

2007年、宴会シーズン開幕

京都市 宴会のススメ

やって来ました、待ちました、宴会シーズン。
胃袋や肝臓をなだめすかしてでも、
毎日行っちゃおうよ！なこの時期、一人一冊、会社に五冊！

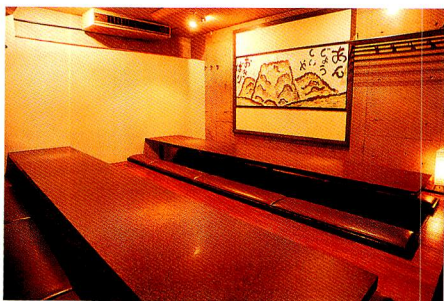
Ver.1

今こそ宴会も原点回帰
味も量も自慢の直球セレクト



松坂級のド直球。その時速150km超は、木屋町的に、また居酒屋的にド定番と訳すらしい。「それがウチらのエエとこやから」という宴会コースは、お造りや地鶏鍋を筆頭に、「料理名短いでしょ(笑)」とは店長の山田さん。あえて名前でもごまかせない定番料理のセレクトは、味と量への自信とみた。

宴会コースは2980円～(要予約、飲み放題付き、写真は3980円～)。プラス500円でカウンターに並ぶレアな焼酎も飲み放題になる。翌朝5時まで営業で遅めの宴会も

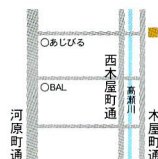


地下鉄東西線三条京阪駅まで
ダッシュで 4分 千鳥足で 9分

京阪線三条駅まで
ダッシュで 3分 千鳥足で 7分

【いも松】いもまつ

■京都市中京区木屋町六角第6観光ビルB1F
☎075・213・2590
◎18:00～翌4:00(金土祝前～翌5:00) / 不定休
【平均予算】3000円



宴会コースは2000円～(4名～、写真は3000円のもの、4人前)。飲み放題90分1500円～(ビールはなんとエビス生!)。大正ロマン風の店内は大丸横の立地で全86席とうれしいキャバシテイ



阪急線烏丸駅まで
ダッシュで 3分 千鳥足で 4分

地下鉄烏丸線四条駅まで
ダッシュで 4分 千鳥足で 6分

【四季遊人 高倉店】

しきゆうじん たかくらてん

■京都市中京区高倉通
四条上ル帯屋町585
☎075・211・6606
◎17:00～翌1:00 / 無休
http://www.shikiyujin.com/
【平均予算】3500円



寒～い冬に救いの手!?
やっぱり定番おでんコース

おでん屋出身の本店から受け継いだのは、たっぷりの天然カツオと白醤油で仕上げたダシ。エビマヨ天などの変わりダネを含めた全20数種の具材が、寒い季節に心まで温めてくれる。宴会コースは当然、おでんの盛り合わせがメインディッシュ。ドドンと盛られたおでんを中心に、一品料理が続々！



テーブルに所狭しと並んだ皿数を俯瞰し、「こんなにも、本当にいいんですか？」とフォトグラファーも感心顔。それほどのボリューム、なのに目を疑う安価。「商売っ気を出さなあかんのやけど（笑）」と店長。厨房のスタッフも自分たちの太った腹具合に苦笑を洩らすほど。それなのにギリギリでも値頃感を重視するのは、「焼肉=牛楽」という方程式を成立させたいから。産地やブランド名に惑わされることなく、目利きによってA4ランク以上を厳選する。産地を固定すると相場割れを免れない。だからこそ、肉を見る目を養うことを自らに課す。「いつ来ても、同じように美味しい肉が食べられる」ことこそ、焼肉好きの脳内ファイルに同店の名をインプットする必須条件。ショーケースには、見事なサシを誇るブロックが並び、注文後に切り出すスタイルを貫く。自慢の肉をより旨く。そのために出来ることは、何でもする。その想いこそが、我々の舌と心を十分に満足させてくれるだろう。

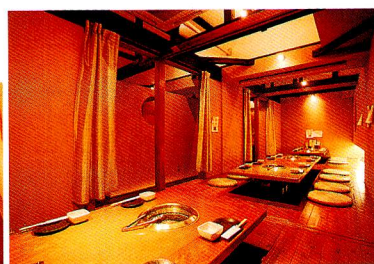
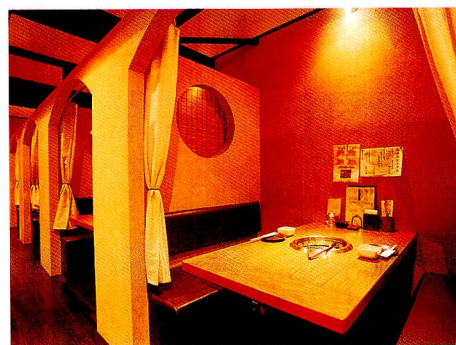
良質な肉の大盤振る舞い 冬の新作、ごっごに見参。



