

石と木という和のモチーフを中心に、ヨーロッパや韓国の茶室の家具などがさりげなく配される。華やかな装飾さず、のびやかな感覚がネオ・ジャパネスクな空間を演出する。

開口は狭く奥は深く、が京都の文化、町家造りもそれならぬ。奥仕敷は二人の極上の隠れ家。外一基にいく相手やケーキによって空間が選択できるのも京都らしい懐の深さだ。



もとお茶屋の優雅な町家造りが新しいテイストの大人の社交場に生まれ変わった。ヤンチャな遊びに飽きたとさやしつとり決めたデートに最適。フレンチ、和風、アジア種々を要素が掛け合った京風のヌーベル・キユイジーヌが、常時120種ストックのワインとともにカクテルの夜を祝福してくれる。



2Fのバーはフックとロマンティックな雰囲気。2000種以上のリキールが揃っているのがオジジナルカクテルも豊富。お席費のりのイキな若狭の打娘さんもこひいきとが。

## 町家でワイン

大人の遊び場にはワインが似合う。

### 八咫(やた)

【一人あたりの平均予算】  
6000円

■東山区大和大路通新橋東入ル  
075-525-5511 Bar 075-525-5522  
●F18:00~24:00 Bar19:00~翌2:00/日休

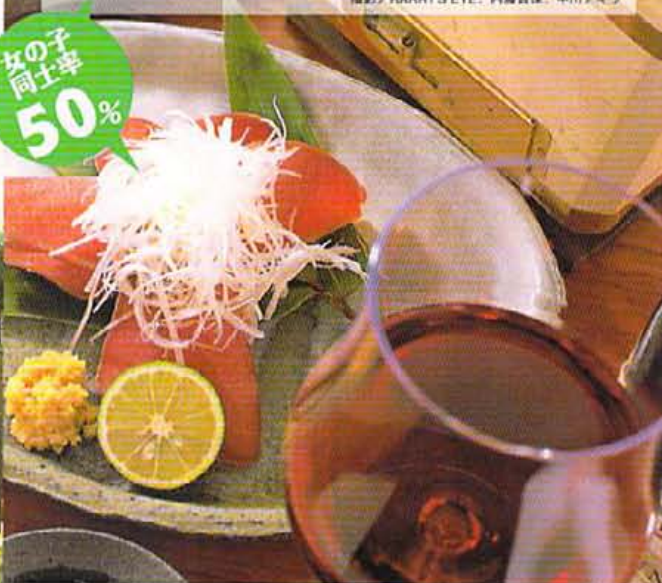
紅殻格子に長のれん、キリリとした伝統のスタイルは堂々として素晴らしい。店名の「八咫」は日本古来の言葉で、末広がりとかが、どこまでも延びゆくという意味がある。

# '97 夜の一件目に選ぶお店特集

飲めないアナタも美味しいお料理  
もちろん「イケルクチ」には  
美味しいお酒

The Best Night Spot

取材・文/切通りか、杉宮 円、大塚拓希事務所、藤村雅一(本誌)  
撮影/HARRYS EYE、内藤直保、中川アキラ

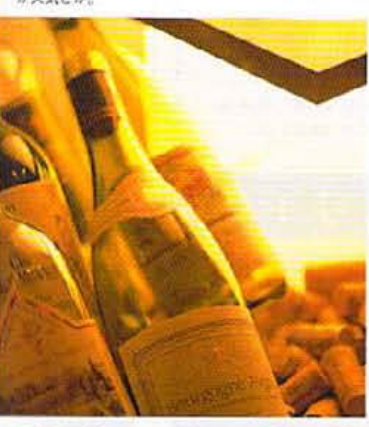


「海の幸の朴葉焼」などゴージャスな食材がリーズナブルなお値段で楽しめる。赤ワインはロワール地方の「シノン」5800円。



大理石調の床、天然木の長テーブル、天板の中間照明など、店全体にアタラシな雰囲気を感じる。ドレーズ、デボ、ロケーションにありながら、良心的な値段で楽しめる。特にフードは中央市場や築地の魚市場で仕入れた新鮮な素材を使った創作料理が楽しめる。

リキュールやワイン、日本酒が充実。ゆえにイメージを伝えるだけで、いろんなカクテルをつくってくれる。今はアップルリキュールベースのカクテル「グーイナ」が人気とか。



## 祇園のお手頃ダイニングバー

気軽にカクテル&創作料理を楽しもう

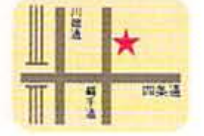
### Daddy's Depot (ダディーズ・デポ)

【一人あたりの平均予算】  
3000~4000円

■東山区橋手通四条上ル  
タッビル4F  
075-525-2908  
●平日/18:00~翌5:00  
(4:30オーダーストップ)  
日/18:00~翌1:00  
(24:04-オーダーストップ)/第三月休



