

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！



野球のシーズンは終わったけれど、
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。

Ver.2

同店だからこそ成しえる
この冬、輝きは驚きの宴へ

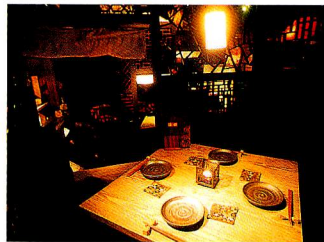
【輝庭】

かがやきてい

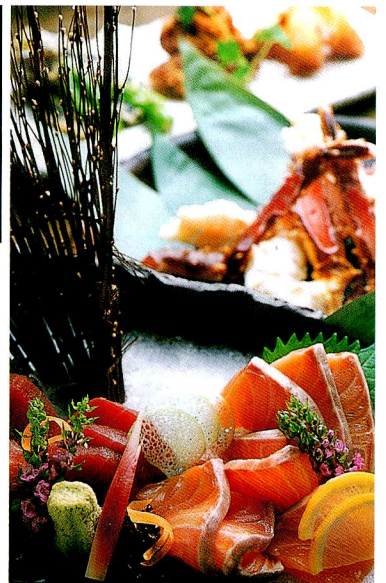
■京都市下京区烏丸通四条下ル
水銀屋町612 四条烏丸ビル1F
☎075・253・1799
●17:00~24:00
(フードL.O.23:00、ドリンクL.O.23:30) / 無休
【平均予算】4000円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC・DC・NICOS



写真中央の北海道から届くタラバガニは、各テーブルに七輪セットごとサーブ。この3500円コース、4名以上には乾杯用の瓶ビール1本が付いてくるサービスも



四方に居並ぶ大小の個室だけでも宴会に重宝。さらに半頭買いの黒毛和牛や勝浦産の新鮮魚介など、視覚・味覚ともに豪華な同店の「Impact (驚き)」は、宴会コースでも健在。特に3500円コースのみに付く「タラバガニの七輪焼き」は、「名幹事」の称号を受けるに相応しい値打ちのある逸品だ。



「ホルモン焼き」のほか、「トントロ」や「上カルビ」などがセットになった3000円コース。「輝庭」の系列店ゆえ、白も赤も、肉はすべて黒毛和牛を使用

創作系焼肉メニューも有名だが、輝庭と同じく半頭買いた和牛のホルモン部位は直球勝負。ぶぶあられや荒挽きガーリックなどをブレンドしたオリジナルの塩はタレなしでも十分。「一度食べた方はほぼ100%リピーター」と店長。2種類ある宴会コースには、その極上ホルモンがもれなく付く。

高いリピーター率のワケは
ホルモン+門外不出の塩

【かがやき家】 かがやきや

■京都市中京区三条通寺町東入ル
石橋町28 マルトー16ビルB1F
☎075・222・8929
●17:00~24:00 (L.O.23:00) / 無休
【平均予算】3500円
【カード利用】不可



読者限定のお値打ちコース、 えっ、ほんとにいいんですか？

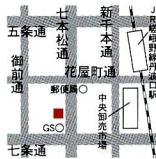
写真(2人前)のタン・特上ロース・特上カルビ・サラダにライス・デザートが付く「CF読者限定コース(2名~前日迄に要予約)」は驚愕のお1人様2800円ナリ!



【焼肉囲酒屋しじやん】

やきにくいざかやしじやん

■京都市下京区七条七本松上ル西側
☎075-315-5518
●17:00~翌1:00 (L.O.24:00) / 第1・3火休
http://www.shijan.com/
【平均予算】3500円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC
AMERICAN EXPRESS・NICOSなど全て可



「上質の和牛を安く!」の声を店長が「CF読者限定コース」で見事に実現。特上のロース&カルビだけでも満足度100%なのに、仕入れ困難な和牛のタンにアレコレ追加されて感激のプライス。忘年会幹事の救世主とはまさに同店のこと。もちろん他のコースも幹事さん嬉し泣きの充実ぶり、まずは電話にてお問い合わせを。



お造りやお寿司、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

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

【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
http://www.chiriri.jp
●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



「最後はCHIRIRIが何とかしてくれる」。街なかであって、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。

この店の存在を 知ったなら 幹事役は むしろチャンス!