「牛楽」3980円は、キムチ・水菜サラダ・カルパッチョ・牛タン・トントロ・地鶏・カルビ・モモ・サーロイン・和風坦々麺 or 塩ナムルごはん・デザートと、白旗覚悟のボリューム



単品で追加したくなる「ユッケ」880円は赤身モモ肉をオニオンスライスと。さっぱり梅肉と和えた「梅しそユッケ」880円、山芋とわさび醤油でいただく「雪見ユッケ」980円



阪急線烏丸駅まで
ダッシュで 4分 千鳥足で 8分

地下鉄烏丸線四条駅まで
ダッシュで 5分 千鳥足で 9分



【焼肉Dining 牛楽亭】

やきにくダイニング ぎゅうらくてい

■京都市下京区四条新町東1 月録町37-1 ☎075-213-6623
●17:00~24:00 (L.O.23:30) / 無休【平均予算】4800円



飲んでる時から飲んだ後まで お酒の隣に珠玉の逸品

料理とお酒との相性を追求する同店のスタンスは宴会コースでも同じ。エイヒレ、ホタルイカ、ミリン干し...など、左党感涙の素材を自分で炙る七輪炭火焼きはその真骨頂。芋・麦焼酎の飲みきりボトル2980円もついつい、グイグイと進んだ後は、胃袋を癒す土鍋ご飯で心地よい満腹感を。



地蔵コース3500円（要予約）から、「生湯葉と限定和牛の刺し身」「蒸し豚と太もやしのせいろ蒸し」「フルーツマトと生ハムのモッツァレラのサラダ」など。一夜干しの七輪炭火焼きももちろんセット

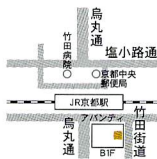


【地蔵】じぞう

■京都市下京区西洞院東入ル郭巨山町21
☎075-211-5531 ●18:00~24:00/水休
【平均予算】4000円

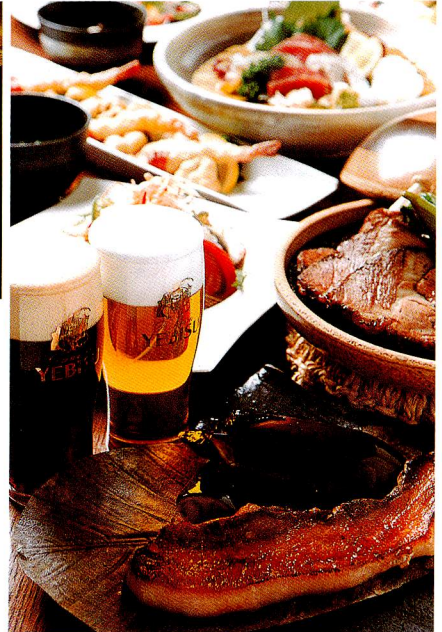


いくら呑んでもいいなんて ビール党にはたまらぬ誘惑



「沖繩紅豚バラの一本焼き」や「旬魚の造り盛り合わせ」など全10品の「エビス飲み放題コース」6000円（120分）。その他、4500円コース（8品）・5000円コース（9品）も

サッポロ生、エビス樽生、エビス黒生、果てはエビスのハーフ&ハーフまで。ビール腹の何が悪い！とばかりの飲み放題は、サッポロビール直営店だからこそ叶う幸福。ジョッキではなくグラスを使用するのは、冷たいうちに美味しく飲んでほしいから。男は（女も）黙ってサッポロ（&エビス）ビール！



【銀座ライオン アバンティ店】

ぎんざライオン アバンティてん

■京都市南区東九条西山王町 アバンティB1F ☎075-671-8931
●11:00~22:00（ランチ~15:30）/不定休（アバンティ休館日に準ずる）
【平均予算】3500円

禁断の(?) 四段仕込み！ 初冬に魚自慢の鍋を

元寿司屋のコネクションと腕っぱしを遺憾なく発揮する、同店初となる冬場メニューはズバリ、鍋。①鰹と②昆布のダシに、③魚介類を入れ、「悩んだけど、④鶏も入れました！」で、シメのうどんを投入する頃には、四段仕込みの超贅沢濃厚ダシになっている、という寸法。



小鉢には「鮭の白子」、造りには「その日のおすめ光りもの」なんて贅沢もある「四段仕込み鍋」は2名からで3000円（1名）。飲み放題1500円は4名からで悪しからず

【やまだるま】

■京都市中京区六角通
烏丸東入ル堂ノ前町230-3
大輝六角ビルB1F
☎075-222-7500
●11:30~14:00
17:00~24:00（L.O.23:00）
月休
【平均予算】
昼900円 夜3000円

