

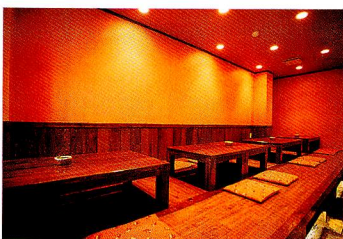
2007年、宴会シーズン開幕

京都市 宴会のススメ

Ver.2



やって来ました、待ってました、宴会シーズン。
今年も残すところあと1カ月、30日しかありません！
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！
昨月に引き続き、宴会をドドンと特集!!



お造り、小鉢2~3品、揚げ物、焼き物など、全8~9品が並ぶ宴会コース3500円（写真は1人前、要予約）。ボトルオーダーで一升瓶を囲みながらの宴会風景は、同店の冬の風物詩。その他3000円~の鍋コースもあり

肩肘張らないこのスタンスが宴会時のジャストサイズ

居酒屋以上、料亭未満。この絶妙な位置に同店がある。元ホテルシェフの確かな大将の腕と、女将の温かなおもてなしに、ご近所ならずとも通いが多いのも頷ける。気張りすぎた宴会はちょっと…という方には、この普段遣いの延長線上スタンスは、思いのほかフィットしそう。

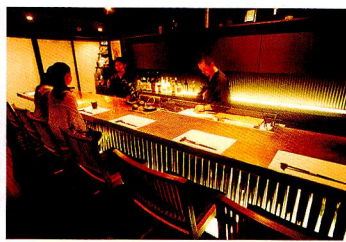
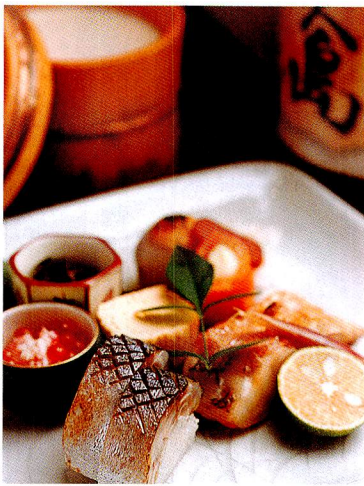


地下鉄丸線京都駅まで タクシーで 4分	千鳥足で 8分
JR線京都駅まで タクシーで 4分	千鳥足で 8分



【和洋食彩 楽膳】

わしょうしょくさいらくぜん
■京都市下京区七条烏丸東入ル真字屋町220-3 小串ビル1F
☎075-344-8705
●11:00~14:00 17:30~23:00 (L.O.22:00)
日休（連休の場合は月休） 【平均予算】4500円



座敷席は4名掛けのテーブルを、セッティング次第で12名まで収容可能。鯖寿司やグジの塩焼き、カニの許の物などを盛った焼八寸は「石慶コース」7400円で味わえる。自家製樽豆腐は単品でもオーダーOK

粋なカジュアル割烹は 品格ある大人のために

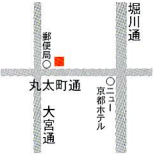
割烹の品のよさと、和風ダイニングのカジュアルさを併せ持つ同店。街なかの喧騒から離れた場所で、樽豆腐などの容姿も味も心ときめく料理を楽しんだら、誰かに自慢したくなるというも頷ける話。年末は気の置けない仲間と、あるいは気になるアノ人と、是非。



【石慶】

せっけい

■京都市上京区大宮通
丸太町東入ル1-857-3
☎075-842-0705
●17:00~24:00 (L.O.23:30)
日休
【平均予算】5500円



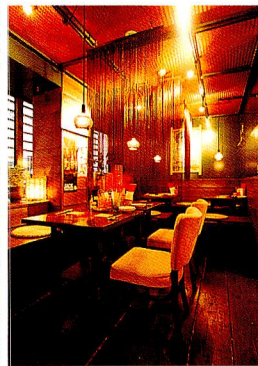
【中川酒店 木屋町店】

なかがわさくてん きやまちてん

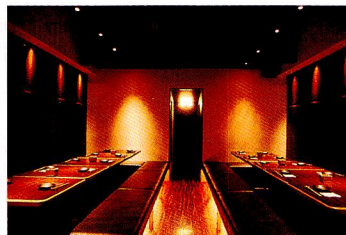
■京都市中京区木屋町通御池下ル
一筋目西入ル
ラディーチェマツヤビル2F
☎075-241-2258
●18:00~翌2:00 / 不定休
http://www.nakagawasaketen.com/
【平均予算】3500円