同店の忘年会コースは、水菜や京人参、生麩など京都ならではの食材がタブリの大鍋をつつくか、懐石風の大皿料理で上品に楽しむか、の二者択一。両者甲乙つけがたいが、どちらも味&ボリュームはご心配なく。キャバも2~40名まで、と料理同様の大きな受け皿もありがたい。「ギャラリー?」と形容したくなるほど洗練された同店を宴会場に選ばば、幹事の株は急上昇必至だ。

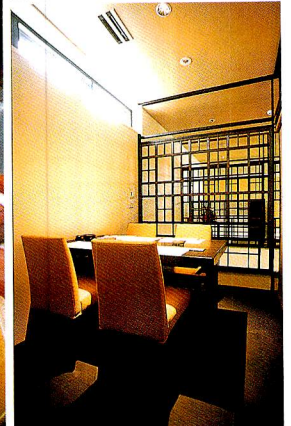
【和みDining ゆず家】

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
http://www.yuzuya.net
●17:00~24:00 (L.O.23:00) コースL.O.22:00
火休 (12/27は営業・12/31~1/4休)
【平均予算】4000円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC・AMERICAN EXPRESS
DC・NICOS・UFJ・Diners Club International



鍋コース6品4000円は、鶏か魚のいずれかをチョイス。「両方食べたい!」という方は、鍋を2台使える6名以上でどうぞ。12月23~25日はクリスマス特別コース7000円(前日までの予約なら6000円)もラインナップ



「大皿コース」8品4000円。このボリュームの多さで上品に見えるのは盛り付けの妙か。池や坪庭が眺められる1階カウンター席でウツリするもよし、2階の個室で賑わうもよし

昼から宴会 日替わりメニュー 「意外」が実は、 当たり前

「有名店だし、メニューもコースも結構『お決まり』でしょ？」が、まず早計。日替わりメニューは20種を割ることがないし、コースも全く相談可で、定番が無いようなもの。この時期、もう週末は無理かという、これも意外に平日よりもチャンスあり。「アイドルタイムがないので、午前11時からご宴会というのもあります(笑)」ということは、昼から宴会も可能、と。こりゃ意外を通り越して、もはや感激である。



写真の「ちゃんこ鍋コース」は4名以上で4000円～。まず何が意外って、飲み放題が付いての値段だということ。予算によっては別写真のグランドメニューもコースに入れることができる。ちなみに通常の宴会は2100円～、フリードリンクは1260円～(90分)

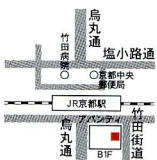


「刺身七品盛合せ」1260円。「牛肉のたたき～おろしポン酢添え～」580円、「ぶり蛸のジェノバ風」700円は日替わりメニューから。20人級座敷など、界限では希少な席数。月曜日は男性を含めビール半額、時間無制限!

【和食や 見聞録 アバンティ店】

わしよくやけんぶんろく 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
<http://www.e-zest.co.jp/wasyoku/KB5>
【平均予算】昼800円 夜3500円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC
AMERICAN EXPRESS・NICOS



スタンス「適当」に偽りなし これぞお客さんへの最大誠意

【最後の楽園】

さいごのらくえん

■京都市下京区木屋町通仏光寺上ル
西側寿苑ビル2F
☎075-344-9332
●19:00～翌2:00 / 不定休
【平均予算】3000円
【カード利用】不可



カウンターでは料理やお酒を語るより、オリジナルTシャツ販売にやっきになる。茂森オーナー曰わく「テクトーですわ」。しかしその真意は「適当」＝適切なサービスと解釈したい。時期相応でソースを替えるハンバーグや年末オールナイトとか、心くすぐる「適当」さが、誰ものハートを鷲掴む。



「冬の楽園ハンバーグ」800円、「豆乳キムチ鍋」800円、「生湯葉のサーモン巻き」600円。ピカピカ輝く「ジャングルファンタジー」ほか、カクテルは500円



日替わりバニラのハッピーディナーセット2500円(2名～)。チキンのグリルローズマリー風味、日替わりバスタ、日替わりピザなど全7品

デパ地下ならぬデパ前休息の地 お好きなようにパワーチャージ

【CAFE+DINING vanilla】

カフェ+ダイニング バニラ

■京都市中京区錦小路通東洞院東入
西魚屋町604 ファーストコート四条錦2F
☎075-212-2112
<http://www.cafe-vanilla.jp>
●ランチ11:00～15:00 カフェ15:00～17:00
ディナー17:00～24:00/無休
【平均予算】2500円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC
AMERICAN EXPRESS・NICOS