ひととづからバンドをやっている。アコースティックバンドが店内に居る。スタッフが生の演奏もしてくれる。



【サマーとさのこのフェットナーネ】900円など。定番、日替わり、和、洋あわせて約60種類の手の込んだ創作料理が400円〜で味わえる。もちろんカクテルをはじめ、酒類も充実。



付近には高級料亭が多い中で、この素朴な風情に出逢うとホッとします。浮世のアカを落としてリラックスできるこの店の魅力にハマってしまった20~30代女性は数知れず。

単に美味しいか高級かというのではなく、1升2000円前後のおいしい日本酒を求めている。そのこだわりにも、店主の哲学もあついで、素朴な「四代文楽田」が、かきまわす。



女の子同士率  
85%

「今日はお腹すいてんのか？」シブい声でご主人が問いかけ会話が生まれる。相手の状態にあわせてご主人がチョイスするお料理やお酒は、魅力的な人柄から繰り出される会話とともに女性客の人気の的。「葉の花のおしとし」や「由和え」など日替わり大鉢料理の後は「くじらのハリハリ餅」や名物「うなぎ蒸漬け」も人気。



この店には、お品書きがない。でもご主人に伝えておけば、ちゃんと満足いくように料理を選んで出してくれる。女性同士で5000円以上飲み買べようと思うとちょっとタイヘン。



夜の二件目に選ぶお店特集

## 女の子同士率 超高い!!

その秘密はハートフルな接客に

甚(じん) [一人あたりの平均予算] 5000円

■東山区祇園町南側東山ホテル北向かいのビル1F。スロープになっていて入口が半地下にあるので注意。TEL:075-541-7081 ●18:00~23:30/日休

フンとすました店構えが祇園だとしたら、ここは正反対。肩のこらない落ち着いた和のインテリアは、気どらずイキで、目にも優しい。うーん、これは日本酒がすすみそう。



女の子同士率  
30%



比較的というちよつと隣の寒のロケーションにある北さん。まず驚くのが、乃寒梅の種類の多さ。年間たったの500本しか生産されない大吟醸もあれば、これを求めてはるばる大阪からやってくるお客さんも少なくない。か。ご主人の日本酒にまつわるワラ話を聞きながらの旨い酒と料理を楽しむ夜も、また楽しい。

独自のルートを持っているこちらでは、「越乃寒梅」に関しては全種類揃っている。普通の寒梅ならワンショット1000円。上位種は徹底して値段を決定。寒梅に古酒の発射や酒粕があるなんて知ってた？



## 徹底的に寒梅にこだわってみよ

越乃寒梅なら酒粕まで揃うお店

北さん [一人あたりの平均予算] 3000~4000円

■京浜東北線大津市比叡平3-34 TEL:0775-29-0101 ●17:00~23:30オーダーストップ/火休



スロープならエレベーターが便利です。酒と料理を揃いでワイワイと楽しむ。平日は1つ1つ買っても3000~4000円もあれば大丈夫。安心して楽しい時間を過ごそう。



親率的な料理を気軽に安くで楽しめるのも北さんらしいというもの。納豆オムレツ) 500円「小宇唐揚げ」500円「豆腐ステーキ」500円「油明寺蒸しウニあん掛け」600円「アジ開き」600円。



ドラマに出てくるカウンターキッチンのようなカウンター席。スタッフの人とおしゃべりをしていると、なんだかお友達の家におよばれしに来ているような錯覚をおさる。



カフェテリアやダイニングルームみたいな大きな窓がある明るいお店で、毎日伊佐佐料理をベイスにした創作料理と豊富なデザートが楽しめるので、家族連れや女性同士に人気。

スリッパに履きかえて入るお店。店内の天然木やタイルをあしらったカウンターも、リビングダイニング風にまとめていて、まるで友達の新居家にお邪魔してのみたい。香風味が描ったお手頃イタリワインのボトルを置いて、しばし団らんの食卓を楽しもう。



Delapaixとは「くらくら」という意味。お店のお酒のこだわり、女性同士でも安心して楽しむことができるので、ぜひカフエを思わせるような明るい雰囲気の味。

## およばれ感覚で訪れよう

友達の家のようなあたたかさ

### Delapaix (ドラペ)

【一人あたりの平均予算】  
2000円～  
3000円

■北区上賀茂京町32-2  
〒075・722・8756  
●18:00～翌1:00  
(24:30オーダーストップ)/不定休

イタリアワインが安く楽しめるので、グループの人はボトルで楽しんでもいい。Franciacorta Cuvée BOSCO '95 3800円、BARBARESCO '90 5800円など。カクテルは700円～。



フードは500円～。写真は「卵とトマトのふわふわ炒め」700円「揚げなすの中華風」650円「あつあつローリグラタン」800円。テールワイン「CANCELLI '94」は2400円。



