

ウマイ料理とウマイ酒で、

OH! SUMMER気分!!

一年のうち、屈指の外食シーズン到来。
本誌オリジナル「この料理」には「このお酒」企画 ver.2007



オリオンビール 600円
店長のイチオシは、沖縄を代表するドラフトで、期待を裏切らない、爽快な喉越し、マイルドな味わいは島人の誇りだ

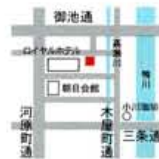


島らっきょデラックス 700円
カツオ節で食べる定番の島らっきょを、韓国海苔とチーズで巻いたら美味しうーというわけで誕生した一品

ちゃんぽんだけど、長崎じゃない
常夏の国のええとこ、ひとまとめ

中川酒店 木屋町店

なががわさけてん きやまちてん



■京都市中京区木屋町通
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
土日祝17:00～/不定休
【平均予算】2500円

「コロッケ・ビール・レゲエ」でお馴染みの出町柳店に続く2号店、「3か月に1つべん、中川川によってます！」という店長の沖川由美さん。大の沖縄好きとあって、同店は「ゴーヤ・ビール・レゲエ」が3本柱だ。にもかかわらず、BGMは沖縄民謡ではなくレゲエ、というのは熱帯つながり? 「うち」の店、ちゃんぽんやねん」と言うけれど、ええとこどり感に客にとっては実に心地いいものでして。



花札の梅酒 600円(グラス)
ホワイトリカーをベースにしたサッパリした味わいの一杯、料理に合わせやすいので、食中酒としてオーダーしたい



加茂ナスとフルーツマトとハモのミルフィーユ仕立てガスパチョソース 930円
料理を盛り出すのは、日本料理人と洋食専門のシェフの名コンビ。初夏の美味を重ねた一品は、2人の合作だ

かの地に7つの雪が降るように
梅酒にも色々ありまして…

Dining+Bar Hana³

ダイニング+バー ハナキューブリック



■京都市中京区三条通室町東入ル
KB7ネックスビルB1F
☎075-221-8787
●11:30～14:00
17:30～24:00/不定休
【平均予算】3500円

近頃、梅酒に入れ込んでいる奥田オーナー。ウイスキーやブランド、焼酎などがベースの梅酒を、なんと15種類も揃えてしまった。食前酒ならまだしも、和洋の料理人が手掛ける献立とともに、あるいは食後に、と味も香りも多様な梅酒を味わえる店はなかなかない。しかも「原酒もありますんで」という誘い文句は至極魅力的。これはもう、梅酒の世界にドップリ浸る覚悟で訪れたい。



ゆず酒 500円(ショット)
雲宮山の麓、水尾の特産品である柚子を使った「ゆず酒」。特定の酒屋でしか扱っておらず、飲める場所は希少とか



和牛のたたき風 ごとぼとバルサミコのソース 1300円
しっとり舌に張り付く脂の乗り具合は和牛ならではの、ゴボウ入りの野菜油のバルサミコソースでいただく

さっぱりサワーなアイツのお供に
脂が乗った和牛なんてどうかしら?

運築屋 温

うんちくや めく



■京都市東山区
八坂新地末吉町78-5
花かつらビル1F
☎075-525-8056
●18:00～翌2:00/日休
【平均予算】3800円

品書きを開いてみる。そこには献立一品ごとに詳細なうんちく付き、「コラーゲンをたっぷり含み」「女性ホルモンに似たイソフラボンは…」などといった表記はうら若き女性にとってもまさにこ託宣。ここでは常時レディファースト。柚子の果汁そのもののフレッシュな「ゆず酒」はもちろん彼女の好み。サンがびっしり入った和牛のたたき風さえも、爽やかな酸味の前ではさっぱりとした後味に。



ビールの達人が注ぐ極旨生ビール この一杯のために生きてもいい!?