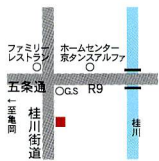


価格破壊の精肉店さえも 肉選びの前には「副産物」

「純和牛焼肉」の名に恥じない同店の肉選びはさらに加速。1階に精肉店を立ち上げたのも、「牛一頭買えるから」という肉選びの副産物。しかし利用客の「この部位ない？」という言葉への素早い対応、そして「しゃぶ&すき用お持ち帰りは利益ゼロ」でもおかまいなしの価格は、この時期ありがたい。



単品なら「大惣特選サーロイン」2200円、「上ヒレ」950円、「上塩タン」1300円。コースは3200円〜。精肉店も加わり、「総合お肉ランドを目指す」とはオーナー談



【純和牛焼肉 大惣】

じゅんわぎゅうやきにく だいそう

■京都市西京区上桂東ノ口町68
☎075-392-2911
●17:00~24:00 (23:30LO) / 木休
【平均予算】3800円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC
AMERICAN EXPRESS・NICOS

パーティ天国・コンパ Heaven 「何でもできる」それがカフェ

「いやぁ、気にしてる事と言えばカフェと名乗るならコーヒーは生豆から、というぐらいで(笑)」。オーナーの言葉はノンポリ気取りじゃない、問わず語りな感じ。だが時折見せる印象的な笑顔は、「カフェ=何でもできる場所」と言っている。その笑顔に惹かれてつられて、素敵なカフェの夜は更けていく。

写真は「エビとアボカドのスイートチリサラダ」「タイ風チャーハン」など7品に飲み放題2時間付けて3500円のコースの一部で、ホンの一例。自家製の「ガトーショコラ」が色を添える



【AZICA】

アジカ

■滋賀県栗東市穂3-15-19
☎077-553-0933
●12:00~24:00 / 無休
【平均予算】昼800円 夜2000円
【カード利用】不可

お豆腐は 四角四面だけれど 柔軟性は その柔らかさ以上!

「懐石=敷居が高い」なんて思い込みは無料。豆腐懐石料理店だけに、その思考はお豆腐以上に柔軟かい。定番揃いのコースを「豆乳雑炊リゾット風」や「とうふ生プリン」なんかの変わり種で「ちょこっとコースをアレンジ」なんてお安い御用。豆料理にとどまらず、カキフライや鴨ロースといったガッツリ系一品もご所望とあらばスタンバイ。キャバ30名の大バコもあるから、大宴会もおまかせあれ。



豆尽くしの一品で構成されるコースメニューは3670円〜。「引き上げ湯葉」「生麩田楽」「とうふしゅうまい」といった人気メニューをどう盛り込むかどうかが、幹事の腕の見せどころ

【梅の花 京都烏丸店】

うめのはな きょうとからすまてん

■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
<http://www.umehohana.co.jp>
●11:00~16:00 (L.O.15:00) 17:00~22:00 (L.O.21:00)
無休 (12/31、1/1は休み)
【平均予算】5000円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC
AMERICAN EXPRESS・DC・NICOS



可愛らしいスタッフさんが、ベストタイミングを逃さず揃い上げてくれるの。出来立ての湯葉に思わず目を奪われ…。湯葉と一緒に宴会ボルテージまで引き上げてくれること必至



はるか奥の坪庭まで見渡せる、長い通り庭を持った鰻の寝床。築100年を誇るこの元織屋を手にしたご主人の浅田さんは京都生まれ、京都育ち。年季の入った梁の美しさや坪庭の意義を熟知しているからこそ、より心地よい空間へと進化させることができた。そしてごく自然な流れで身近にあった京料理の道へ入り、名店で修業。同店では本気の一品を提供する傍ら「敷居の高さを感じずに楽しんでほしい」という思いから、だしまきやコロッケといったカジュアルなメニューに、調理の腕を余すことなく発揮する。このツボを得た心遣いと行き届いたサービスは、京都に生きて、道を極めんとしているからこそなせる技。「店を作るすべての要素を充実させたい」と涼しげな顔でサラリと語る、料理・サービス・空間の三位一体。京男ゆえにその主張はあくまでも自然体なのだ。