## ちょっと探せば まだまだあるある

ロイヤルオークホテルの隣には「木波製作所(こばせいさくしよ)」。靴を脱いでお邪魔する店内は座敷と足ぶら～んのカウンター。メニューの中に「気まぐれ～」と書かれてある料理は、メインの食材以外は本当に気まぐれで味付けされるから油断が出来ない。どの料理もついつい日本酒が欲しくなる罪な味。杜氏名まで書かれている日本酒一合600円～も20種程そろって日本酒党にはたまらない。時期により珍しい銘柄もあるので狙ってみよう。

【木波製作所】  
埼玉県大津市東野通22-20 パークシヤアザヒ1F  
☎ 077-544-6433  
● 18:00～翌1:00/月休

【一人あたりの平均予算】  
3500円



れんこんのきんぴら450円、生ゆばのたまご200円、おでんのふくろう180円、栗目の和風煮400円、栗目の和風煮400円



クラブがにホワイトソース2200円、かに盛り1000円、河魚盛り合せ1200円、刺身400円～

日本酒ツウから初心者までがこころやすく通える貴重なお店「夢庵(むいあん)」。メニューにはのってないかくし酒を含め、日本酒メニューは約30種類。ツウも唸らせる品揃え、実はご夫婦が直接地方へ出向き蔵から仕入れたもの。たくさん飲めない人は半分をオーダーすることができ、お酒を決めた後は、おちょこも自由に選ばせてくれる。お料理は工夫を凝らした創作一品ものが中心。意外な素材が思いも付かない姿で提供される。

【夢庵】  
京都市中京区河原町御膳屋東ルシルバービル1F  
☎ 075・255・2911  
● 18:00～24:00/水休

【一人あたりの平均予算】  
3000円



ご主人に「今日の絶品料理は？」と聞けばその日のとっておきの「かこ」を。

普通では入手困難な北海道直送のカニがメインの海鮮料理店「潮楽(ちようらく)」。洋館のように重厚な店内には、随所に飾られる生け花や額などの和も絶妙に調和し独特のシックなムード。魚介類のソテーは板長がカウンターの目の前で豪快に焼き上げてくれたりと、演出面でも楽しませてくれる。焼きがにはホクホク甘く、造りは舌の上でトロける。この冬は新メニューかにしゃぶ、かにすき3500円も登場予定だ。

【潮楽】  
京都市上京区今出川通堀川西入ル北側  
☎ 075-432-0600  
● 17:00～24:00/月休

【一人あたりの平均予算】  
3500円



カウンターまわりに並ぶカキ、ホッケ、カボチャやイモなどの海山物は、すべて投物素材。「これ、焼いてちょうだい」とモノを見ながらオーダーしよう。めっちゃンブイ!

女の子  
同士の率  
30%

会社帰りの社会人、口しんがら、学生さんまで、幅広い年齢層が気軽に立ち寄る。幅広い年齢層、20時あたりの混雑時間帯を避けて、ゆっくり過ごしたい。



ココでは投物をオーダーしないワケにはいかな。産地より直で取り寄せているホッケや伊勢のカキをはじめ、新鮮素材がスリ、えのき、厚あげなど350円くらい、また6種の釜めし800円、うや、一合大の竹筒にそそがれ、竹おちよこでいただく冷酒700円も絶断オススメだ。



【焼はまどり】800円【百合根まんじゅうゆば包み】800円【きのこ釜めし】800円【和風カルパッチョ】1000円。この店でしか味わえない冷酒【遊楽庵】1200円はオススメの地酒。



27

夜の一件目にお店特集



茶室をイメージした、4〜6人サイズの個室もあり。離れつばい雰囲気かつおきだ。事前予約していただくのがいい。

## これぞ炉端焼きの醍醐味!

大しゃもじで「一丁あがり」

迦陵庵 (かりょうあん)

【一人あたりの平均予算】  
4000円前後

■中京区木屐町通三条上ル  
上大阪町528 遊楽庵ビル3F  
TEL 075・212・7099  
●17:00~24:00/無休



カウンター席のお客さんには、投物料理をしゃもじで「どうぞ」、名物となったデカしゃもじを通して、料理の旨さだけでなく、料理人の心意気も伝わる気がする。

## ちょっと探せば まだまだあるある

内装はオープンキッチンのカウンターのみ、フレンチテイストの一軒家みたいな門構えがとってもかわいい「バリの朝市」。若きシェフが腕を振る料理の数々は、自らバリのブラスリーを食べ歩き覚えたオリジナル。和やエスニックの要素も取り入れているから騒いだ。パルサミコや白ワインを煮詰めたソースなど、洗練されているにもかかわらず一皿たった500円〜800円と居酒屋感覚の価格。ワインのフルボトル1500円と感激モノだ。