京都 カフェルネサンス



生ビール 600円

保存方法から注ぎ方までを修得したビールの達人が注いでくれる珠玉の一杯。グラスには愛情も注がれていたりして

外国人に「日本で一番有名なビールの銘柄は？」と訊ねると「トリアエス・ビール」という答えが返ってくるそうだ。・・・という冗談はさておき、「京都駅前」のナイトスポットを据える同店では「とりあえず」とオーダーするのは恐れおそいというのも、マネージャーの西井氏が注ぐ生ビールは、キリンのドラフトマスターズの認定を受けたというだけあって、ひと味もふた味も違うのだ。そんなビールは、同店の看板、和洋中の料理バイキングはもちろん、この夏登場した溶岩焼とともに味わいたい。肉や魚、野菜をじっくり芯まで焼き上げながら、キンキンに冷えた生ビールをグビリ、この一杯のために生きてるんだなあ、と喜びを噛みしめる瞬間だ。



溶岩焼+ディナーバイキング 2500円

食事メニューはこの溶岩焼+バイキングのみ（写真はイメージ）。食材の余分な脂を吸収しながら焼上げる溶岩焼は「室内BBQ」のイメージだとか（9月9日まで）



■京都市下京区東洞院通
塩小路下ル東塩小路町849
ルネサンスビル1F
☎075-365-0201
●11:00~15:00 15:00~17:30
17:30~22:00/無休
【平均予算】3000円
<http://www.renaissance.co.jp>



西井マネージャーは、「ウマイ!」とお客を唸らせる美味しいビールを提供するために心を砕く。ビールの達人。夜のバイキングは、和洋中の前菜やサラダ、ご飯もの、デザートなど。食いしん坊も満足ラインアップ

うどんあつての美味なるアテには 香りで選んだ吟醸酒発祥の一杯

麺どころ 晃庵 三条店

めんどころこうあんさんじょうみせ



■京都市中京区
柳馬場三條下ル極楽町94-1
☎075-241-3047
●11:30~14:00 17:30~23:00
日祝 17:30~22:00/無休
【平均予算】
昼700円 夜3500円

居酒屋兼うどん屋ゆえに、うどんを取るダシで煮込んだおぼんざいはすこぶる日本酒に合う。そして飲んだ後の胃袋は、うどんが癒してくれる。アテとうどんのこんな関係だからこそ、日本酒はあえて香りのよさで選ぶ、「うどんダシは香り豊かなので、それに負けないお酒が合うんです。今宵の一杯は福井黒龍の三十八号。吟醸酒発祥の香りのよさと夏の食材の「炊いたん」に猪口はとどまることを知らず。



おぼんざいの盛り合わせ 940円

日替わりで5種類が並ぶおぼんざいの盛り合わせ。夏はカボチャやナス、青菜などの「炊いたん」が美味



黒龍三十八号 840円 (2/3合)

皇室献上酒の酒造としても知られる福井の黒龍。「酒門の会」醸造の三十八号は、アフリカと鼻孔をくすぐる甘い香りが心地よい

京の味覚の影となり光となりうる 伏見の酒を甘く見てはいけない

京料理 時の庭

きょうりょうりときのにわ



■京都市中京区堺町六角北東角旅館こうろ内
☎075-221-7807
●11:00~14:30/月休(予約があれば営業)
17:00~22:00/予約制
※「源氏の膳」以外は前日までに要予約。
【平均予算】昼3675円 夜8925円
<http://www.kohro.com/tokinowa/>

「こたえて曰く、かねてより宿泊客に評判の京料理を地元の方にもふるまいたくして...」アウェイの旅人のみならずホームの近在住民をもてなすその精神が「旅館こうろ」内に食事処を現出させた理由。まるでやかでキレイのいい伏見の地酒「英勲」には、お昼の「源氏の膳」より滑らかな肌合いの鯛のカルパッチョと弾けるような體のおとしを、淡白な魚の甘みがやや辛口の清酒によってくつきりと浮き上がる。



源氏の膳(昼) 3675円より

予約なしで気軽に利用できる「源氏の膳」は、先付・樹物・銀物・揚物・煎物・ご飯物・止碗・水物など豪華でお得



純米大吟醸「英勲」1575円 (300ml)

伏見はもとより日本を代表する酒蔵として名を馳せる「真藤酒造」の看板。和食を引き立てる「バイブレイヤー