開放感バツグンの吹き抜けは2Fと天井を一部取り払うことで生まれたもの。黒光りする重厚な梁を間近に眺めるこの席は、階下を見下ろせば坪庭が見えるよう計算済みだ



【あんぐりKyoto Style Kitchen】

あんぐりキョウトスタイルキッチン

■京都市中京区丸太町通堀川東入る南側
 ☎075・211・0318
 ●18:00～23:30 (L.O.23:00)
 日休 (祝日・連休の場合は営業) P有り
<http://www.anguri.com>
 【平均予算】3500円
 【カード利用】不可



さりげない上質を追求し
 静かに燃える京都人魂



コース限定の一品で構成される「あんぐりおまかせコース」3675円～5250円。柿の酒煮に土佐許のゼリや鯛のにこりを合わせた付き出しをはじめ、独創的な料理の数々

日本各地から取り寄せられた陶器が随所に並ぶ。「ファッションと同じように、料理の魅力を引き出してくれる器を装いたい。ブランドにはこだわらず、あくまでもさりげなく」



肉を食む、お客の笑顔に「今日も赤字」を覚悟する

南区エリア屈指の破格値で6年、「和牛なら和牛屋」の暗黙のルールさえ地元根付かせたのは「ええ肉で、ええ気分になって」という心意気ゆえ。「吟選」だけを選べば「赤字になってまう」らしい。だが利用客の笑顔があるからやめられない。年末年始、コースもやっぱり破格をやめられない。



「吟選和牛コース」1030円、「和牛コースのカルパッチョ」890円などが、「ぜいたくコース」4980円やドリンク付き「和」「牛」「屋」各コース3000円で惜しげもなく登場



【和牛屋】

わぎゅうや

■京都市南区上鳥羽南中ノ坪町32
☎075・693・7307
●18:00～23:00/水休
<http://www.wagyuya.com>
【平均予算】3000円
【カード利用】不可

フレンチあり、和風あり 経験が生む贅沢な選択肢

フレンチ一筋、30余年。小田シェフの豊富な経験は、自身が目利きする天然の魚介類を、焼いて出すも生で出すも、何なら和食に近いようなものまで、常にフレキシブルなメニューを実現してしまう。この季節なら「煮込み好き」なシェフ自慢のテールシチューあたりで暖を取りましょう。



「マグロのホホ肉ステーキ」1000円、「海鮮のゼリーソースかけ」950円、「白身魚のグリエ パルサミコ風味」950円。ワインストックは赤・白・熟成が150本以上!



【食楽コウボウ あれっと】

しょくらくこうぼう あれっと

■京都市中京区二条通柳馬場東入ル南側
☎075・212・3413
●11:30～14:00
17:30～22:00/日曜のランチ、月休
【平均予算】3500円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC
AMERICAN EXPRESS・NICOS

知ってる仲からの新鮮素材「美味しいもんは素直に」

山陰浜田港からアンコウ、大原などからの地野菜。ブランドではなく「生産者の顔が見えてツアーの仲」で食材を厳選する。鮮度を求めて直ルートでの入荷は今や当たり前。全幅の信頼を置いた素材だからこそ、それが礼儀であるかのように、調理は素直に真摯に。正しくおいしい居酒屋で勝負。



冬の宴を盛り上げる「その日入荷の海鮮豆乳鍋」1570円～。昨年は主に雲子をメインに展開していたが、今年の主役候補はアンコウが有力なんだとか



【それから 綾小路】

それから あやのこうじ

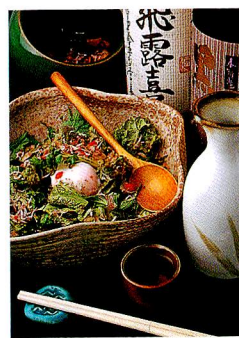
■京都市下京区綾小路東洞院東入ル扇酒屋町274-1 今井ビルB1F
☎075・352・9088
●17:00～24:00 (L.O.23:30) / 無休
【平均予算】4000円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER
AMERICAN EXPRESS・DC

初めての冬、あぶらない冬。だから予約を、お願いしたいの。

今年誕生、朝まで炙り続けた同店の初冬は、名代の炙りものに加えて「鍋」を品書きに加えた。何せ初めて尽くしなので、前日までの予約を差し上げよう。本来3名以上のところ、「カッパルもいりますすねえ。2名以上でもOKにしましょう!」。ああ、言葉までもが温かいじゃないか。



写真は全8皿の「HANAICHI寄せ鍋コース」3000円の一部。焼酎に加え、この時期は日本酒も捨て難し。サラダやお茶漬けが着に…、なるんだこれが!