「バリの朝市」

京都市中京区丹小路通家町西入ル  
TEL 075-222-1441  
●11:30~14:00 17:30~22:00/日休

【一人あたりの平均予算】  
3000円



新メニュー合わせ1600円、集  
合型のトマトベーク500円、本日  
スープ仕立て1800円、本日  
のドルチェエディ合わせ600円

女の子  
同士の率  
80%

お通りの盛り合わせは  
900円〜、白魚の玉子ど  
じ700円、まぐろの塩味  
650円、ワインハーフ券  
1500円



オコノタイ風マリネ600円、スズ  
キの空ワレ600円、牛乳のステー  
キデザート1000円

女の子  
同士の率  
65%

お馴染み鉄人級のトラットリア、「おやまの大将」という意味の「カボディモンテ」。2階建ての新店舗は相変わらずの満員御礼。人気の秘密は、また来なくちゃと思わせる素材の濃淡を見極めた濃いめのテイスト。ランチは1000円からの4種類。ディナーでは「今月のメニュー」の肉・魚料理をぜひトライしてみてください。お料理に合わせてチョイスしてくれるワインや甘みを押さえたドルチェを口にするたび涙がチョチョ切れること間違いなし!!

「カボディモンテ」

京都市北区上賀茂河原町25-2  
TEL 075-723-5217  
●11:30~15:00 17:30~22:00/無休

【一人あたりの平均予算】  
4000円



女の子  
同士の率  
40%

地元の人でも知らないことが多い衣通の路地奥、超穴場なロケーションに町家を活かした酒処「長者庵孫助 (ちょうじゅあんまごすけ)」がある。手入れのいきとどいたカウンターは掘りこたつ式でリラックス、暗めの照明がムーディーだ。料理はお通りの盛り合わせ900円をはじめお惣菜、煮物などの和食が中心。注目は100種類を超えたという焼酎だ。「好みを言ってもらえればコチラでチョイスもしますよ」とご主人。1ショット350円〜。

「長者庵孫助」

京都市中京区丹小路通家町西入ル  
TEL 075-223-5099  
●17:30~23:00/土日祝休

【一人あたりの平均予算】  
3000円



カクテルはオール700円、ワイン1本1000円。酒飲みには、新潟のお酒「無冠帝」グラス800円を味わって欲しい。電気ブランもお忘れなく。何たって3000円がゾ!



大正時代っぽいレトロなインテリアだけど、やさしくなり過ぎずハンサムがある。だから性別や年齢を問わず気軽に立ち寄れる。ブッシュまで60席以上という広さ+魅力+上品さ満載。



真つ白なフスマに描かれた巨大な意匠アートはキョレツな印象。集力1木や各種品のぬくもりに囲まれながらも、店内にはヒレな小道具やヘンなオブジェがいっぱいあるのだ。

## 電ブラ 飲むなら...

料理は直球、センスは魔球?

## 電気食堂おばけ

【一人あたりの平均予算】  
2500円~  
3000円

■中央区西木屋町通四条上ル  
永原ビル3F ☎075-231-0609  
●18:00~翌1:00  
(24:00オーダーストップ)/不定休



「電ブラ飲みなら京都の電食」はもう常識。遊びゴコロの本屋町キクラしいユニークなメニューは、本物の電気ブランより更にホット。電気ブランのホットピリ割り「ホットピリラン」700円、「フローズンカクテル」500円、「必殺廣播げパンバー」600円なんてのも電食ならではのネ。



ブリキやトタン、ろうそく、エスニックな飾り面など、かなり嬉しい上がり座敷。実は合コンができるようにと作られたらしい。スタッフの間ではサティアンと呼ばれている...



女の子  
同士率  
75%

「レゲエ焼き」750円。手で持って食べる「お肉屋さんのコロケ」は1コ280円。「もやしいため」500円は本格中華の味。フローズンカクテルは女の子に超おすすめ。



おっぱいおっぱいのダブルおっぱいにはスクリューが隠れている。おっぱいのおっぱいを隠したパンチの「おっぱい」300円など、200字のかわいいおっぱいがある。



一つの店に3層のわらじを履いてフル回転。営業形態はちょっとフクザツだが、ブリはストレートなまま、明るく楽しい防空壕だ。串かつとお酒って、けっこう合うんだよね。

土壁や木のテーブルが自然な感じでリラックスできる。気楽でカジュアルなのは防空壕の大切なポイントだもん。清水焼きのピアグラスやとっくりもナチュラルっぽくていいよ。



朝までノリノリ防空壕の兄弟店は、串かつをメインにアットホームな一品料理で盛りあげられそう。串かつは15本セット1800円、5本セット600円、これでお酒のバーに移ってデザート代わりに「白濁ラムネ」800円なんてどう? お持帰りに「うなぎ」一つ「まさ」もやっています。

**女の子  
同士率  
55%**

## 串かつ&バー &うなぎ

同じお店で3つのスタイル?  
**防空壕トッカ**

■中央区西木屋町通四条上ル永原ビル1F ☎075-231-2772  
●居酒屋17:00~24:00 Bar20:00~翌5:00  
うなぎ屋24:00~売切れまで 無休

【一人あたりの平均予算】  
3000円程度



「串かつ10本セット(えび、牛肉、たまご、イカのり焼き、なす、アスパラなど)」「よこわ利用」800円、「ぶたの角煮」900円。日本酒は、防空壕オリジナル合600円。