どっぶり沖縄派のアナタへ RICH Nakagawa、誕生



ゴーヤ・ビール・レゲエでおなじみ木屋町店にも宴会シーズン到来！今年もボリューム重視の3800円コースは健在ながら、さらに郷土色どっぶりの琉球料理を総ざらいする「リッチ中川」コース(4~8名限定)がデビューした。飲み放題メニューにはコース2種も加わり、陽気でディープな夜が更けていく！
「リッチ中川コース」4800円(4~8名・要予約)。ラフテー、中身(豚モツ)のイカ墨汁、グルクンの唐揚げなど沖縄料理全9品+飲み放題2時間。中川酒店オリジナル手ぬぐいのお土産も



「京野菜と合鴨のサラダ」「お造り5種盛り」に続く蒸し物は、カニ身のあんをかけた「百合根まんじゅう」。宴会コースは3500円〜、飲み放題込みのコースは5000円〜

ルックスと内奥の二面性 この店がモテる理由

この季節注目すべきは、28名の宴会が可能でクールな雰囲気 of 2Fだが、素体は古式ゆかしい町家である。コースはボリューム重視かと思えば「心も体もキレイになってほしいので野菜たっぷりです」という優しさが潜む。ルックスとハート、この二面性がまた、女性に効く。



【IRO】

イロ

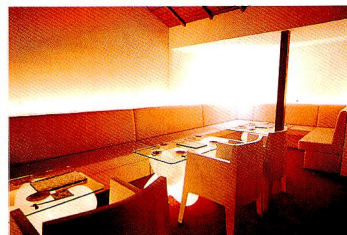
■京都市下京区堺町通四条下ル小石町120
☎075-371-1616
●17:30~24:00 (金土祝前日~翌1:00)
不定休
【平均予算】4500円



【Sweep】

スウィープ

■京都市下京区烏丸仏光寺西入ル
釘隠町232
☎075-344-3838
●17:00~24:00 (L.O.23:00)
金土祝前日~翌1:00 (L.O.24:00)
無休 (12/31・1/1・1/2休)
【平均予算】3500円



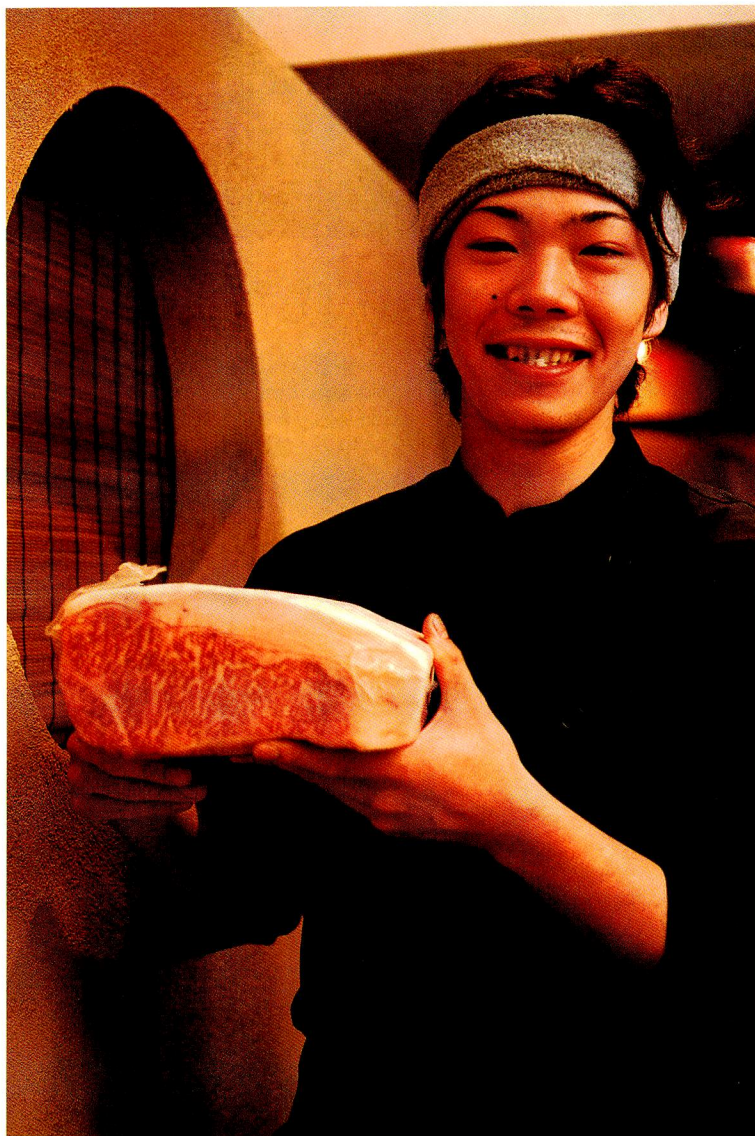
「まぐろとアボカドのミルフィーユ」など、こちらはCF限定コース3500円~のメニュー。+1500円で90分の飲み放題。Cill outな空間でお腹も心も満たされることマチガイナシ！受付は14:00~

