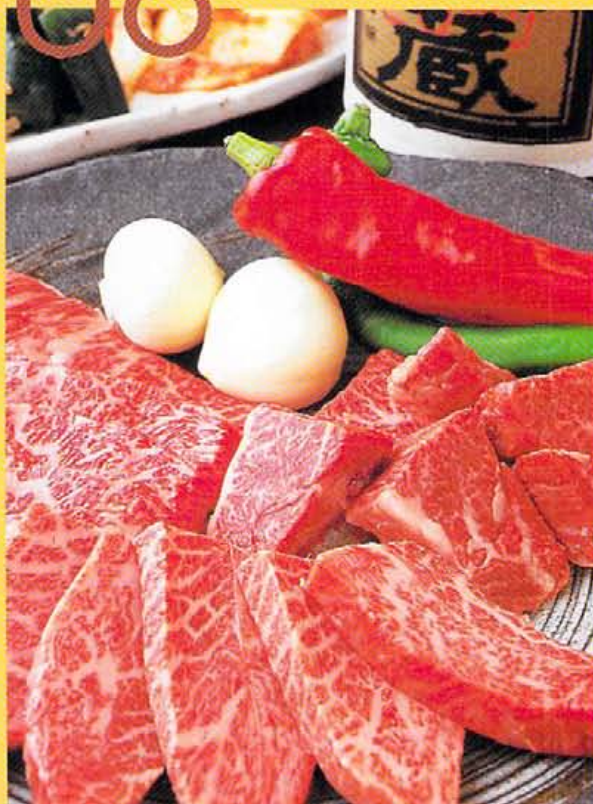
075-212-0925

www.shop-annai.com/il-guscio
京都市中京区麩屋町三條下ル FS²BLD1F



【営業時間】
ランチ / 11:30~15:00
ディナー / 18:00~21:30
【定休日】 水曜日

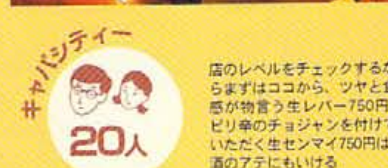
08



食べ放題でなく好き放題が
楽し正しきパーティプラン



右から時計回りに、上ハラミ950円、ミスジ1800円は月に4頭分しか卸されない稀少モノ。上カルビ1500円、オーナーの父上、アブジの自家製キムチ盛り合せ600円



店のレベルをチェックするならまずはココから。ツヤと食感が物言う生レバー750円。ピリ辛のチョジャンを付けていただく生センマイ750円は、酒のアテにもいける



炭火焼肉 廬

宴会といえどもここではお決まりのセットで無難にこなすのはなし。「肉食へのコツは好きなように楽しむコト」と、全て生で食べられる新鮮自慢の素材にも、塩・タレ焼きを用意して後は客が好みで選べばよし。レアが旨いハラミなら火が入り過ぎないようにふ厚くカットするなど、アレコレ口出ししなくても誰でも上手に焼けるように、仕込みの時点で計算。となればオーダーも食べ方も自分本位で楽しむのが客のマナーってとこでしょう。



■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