女の子  
同士率  
60%

店内の要所要所にオブジェやクラフトワークが、和紙やフルーツなどをコラボしたクラフトワークはご主人のお友達が集ったキノドとか。それぞれに見入ってしまう。

無機質なコンクリートとした壁にコッソリとした木のテーブルをバランスよくコーディネート。全までのいわゆる魚屋さんとはいまひとつ違う雰囲気を演出。カウンターにはおぼんざい鉢もあり。



四葉の西木屋町に昨年オリーブした鳥料理の専門店が、ここ「あ」だ。鳥料理といっても、特別なニワトリを使っているわけではなく、ただ、鮮度には細心の注意を払い、すべて朝引き、しかも鶏肉特有の匂いの少ない雌鶏を使用している。そんな素材を使う大鳥料理は鶏肉が苦手な人の概念すら変えてしまう。



「あ」は人気のお店が目白押し。永原ビルにはあって、ちと賑やかな木下町とは違って変わって、いい感じな空間。

## 注目の鳥料理専門店

鶏肉が苦手な人でも大丈夫

あ(まるあ)

【一人あたりの平均予算】  
3000~4000円

■中央区西木屋町通四葉上ル永原ビル3F  
TEL 075・255・7017  
●17:00~24:00(23:30オーダーストップ)/月休

グループに人気なのはこちらのテーブル席。ローファットでヘルシーな鳥料理を囲んで、女のこだめのグループで鳥パーティーっていうのもいいのでは？



匂いがなく甘みが仄かなレバーやクセのないささみなどを生で楽しめる「造り盛合わせ」1200円、バリバリ感と塩味がビールにピッタシの「とまろない」400円、ピリリと辛い「からし鳥」700円、滋養の酒「愛搾り」950円(税別)800円。



27

夜の一件目に選ぶお店特集



女の子  
同士率  
50%

純米吟醸



2Fは座敷になっており、4人、6人の小籠屋、15~20人の宴会OKの大部屋がある。貸切予約やコース予約(6人~で4000円~)ができ、ぜひ活用すべし(要予約)。

毎日仕入れる新鮮な素材をその日の内に調理。そして日替わりメニューの数は何と40種！和風をベースにした先斗町だけの創作料理が毎日楽しめる。定番の人気が料理は妙めた焼そばに甘辛いあんをトッピングかけた「あんかけ焼そば」800円。一杯800円の京都の地酒も3種類揃って人気。

もともと「置き屋」さんだった建物が、シーズンには観光客にも大人気とか。外からでも中の様子が見え、一見さんでも安心して入ることができる。

シャルドネのカリフォルニアワイン(白)、カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)などのワイン12種がそろい、オリジナルカクテルも味わえることから、女性客も多い。



## 「置き屋」の趣が今もそのまま

日本建築と音楽のミスマッチがグー

## まんざら亭 先斗町店

【一人あたりの平均予算】  
4000~5000円

■中央区先斗町通四葉上ル  
TEL 075・212・0028  
●17:00~24:00/月休

カウンターに並ぶおぼんざいのバックには、ナメコやシメジ、ソウルフードが美しく並ぶ。そのセンスの良い良店はホール主任のワタナベさんのコレクション。ちなみに2Fはジャズ。



「和風タンシチュー」1200円「穴子ごはん」800円、日本酒は京都では飲めるところが少ないという「琵琶の長寿」600円がおすす。





オトナの気分と旨い料理を手頃な予算で

ワンランク上の気分で和食を楽しみたい。でも、ちょっと予算が心配…。そんな人におすすめしたいのが、ここ「ん」だ。内装はシンプルかつ高級感があり、割烹を意識したカウンター席、気楽に使えるテーブル席、ゆっくりくつろげる座敷と、シチュエーションに合わせていろんな雰囲気を楽しめる。料理は割烹料理から寿司、おぼんざい、鍋料理など、和食に関する料理のまさに百貨店。その数は150種をゆうに超える。予算は平均3500円と非常に手頃なのがうれしい。宴会も一人当たりの予算3000円〜で予約を受け付けているので、新年会にもおおいに利用できる。

**和食百貨 京都 ん**  
TEL.077-561-4761  
営業時間 11:00~22:00  
(オーダーストップ21:30)



DISCOUNT HOUSE  
草津近鉄百貨店のユーティリティ

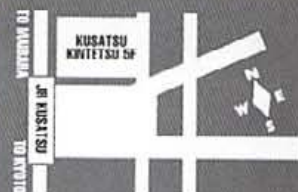
# 日暮れどきからの 和洋百花繚乱



フレンチとイタリアンをベースにアジアテイストやエスニックをフィーチャーしたカジュアルなレストラン「ピアビア」。この冬は「世界の鍋と地酒フェア」を開催。和風はもちろん、韓国、イタリア、地中海、フランスなどの味覚を盛り込んだ鍋5種（2人用、1000~2500円）とシェフが厳選した地酒を楽しめるもの。鍋と地酒で彼氏や彼女とホットな時間を過ごそう。