【あぶり屋 HANAICHI】

あぶりやはないち

■京都市中京区河原町通三条下二筋目東入ル南側
☎075・221・5820
●18:00～翌5:00 / 無休
<http://www.e-hanaichi.com/>
【平均予算】2500円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER

木屋町ニーズを熟知する 11年目の「宴」に期待

【防空壕本店】

ぼうくうごうほんてん

■京都市中京区木屋町通四条上ル
2丁目樺木町198-2きぬたビル1F
☎075-251-0940
◎18:00～翌3:00/無休
【平均予算】2500円
【カード利用】不可



新メニューの「オイルサーディンと高菜のピザ」750円、「カリカリポテトとスモークサーモンのサラダ」680円など。コースは飲み放題+7品で何と3000円～



木屋町で11年。「ベテランの領域」にも入ってきた同店だからこそ、お客がハッピーになるツボも熟知。例えコースであれども品数、ボリューム感、創作性、価格帯を、店長曰わく、「今年もガッツリいける」充実ぶりでおもてなし。木屋町の黒帯たちも心躍らせる「宴」の準備は完了済だ。



宴メニューは「エビとホタテのトマトクリーム煮」「比較湯葉のお造り」「シーフードサラダ韓国風」「サーモンとココナッツのクリームスパゲティ」など（写真は3人前）

何よりもまずコレがあった 濃厚なる大津14年の歴史

【ボーダレスキッチン ふゆーちゃ大津店】

■大津市京町3-2-11
☎077-524-7005
◎11:30～14:00 (L.O.13:30)
17:00～23:00 (L.O.22:30)
日休(月が祝日の場合は営業)
<http://www.future.com/>
【平均予算】3500円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC
AMERICAN EXPRESS・NICOS



吹き抜けの空間をアライ企画が手がけようとも、今年8月祇園に2号店をオープンさせようとも、大津で足かけ14年。つくり足し続ける同店のデミソースのごとく、その歴史が円熟なる創作性を生み出す。宴のコースは3000円。10品すべてが「流行ではなく経験」の采配ぶりに注目を。

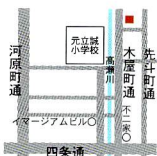
こう言っちゃ なんですが 老若男女に 愛されています

若者から年配客まで。幅広い年齢層のお客が、通い詰める理由はどこにあるのだろう？ 約80種もある多彩な料理のせいか、カクテルから梅酒、焼酎まで豊富に揃うお酒のせいか。あるいは、男性客なら焼き物盛り合せのじゃがバターをホルモンに変え、年配客なら量を減らして質を上げるといふ、スタッフの柔軟さのせいかもしれない。懐の深さ、客への配慮は界限無し。だからこんなに愛されるのだ。

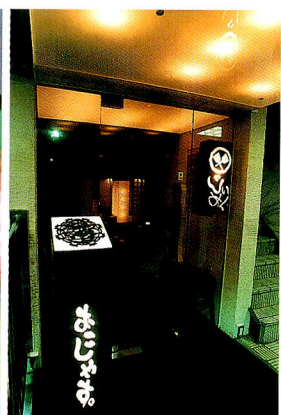
【鉄板じゅーじゅー酒場 じいめん】

てっばんじゅーじゅーさかば じいめん

■京都市中京区東木屋町通四条上ル きぬたビル2F
☎075-254-8290
◎17:30～翌5:30 (L.O.翌4:30)/無休
【平均予算】3500円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC
AMERICAN EXPRESS・DC・NICOS



「おまかせコース」3000円は、牛タタキ、シーザーサラダ、焼き物の盛合せなど全6品。客層に合わせて料理内容は変わるので、何が登場するかは当日のお楽しみ、ということだ