女性だけのプチパーティは おしゃべり弾んでお箸も進む

町家をカワイク改装した空間&見た目に凝った料理が、女性だけのプチパーティにはうってつけ。店長曰く「ちょっと飲みに行く？的なノリで来て、創作和食から手作りスイーツまでガッツリ食べられますよ」とのこと。同店が女性に支持される秘訣は、欲張りな女性の性を熟知した上での心づかい、なのである。

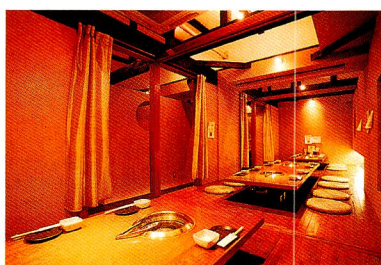
物価が上がって年金下がるセチがらい世の中で、「この国にもう幸せなんてこないのかしら…」と嘆いていたなら、あら、こんな近くに見つけちゃいました。超絶怒涛の宴会コース「牛楽」3980円。供される牛肉は、本物志向を追及したA4等級以上の和牛のみ。牛タンやカルビほか、なんと「サー」の称号をもつセブなロース「サーロイン」もいただける。しかもサラダにカルパッチョに和風坦々麺or塩ナムルごはん、デザートまで付くパリュエなヤツ。「食べきれぬ…よな？」と一瞬不安が脳裏をかすめる素敵なラインナップでこの値段。店長、ちょっと無理しすぎじゃないんすか!?「いやいや(笑)、とにかくまずは足を運んでいただきたい。その動機付けなんです。私たちはまだまだ焼肉店では後発組ですからね。四条新町に開店して早2年。オフィスワーカーから地域住民まで幅広く愛される人気店にもかかわらず、あくまで謙虚、低姿勢。「実るほど、頭を垂れるイナホかな…」を地でゆく良心的な一軒で、財布に優しく気分よく和牛に舌鼓を連打しよう。

採算度外視破格のコースで 今日はたのしい肉祭り

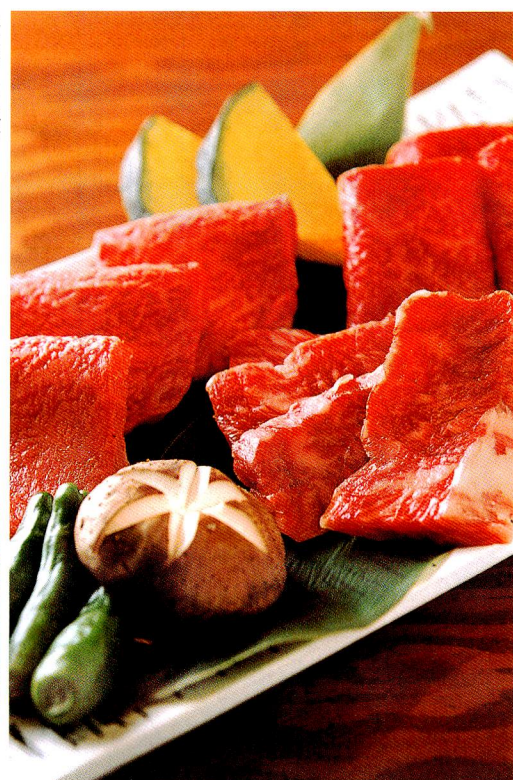


「牛楽」3980円は、キムチ・水菜サラダ・カルパッチョ・牛タン・トントロ・地鶏・カルビ・モモ・サーロイン・和風坦々麺or塩ナムルごはん・デザートと、白旗覚悟のボリューム

彼がうやうやしく捧げ持つのは、ロースの王様「サーロイン」。50g950円へのオーダーカットシステムで、ほんのちょこっと食べてみたい…ってな要求にも柔軟に対応してくれる