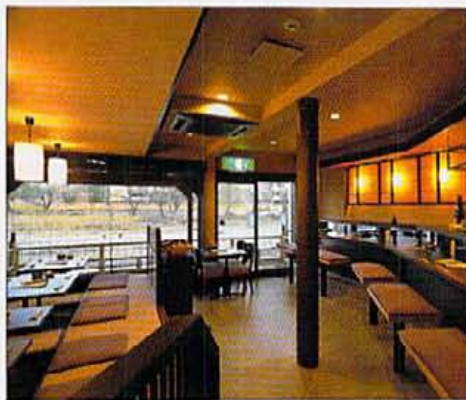
この冬注目のメニュー  
「世界の鍋と地酒」

RESTAURANT  
**ピアパーク・ピアビア**  
TEL.077-561-4764  
営業時間 11:00~22:00



草津近鉄百貨店  
滋賀県草津市JR草津駅東口前





40名収容の宴会場。酒と食事がゆったりと楽しめる。6名、4名、4名の個室も3室用意されている。



創意と工夫に富んだ店だ。和洋中全ての料理人をそろえ、各々の特徴が生きた創作料理を常時開発、季節ごとにメニューを大幅に入れかえる。酒も半年ごとに入れ替え、4000円のコース料理は月替わり。つまり月1度通うと毎回何かが変わり、3回に1回は別の店に来たのと同じ楽しみがあるわけだ。



生鮎と海藻を入れた「京都の皿うどん」はかつおと昆布のダシ、パイ皮包みの「タンシチュー」、さらに中華風のデザート「餅と餡の春巻き」と、和洋中全ての味が楽しめる。



27 夜の一件目にご来店



## 3度に1度は別の店?

その創意が主張する味の知的所有権

### 招月庵 (しょうげつあん)

【一人あたりの平均予算】  
4000円  
(コース料理の場合5000円)

■中京区先斗町通四葉上ル (児童公園南隣り) ☎075-223-1401  
●17:00~23:00 (22:30ラストオーダー)  
第1期3休 (祝前日の場合は営業)



四国、北陸が中心の地酒の数々。春と秋には梅錦の蔵元が特別に作る「鯉湖酔帳」「美酒(うましゅうみ)」も入る。限定50本なのですぐなくなる。この春一度試してみたいもの。



女の子 同士の率 10%



伏見の「月の柱にごり酒」もメニューの一つ。にごり酒は開けてしまうと日もちがしないので管理が大変だが、もちろん神経を配って保存されている。地元の名産をぜひ試してみたい。

とにかく食材が新鮮である。水山一彦店長が、朝、市場で九州方面から当日輸送された食材を見、たちどころにその日のメニューを決め、買いつける。つまり市場での出物により、毎日メニューももちろん値段も変わって、毎日メニューはもちろんだ。店長にとっても食材の見方や料理の勉強をしたかきかいて、楽しい。独学だったのだ。

近畿一円と北陸、新潟、広島などの地酒が並ぶ。人気があるのは淡路の「久保田八瀬山」。元来有名なことももちろんだが、辛口(酸味がすっきりすること)が人気の理由。



同じく九州でとれた甘えびの漁りと、てっちりに使ったアゴの白子のポン酢仕立て。この日の甘えびは身が大きく、白子もその弾力、色、ツヤともに申し分のないものだった。



## 味のよさは鮮度と目利き

とれたばかりの魚を各地の地酒で

### 連 (れん)

【一人あたりの平均予算】 3500円  
(ふくなど一部のメニューを除く)

「研究心さえあれば、料理は誰にでもできますよ」とは店長の言。営業マンからの転職だそうだが「好きだ」という気持ちにどれほどの力があるかを見せつけられた思いがする。

■中京区先斗町通四葉上ル100m ☎075-251-7575  
●17:30~23:00/月休



てっちり4人前。取材におじゃましたこの日は1人前2880円だった。長崎・天草でとれたフグにあわせた酒は「博多小女郎」2000円。隣は人気のある「黒松白鹿生野蔵酒」。



生で食べられるというのだから品質は保証。「お造り盛り合わせ」はササミ、砂ずり、肝、心臓の4種をたっぷり醤油とわさびをちょいとつけて戴く。この「ちょいとつけて」がコツ。



日本酒が苦手な人にはオーストラリアのアルコール入りレモン水「ツードッグズ」を。種類豊富なカクテルやウィスキー、ラグビーマン御用達の黒ビール「ギネス」も楽しめる。

萬端は錦市場で45年、子供の頃から鳥肉を見て育った三峯五社長が選り抜いた朝引き鶏を食べさせてくれる鶏料理の専門店だ。焼き物、揚げ物ともより、11月3月には鶏のすき焼きや水炊きの鶏料理（ともに4000円、要予約）もある。目移りして困る人には「お任せコース4500円」がおすすすめ。

