

ロイヤルオークホテル
小林 桂
 スペシャルライブ
 2001.7.14 SAT

お一人様
¥10,000 (ドリンク付、税・サ別)

ロイヤルオークホテルB1 オーキッドホール

1stステージ OPEN PM6:00
 ライブ開演 PM6:30
 2ndステージ OPEN PM8:00
 ライブ開演 PM8:30

PROFILE

1979年5月生まれ。両親、祖父ともにジャズ・ミュージシャンという音楽一家に育つ。15歳の頃からヴォーカリスト、ドラマーとして都内のライブハウスで活動を開始。18歳で初のリーダー・アルバムを発売、高い評価を受ける。'99年12月本格的メジャーデビュー・アルバム「ソー・ナイス」(東芝EMI)を発表。大ベストセラーとなる。2000年度日本ジャズ・ヴォーカル賞大賞を最年少で受賞。'01年1月スイングジャーナル主催ジャズ・ディスク大賞を受賞。

ご予約・お問い合わせ
077-543-9110 宴会予約係

後援
 チケット販売 **チケットぴあ**
 06-6363-9999
 平和堂くらしのサービスカウンター(一部除く)

ジョイフル コパティ バイクング
 この日限定の特別バイクング。
7月14日(土) 17:00~21:00
 お一人様 ¥3,900(税・サ別)
 小学生以下 ¥1,900
 4歳以上6歳以下 ¥1,000 ※3歳以下無料

ピアガーデン&バーベキュー
6月8日(金)~9月16日(日)
 17:30~21:45
 お一人様¥3,900~(税・サ別)



ROYAL OAK HOTEL

〒520-2143 滋賀県大津市萱野浦23-1 TEL.077-543-0111(代)
 インターネットホームページ <http://www.royaloakhotel.co.jp>
 JR琵琶湖線石山駅下車、車で8分。

モックン・カズローの
町角屋ウルキヤラ図鑑



23 京都・祇園 壹銭洋食
壹銭喰太郎の巻

PROFILE

1958年、京都生まれの薄身リターンサーファーで企業キャラコレクター。男誌編集長をしつつ、日夜ペンネームにて町を徘徊しては、下世話ネタをあさっている特技：若づくり



こいつ大事な京都の有名キャラ、今の今まで紹介せんでえらいすません。あの四糸は細毛通を上がった所にどんと構える「壹銭洋食」のマスケット、その名も壹銭喰太郎君をすつかりないがしろにしておたこのおいらをどううかお許し下さい、新右衛門さまと緊急取材をかけた今回、光速のスピードで編集室を飛び出したおいらは、チャリンコで現場へ急行。久しぶりに喰太郎君に会いに行ったのでありんす。いつものように股間の可愛いイモツをぶら下げながら、店頭飾られは彼との大友。その横にある防火水槽には「こいで泳がなくて下さい」の注意書きが立つ。かと思えば入口には「水戸黄門(二)行様」を訳ないの立て看板。

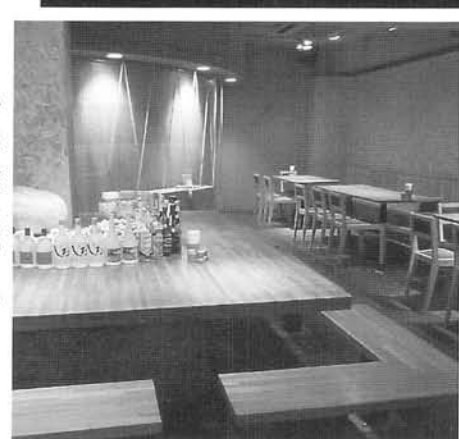
あくら何と馬鹿馬鹿しい店ではござらぬか。店に入れば柱に備え付けられた名刺入れに夜の艶ネタ、オコ色満載のエロエロトレーディングカードの数々、お持ち帰りを決め込み集め、一体誰かいないなはははははとど店長に聞けば、全その作品は生け花をもこなす絵が豊かな天才オーナー木下辰雄氏の愛嬌。とはいえ、当の本人はほとんどの店にはおらず、趣味の骨董探しに東奔西走というから、まあ「気楽人生?」んや、一日に6000円の壹銭洋食が2000枚近々売れるのだから、誰も文句はアリナミン、あなどるなけれの京名所。壹銭洋食買つのも忘れて、秘宝館もときの店内に、おいらのお目々は三日目起しになつちまつたんである。

- 本名：壹銭喰太郎(くうたろう)
- 誕生日：平成4年6月26日
- 年齢：満年8才少年
- 身長：123cm
- チン長：5cm
- 足のサイズ：23cm
- 好物：もちろん壹銭洋食
- 好きなファッション：紺の箱物
- 好きなもの：箱に描かれた懐かし文化
- 生みの親：木下辰雄オーナー
- 弱点：すぐにのら犬に壹銭洋食を取られそうになりパンツをすらされる。逃げ足が遅い
- 生い立ち：大正末期~昭和初期に隆盛を極める。昭和の初め、幼少の頃に駄菓子屋で食べた味を忘れられなかったオーナーが、かつお・ネギ・エビ・卵・天かす・しょうが・ちくわ・こんにやく・牛肉などの食材を巧みにブレンドし現代版を完成させる。以来京都名物に

超エリア限定サイト京都トコトンWEB「京都インフォ」
<http://www.kyoto-info.ne.jp/>
 i-mode <http://www.kyoto-info.ne.jp/i>
 Ezweb <http://www.kyoto-info.ne.jp/ez>
KYOTO info
 京都町っ子御用達 大注目の新サイト

おおきに京都インフォどす
京都CF Pick Up!
 四条・河原町・御池・烏丸エリア限定サイトが初お目見え。モリモリ盛りだた情報は、京都随一。ヒトモノも動く、この4本の通りに囲まれたエリア限定。コアな町情報を見逃せないCFでも、そのサイトに要注目!

たと召ませ
う・ふ・ふ Bis 的、初夏の味
 旬の食材は京料理だけのものではない、とばかりに季節感を盛り込んだ創作料理が次々に登場。旬の食材がう・ふ・ふ Bisのキッチンを通り抜けてテーブルに登場し、その時々で目まぐるしく変わっていく料理は脱帽モノのひねりが効いて、つついオーダー過剰になりがちだから、ご注意を。さわやかなこの時期、フルーツをたっぷり漬け込んだ自家製サンゴリアもオススメ。ワインはヘビーだけどジュースじゃね、ってアナタは要チャレンジ!



う・ふ・ふ Bis
 京都市中京区河原町通三条下ル二丁目東入ル南車庫町280
 キャニオンテラスビル2F
 ☎075-256-9125 ●17:00~24:00/月休

お問い合わせ/株式会社ヘッドワーク「京都インフォ事務局」 E-mail: webmaster@kyoto-info.ne.jp