写真は「今宵のお任せ三種盛り」2580円より外ヒラ(モモ肉)、かいの身(カルビ)、至上のロース。その他「お豆腐とキムチのサラダ」680円、「和風カルパッチョ 香味醤油仕立て」1280円など



阪急線烏丸駅まで
タクシーで 千鳥足で
4分 8分

地下鉄烏丸線四条駅まで
タクシーで 千鳥足で
5分 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入 月鉦町37-1 ☎075-213-6623
●17:00~24:00 (L.O.23:30) / 無休 【平均予算】4800円



宴会コースは1800円（要予約、飲み放題付き2980円）。お好み焼き4種は予約時にメニュー変更も可能で、食べたい人はお好み焼き、飲みたい人は一品料理…とわがままオーダーにも対応

食べて、飲んで、これぞ宴会！ わがままオーダーで鉄板三昧

お好み焼き、モダン焼き、広島焼き、焼きそばと鉄板料理の王道4種類を筆頭に、サラダや一品料理まで付く食べ応え抜群の宴会コースを用意。独自の粉ブレンドでフワフワの食感を実現しているがゆえに、これが意外なほど胃袋にすんなり…。ソースの芳しさに、お酒もどんどん進みます！



地下鉄東西線三條京阪駅まで
ダッシュで 5分 千鳥足で 10分

京阪線三條駅まで
ダッシュで 4分 千鳥足で 8分



【お好み焼 とんちんかん】

おこのみやき とんちんかん

■京都市中京区河原町通六角西入ル
一筋目松ヶ枝町464 大文字ビル3F
☎075-211-2326 ●11:30~22:30 (L.O.22:00) / 無休
【平均予算】1200円



地下鉄東西線京都市役所前駅まで
ダッシュで 4分 千鳥足で 9分

阪急線烏丸駅まで
ダッシュで 5分 千鳥足で 11分



【大衆酒場 スピカ六角】

たいしゅうさかば スピカろっかく
■京都市中京区柳馬場六角下ル プラネシア六角ビル3F・4F
☎075-211-6788 ●17:00~翌2:00 (L.O.翌1:00) / 無休
【平均予算】2500円



大宴会もどんとこい！ 「大衆」酒場の力量発揮

大人数で卓を囲む愉しきは、これはこれで格別なもの。気心知れた友人としっかり飲むのもいいけれど、ときには大勢で弾けてみたくなる。そんな宴会の季節だからこそ、特別コースを用意してくれるところが、大衆の心強い味方ならではの。満足するまで帰しません。

忘年会特別コースは8品3500円 (120分、前日までに要予約。90分の飲み放題含む)。8品とはいえ「様子見ながら、どんどん出ますんで(笑)」とは太腹!



創作コースは飲み放題付き5300円ながら「予約時にCFIを見た」と言えば4800円に。料理は先付け、造り、焼き物、椀物など会席スタイルの全7品。要望次第で洋食への変更も可

宴(うたげ)を楽しむ 大人の年の瀬の楽しみ方

どんちゃん騒ぎも宴会ながら、じっくりと一品を味わいながら仲間と語り合うのも宴会…むしろ宴(うたげ)と言いたい。木屋町界隈の雑踏とは無縁の3フロアは宴を楽しむ格好の隠れ家。和食、洋食のカテゴリーを超えて美味い一品を味わい尽くす、量より質の宴もまた年の瀬の風景かと。



阪急線河原町駅まで
ダッシュで 4分 千鳥足で 7分

京阪線四條駅まで
ダッシュで 4分 千鳥足で 7分



【菜膳 三代目けいろく】

さいぜん さんだいでめ けいろく

■京都市河原町蛸薬師東入ル備前島町307-1
☎075-241-4179 ●17:00~翌1:00 (金土祝前~翌3:00) / 不定休
【平均予算】4000円



地下鉄東西線烏丸御池駅まで
ダッシュで 5分 千鳥足で 10分

地下鉄烏丸線烏丸御池駅まで
ダッシュで 3分 千鳥足で 7分

【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



自慢の目利きを頼りに 魚好きが集う直球酒場

編集部地下にある同店には、弊社だけでなく近隣のビジネスマンが疲れた身体と胃腸に安らぎを求めて訪れる。目当ては、寿司屋勤めの経歴を持つ店主が選び抜く旬の鮮魚。コース料理にもふんだんに盛り込まれ、連日の酒盛りで張り切りすぎた胃を慰めてくれる。