砂ずり、肝、皮、手羽先、ササミの塩焼きめんとたいこマコネーズなど10種の串焼きからなる「串の盛り合わせ」。皮からモツまで鶏の味のバリエーションを改めて知ることができる。



骨付きも肉を塩だけで味付けした「山賊焼」は、皮のバリバリ感とジューシーな肉が味わえる。各部位を混合した和風みぞれバーグは脂分が少なくヘルシー。名物萬端揚げともぜひ。

1F美容室のビル  
★  
二条通  
錦市場

# 三水 (さんずい) に酒と書いて「酒」

様々な酒が味わえる「今月のお酒」

## 萬端 (ぼんたん)

【一人あたりの平均予算】 4000円

■中央区二条通河原町西入ル  
バンタンビル2F ☎075-211-9170  
●ランチタイム12:00~13:30・17:30~22:30/月休



新潟や北陸のものを中心に豊富な種類を誇る地酒。月替わりで様々な酒を提供する【今月のお酒700円】もユニークなアイデア。鶏に合わせて、丹波ワインも当然ラインナップ。



飲み放題の楽しさとかくおぼろしく入りながら、生のお酒の味は新鮮な発見がある。常盤酒造の「常盤」は味も香りも、飲むたびに心ゆくまで楽しめる。



普通、飲みに行けば酒に最もお金がかかる。その当然至極の理を崩したのがこの店だ。2時間900円で飲み放題。その幅もビール3種、日本酒、冷酒、中国酒4種、チューハイ、ワイン、カクテル9種など約40種に及ぶ。人気が出るのも当然で、来店者の90%が利用するという。のんべえの強い味方だ。ちなみに、毎週火曜日と定休日を除く本曜日は恒例ビンゴゲームの日。豪華券が当たる。時間は8時頃から、平日に定を運ばせるニクイ演出だ。

女の子  
同士率  
40%

りんご、伊予柑など果物の酒が豊富なこの店で特に目を引くのが、フランスのリキュール「PASSOÁ」オレンジ、グレープフルーツなどから作られたトロピカルメージの酒である。



# のんべえの強い味方だ

料理は90種 飲むなら食べよう  
おいけのKappaさま

■中央区御池通千本東入ル カマンザブラザ1F  
☎075-822-0081 ●11:30~14:00  
17:00~22:30 (22:00ラストオーダー)  
/第2・3木休

【一人あたりの平均予算】 2500円



料理は人気次第ですぐに入れ替えやバリエーション増を回る。ササミの梅肉包み揚げは人気のササミのチーズはさみ揚げのバリエア。豚のしょうが炒めはどうアレンジされるか？



料理メニューが約90種と非常に豊富。もちろんサラダも別外ではなく、それだけで10種類を数える。法々、こいものは苦手だという人でも料理には決して困らない安心感。



女の子  
同土率  
60%

一般の酒屋では手に入らない琥珀色のビール。苦みも一般のビールより抑えられ飲みやすい。一見ハイビールのようだが、混ぜ物ではなく、製法の違いでこの色を出す。



トマトソースはトマトピューレとチキンスープに、きざんだトマト、タマネギ、にんにく、ペーコンを加え、1日かけて煮込む。ソースとしては比較的長時間のかからない方だという。

街の洋食レストランで8年間料理を学んだ店主の荒井義之さん。その知識と技術と経験が十分生かされた店だ。ここで料理に使われるソースはすべて手作り。もちろん洋食だけでなくお総菜や中華もあり、大皿料理の宴会も4名〜20名、予算2000円から受け付けている（要予約）

民家を改装した店の外観は純和風。店内はもともとあった梁の黒い色や木造りのテールやカウンター、床にはレンガ調のタイルを敷きつめ、落ち着いた雰囲気を演出している。



グラタン風に焼き上げ肉肉を添えた「小さいチーズ焼き」600円と、なすにホワイトソースをはさんで揚げた「なすのはさみ揚げ」700円。どちらもアツアツで食べたい。



27

夜の二件目に選ぶお店



【一人あたりの平均予算】  
2500円

## 手作り ソースが決め手

酒屋にはないビタービールを味わう

### ジャンバラ屋

■下京区堀町通四条下小路石町120  
☎075-361-1245

●ランチタイム 11:00~14:00 サバタイム 17:00~23:00/無休



宴会場のキャパシティは20名。中華のコース料理をイメージした大皿コースを希望の場合は前日までに予約を。カラオケはなく、会話を楽しむ集まりにはうってつけの会場だろう。

## ちょっと探せば まだまだあるある

「さいと」は、本来の祇園の敷居の高さを全く忘れさせてくれる有り難さ。お造り、焼き物、揚げ物、炊き合わせ、トドメのかやくご飯までお腹いっぱい食べて、この「おまかせコース」が5000円。ご主人の包丁さばきを目の前で堪能できるカウンター席で舌鼓をキメる。値段と雰囲気ギャップには驚くばかりだ。

