

2005年、宴会シーズン開幕

この店で、 飲み食いが噛み合い、 完全試合！



前菜・サラダ・揚げ物・メイン・パスタ・デザートのお全6品のコースは1人前2800円（写真は2人前）。どのお料理にも食用の花が添えられていて、女子好きな品々ばかり



いっぱい食べて飲んで そして、女はキレイになる

ゆったりカウンターや個室、VIPシートに、わがままな女心も思わずとろけ出す店内。城下カレーはじめ、素材重視のイタリア系創作メニューやフレッシュなブラッドオレンジを使った「コスメジュース」500円など、食を通じて内面からキレイにというメッセージがド直球に響く。



野球もサッカーもシーズン終盤だけど、年末に向けて宴会シーズンは開幕。飲むも食べるも常勝街道を進むなら、いち早く店をスカウトするのが必勝法。さあ幹事さん、ここに出揃った名店たちをどう使うかが、采配の見せどころ。

【FULGORE】

フルゴレ

■京都市下京区四条通柳馬場西入ル
立売中之町104番地
井門四条ビル14F
☎075-253-4888
●ランチ11:30～15:00
カフェ15:00～17:00
ディナー17:00～23:00
無休
【平均予算】昼1000円 夜3000円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER



「和牛の山椒焼 きのこあんかけ」1200円、「とろサーモン湯葉巻」880円、「蓮根まんじゅう」860円。クリスマス、忘年会と宴会続きの年末に向け各種コースを準備中

京野菜を筆頭に、京の素材は確かに素晴らしい。それに加えて、福本オーナーのさらなる食材追求が辿り着いたのは日本の最北だった。北海道で過ごした5年の歳月は、確かな審美眼と揺るぎない人脈とを築きあげ、「北の恵み」は同店の得意技のひとつになった。内地の概念を覆すサイズのホッケを筆頭に、海の幸・山の幸が、京の酒宴にダイナミックな華を添えてくれる。

【和みDining ゆず家】

なごみダイニング ゆずや

■京都市中京区御幸町通三条上ル東側
☎075-212-8285
●17:00～24:00 (L.O.23:00) / 火休
【平均予算】4000円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC・AMERICAN EXPRESS・DC・NICOS・UFJ・Diners Club international
<http://www.yuzuya.net>



京の宴に力強い華を添える
北の恵みをスタンダードに



まず目に入るのは色とりどりの花があふれんばかりに咲き乱れる。水を入れたカウンター。京の趣きを感じさせるつくばいと北の国の味覚が饗宴し、今宵の宴を華やかに演出してくれる



「甘鯛の曲塵焼き バターソース 華酔風味」950円、「湯葉サラダ」650円、「トルティーヤ」450円。和洋の枠に収められず幅広い料理を展開

迷える左党のマリア様
女将の仕切りに幹事不要!?



「そろそろおかわり…」と思った瞬間、利き酒師・焼酎アドバイザー・さらにフードオーガナイザーの資格を持つ女将のご提案が飛んでくる。忙しく店内を回りながら残量わずかな杯と皿の下げ時は見逃さない。幹事の仕事を奪うこのホスピタリティ、宴会時期こそありがたい。

【和洋食彩 楽膳】

わようしょくさいらくぜん

■京都市下京区七条烏丸東入ル真亭屋町220-3 小車ビル1F
☎075-344-8705
●11:00~14:00
17:30~23:00 (L.O.22:00) / 第1日休
【平均予算】昼650円 夜3500円
【カード利用】不可



この時期、駆け込み寺返上 豊かな忘年会には早めの電話を

「最後はCHIRIRIが何とかしてくれる」。街なかにあって、MAX70名の宴会が可能な貴重な一軒も、今年の週末もあと数回と迫ったこの時期はさすがに「駆け込み寺返上」。厚さ0.8mmの豚バラ、五段仕込みのつゆ、シメには蕎麦…。食べ慣れたこの味で一年を締めくくるなら、電話はお早めに。

【京都・烏丸 つゆしゃぶ CHIRIRI】

きょうと からすま 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】昼1600円 夜6000円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER
AMERICAN EXPRESS
http://www.chiriri.jp



◆ 2005年、宴会シーズン開幕

◆ この店で、
◆ 飲み食いが噛み合い、
◆ 完全試合！ ◆



安いから行く。その馴染みやすさも大切なことだが、「原価が高すぎると税理士に指導されて(笑)。原価を落とすぐらいならね…。とういことで、素材重視&炭火の底力で地鶏中心のちょっとええ店に。といっても平均予算がせいぜい500円上がったくらい。結局、得をするのは我々ということ。

ちよつとええ店になります
税理士に怒られたから(笑)



「村田地鶏焼き盛り合わせ」「村田地鶏のにぎり」ともに1080円。日本酒も料理も「原れない想い」が形になったもの。これからの時期、コースは3500円〜でご相談を



【んまい】

■京都市中京区烏丸通
六角東入ル堂ノ前町231 イヌビル1F
☎075-255-1406
●17:00~翌1:00 / 無休
【平均予算】3800円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC
AMERICAN EXPRESS・DC



お造りやお寿し、デザートがついたコース「あかね」4200円。ビールや麦焼酎などの飲み放題2100円(2時間)。個室利用には10%のサービス料が必要