4～8名の忘年会にピッタリスペース。朝5時半までなので深夜スタートの宴会も可。70種類以上の焼酎を嗜みながら、太陽の到来を待つのもオツだ。混雑時は時間制限もあるので繁忙期は予約無難



美容・健康・味、全てに注目 炭火のジンギスカンがここに

【炭火酒楽 駱駝家】

すみびしゅらくらくだや

■京都市右京区西院北矢掛町31-6
☎075-326-6001
http://www.rakuda-ya.jp/
◎17:00~翌2:00 (L.O.翌1:00) / 不定休
【平均予算】3000円
【カード利用】不可



肉に含まれる「カルニチン」が血圧や体脂肪を下げる働きがあるといわれ、そのヘルシーさが注目を集める羊肉。スリットの入ったドーム型の鉄板を使い、炭火で焼く。直火で焼くからこそ肉の本当の味が解るもの。同店の生ラム肉は、レア状態でぜひ。本場ジンギスカンのひとつがここに。



「ジンギスカンセット」は1100円。寒い夜は鴨鍋やキムチ鍋など、9種類の一人鍋が体を芯から温めてくれる。その他、一品は480円～、梅酒などのドリンクも豊富



「タイ風にゆうめん」500円、「スーチカ」550円、「ゴーヤチャンプルー」600円。今冬はこれらGrandメニューに台湾リミックスがエントリーの兆し

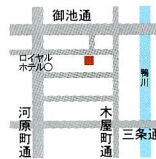
やっぱり冬でも「ゴーヤ・ビール・レゲエ」のスローガン。年の瀬といえども、いや年の瀬だからこそ常夏ムード全開。沖縄だけにとどまらず、ジャマイカやインドネシアなどの南国メニューをあえてこの時期に堪能。泡盛片手にサマータイムを満喫する、そんなホットな宴を今ここで。

寒中お見舞い申し上げるので ヒートアップする南国の宴へ

【中川酒店 木屋町店】

なかがわさけてん きやまちてん

■京都市中京区木屋町御池下ル一筋目西入ル
ラディーチェマツヤビル2F
☎075-241-2258
◎18:00~翌2:00 / 不定休
【平均予算】3000円
【カード利用】不可



写真の和牛(赤身)突出・炭焼き牛たたき・京野菜・和牛霜降りロース・ご飯・香の物・肉汁スープ・デザートが付いたしゃぶしゃぶのコースは1名6000円



この時期をジツと待っていた
「しゃぶしゃぶ」の実力をぜひ

元料理旅館の由緒ある建物は、もてなしの手段の一つでしかない。同じ目を奪われるなら「自慢の肉質を」と願う一軒。昨今のイメージは「和牛焼肉コースの良店」かもしれないが、密かに人気なのが「炭火で味わうしゃぶしゃぶ」。和牛の旨味を京野菜と一緒に楽しめる。炭火特有の柔らかな美味しさは格別だ。

厨房はシェフの一人舞台 腕を振るう姿にくらくら...

厨房に立つのは堀田シェフ1人。だからカウンター4席、テーブルも3つ。1人だから、もてなしの手抜きを知らないストイックなまでの料理人魂。帰り際の「美味かった」というお客の言葉が彼の原動力。品書きの40、50種をたやすくこなす厨房での姿を、一目見たなら間違いなく虜になる。



たいていの利用客は単品でどんどんオーダー。「黒酢豚」680円、「小籠包」350円、「トマトの天津飯」680円。「さくら厨房」と銘打った日本酒とイチゴのお酒は各1000円



【さくら厨房】

さくらちゅうぼう

■京都市右京区西院西平町6-10
☎075-314-3401
◎11:30~14:30
17:00~23:00 / 月休
【平均予算】2000円
【カード利用】不可

【京・三条 彦左衛門】

きょうさんじょうひこざえもん

■京都市中京区三条通寺町東入ル石橋町20
☎075-229-6929
http://www.hikozaemon.com
◎11:30~L.O.15:00 17:00~L.O.23:00
土日祝11:30~L.O.23:00 / 無休
【平均予算】昼1300円 夜5500円
【カード利用】JCB・VISA・MASTER・UC
AMERICAN EXPRESS・DC・NICOS