その日の仕入れによって変わるお造り盛りをはじめ、前菜、サラダ、白魚の天ぷらなど9品のコース(要予約)が3500円。4名以上なら飲み放題(90分)1500円をプラスして



宴会キャバシテイ
4人~100人

阪急線烏丸駅まで
ダッシュで 4分 千鳥足で 9分

地下鉄烏丸線御池駅まで
ダッシュで 4分 千鳥足で 9分



【旅館こうろ】

りょかんこうろ

■京都市中京区堺町通六角北東角
☎075-221-7807(代)
●17:00~22:00(前日までに要予約)/無休



廉価で皆を満足させたいなら、「ころ鍋(沖スキ)」3675円(要予約、飲み放題はプラス1575円)の予約を。金目鯛やサワラなどをふんだんに使った旬の鍋だ

仲間呑みから襲名披露まで 対応可能なポテンシャル!

師も走るこの季節。日本人なら旅館de宴会、これが本流でございます。「旅館こうろ」では、この宴会の王道スタイルが、4名という少ロットから可能なんです。もちろん、マックス100名のキャバを有する大宴会場も完備しているので、会社の忘年会幹事に抜擢されてしまったルーキーくん、「デキる奴!」になるチャンスです!



CF限定コース2500円~は、ジュシーなホソがたまらん「ホルモンチゲ」や「近江牛のテール蒸し」など、「そこの焼肉屋には負けへん!」ほど、種類豊富な肉料理で勝負!

一年を締めくくる宴会は 真心こもった店にするべし

看板に描かれるほど、愛嬌のあるオーナー・金本さんの人柄のせいか、それとも手づくりに徹するその一貫した姿勢からか、おひとりさまや腰の重いお客の多いこと多いこと。そんな地元密着型なお店で、ビール片手に鉄板&韓国料理をつつく宴会なんて、想像しただけでご機嫌になりませんか?



宴会キャバシテイ
2人~14人

地下鉄烏丸線北大路駅まで
ダッシュで 10分 タクシーで 5分

地下鉄烏丸線北山駅まで
ダッシュで 9分 タクシーで 4分



【キリンキリン】

きりんきりん

■京都市北区紫竹本町22-1 ☎075-492-3570
●17:00~翌1:00(L.O.24:30) 第3火(祝の場合営業、翌日休)
【平均予算】3000円



宴会キャバシテイ
4人~15人

阪急線烏丸駅まで
ダッシュで 5分 千鳥足で 9分

地下鉄烏丸線四条駅まで
ダッシュで 6分 千鳥足で 10分

【地蔵】

じぞう

■京都市下京区四条
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



七輪で酒の肴を炙りつつ 渋好みになったと気づく夜



ホタルイカやゲンゲなど、パンチの効いたルックスの干物を七輪でチリチリと、というのが宴会コースのハイライト。「肴は炙ったイカでいい〜」という舟歌的な渋い雰囲気、酔った後、今年の締めくくりの胃の腑に落とす土鍋ご飯が、妙に美味しくて感涙。

宴会コース3500円は「一夜干しと干物の七輪焼5種盛」「土鍋ご飯」など全9品が登場。「もち豚と水菜のみぞれ鍋」600円、「赤地鶏のササミタタキ」580円も酒の肴に



おばんざいからうどんまで 美味なる宴会ストーリー



物語の起承転結は、宴会コースも然り。プロローグのおばんざいには始まり、天ぷら、鍋ときて、最後の結はうどんでシメる。居酒屋兼うどん屋ゆえに、このストーリーが満足感に変わるのには必然か。終わりよければ...以上に徹頭徹尾の「すべてよし」。今年の同店宴会コースは満足度が違う。

同店のウリである、おばんざい、うどん、旬を盛り込んだ「晃庵うどんすきコース」3000円(写真は2人前、要予約)は、鍋の後のうどん投入でクライマックスを迎える。飲み放題はプラス1500円



宴会キャバシテイ
2人~30人
前後

地下鉄東西線京都市役所前駅まで
ダッシュで 4分 千鳥足で 9分

阪急線烏丸駅まで
ダッシュで 5分 千鳥足で 11分

【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条下ル
植小路84-1
☎075-241-3047
●11:30~14:00 17:30~23:00
日祝17:00~22:00/無休
http://mgfoods.co.jp/kouan/
【平均予算】
昼700円 夜3500円