「さいと」

東山区祇園花見小路四条上ルビル・サイト1F  
☎075-561-2677  
●18:00~翌1:00/日休

【一人あたりの平均予算】  
7000円



お料理は月替わり、日替わりで常に目に新しい。酒、盛りつけの隅々までこだわった日本料理の粋。見るだけでも贅沢だ

女の子  
同土率  
20%



取れたて仕入れたての海の幸。じっくり炭火で焼き上げるメニューが人気。香ばしい匂いにフラインク攻撃で手が出る。可愛らしいお皿の備えが「竹庵」

女の子  
同土率  
55%

もち、素材は時味済み。あげとおろし大塚の「エレベーター」300円。「エ」は100円

女の子  
同土率  
25%

川端丸太町には、そろそろお馴染みといってもよからう。「メランジェ」である。このテントスタイルのビストロでは、今日も現地直送の魚介類がずらあつとカウンター前に並んで皆様をお待ちしている。チョイと指さして「コレ」と選んだ食材が綺麗に盛りだてられて目の前にやってくるライブな醋味噌はならで。一晩竹筒にねかせた、竹の風味がお酒に移ってたまらない香りの名物「竹酒」500円も相変わらず年中飲める。

「メランジェ」

東京都東山区丸太町西入ル北側  
☎075-761-1099  
●17:00~24:00/不定休

【一人あたりの平均予算】  
3500円

上京区の「竹庵（ちくあん）」は昭和初期の町家4軒分を改造した、まさに「鯉の寝床」な純和風の落ち着いた雰囲気を持つくれ家風の店。じゅらく塗りの壁や掘り炬燵式のカウンターは昔ながらの日本家屋の良さを存分に演出する。もちろん、地酒も20種以上を常時揃え一合500円前後〜、お料理も日本酒と相性の良さそうな一品物が300円〜と有り難い。あれこれ選ぶのが面倒という不精者には「竹庵コース」2800円〜で手を打とう。

「竹庵」

上京区堀町通丸太町上ル  
☎075-611-7332  
●18:00~24:00/火休

【一人あたりの平均予算】  
2~3000円



2階にある立食なら40名、ゆったりしても30名までOK、通信カラオケも完備のVIPルーム。希望する際は3日前までに予約が必要。



イタリア料理は「大皿に盛りだた料理を会話とともに心ゆくまで楽しむ」のが正しい。食欲と会話の促進剤はもちろんワインだ。ボッコーニの料理はどれも1皿2〜3人前。2人で味わうには最適な「ワインも北部を中心にイタリア各地のものを取り揃え、正統派イタリアンスタイルの食事を楽しめる。

パーティコースには「ハウスワイン」のマグナムボトル(1500cc)ががつく。写真は3000円コースだが、マグナムボトルは1本2700円する。値打ちものなのだ。



イタリアンワインは出陣前高貴な心で選んでレズンを入れる初心者が多い。「キヤンティ・ルッパ」や「タレン」が多く「パルバレスコ」の類もある。



どっしりとカスタードクリームが詰まった直径にして約15センチはある名物「ピッリパイ」。デザートまでもがイタリアンサイズなのだ。防腐剤は不使用の仕込みが大変な一品である。テイクアウト有り。



女の子同士の率 30%

冷であげ量600グラムの「ペペロンチーノ」。ディテュコ社製のバスタは1.6ミリとやや細目。「チキン」のかわり揚げネスル(鳥の巣)仕立て、「スモークサーモン」もたっぷり楽しめる。



# ワインは 会話と大皿で

## 正統派イタリアンなんでも大型

### ボッコーニ

【一人あたりの平均予算】 1500円 (コース利用者除く)  
 ■北区衣笠西大路平野神社西  
 ☎075-463-1515  
 ●12:00~23:00/無休



酒はスピリッツを中心に大皿には揃う。ショット600円(税別)のコースも4000円〜と安い。飲み放題は2人で行くなら、キープが断然お得だ。



なつかしの駄菓子も山盛り、カウンターを我が物顔で占拠している。チョコパットなんか食べたしたらまんないよね。

ガンガンのレゲエ、あつあつコロケもすっかり馴染みとなった中川。ここでドンドン飲めちゃう雰囲気もタップがご開業をコト。乗せ上手なスタッフと会話で酒がとにの会話で、各テーブルごとにランプがあるってのも可愛。毎日でもコンパ感覚で飲める定番中の定番店だ。



# 元祖レゲエバー は盛り上げ上手

## ドンドン飲めちゃう雰囲気も◎

### 中川酒店

女の子同士の率 50%

エディ中川氏とスタッフの面々。毎年恒例の「ナカカワ・ナイト」や、スノーボードツアー開催と、街のおもしろいコト仕掛人としても超有名な。

■京都市上京区河原町 今出川上ル安橋西詰 ☎075-256-3696 ●19:00~翌2:00/無休

【一人あたりの平均予算】 2000円



【レッドストライプ】700円【エビスビール】600円【コロケ1コ】380円。6品のフードとフリードリンクのパーティセット(2時間以内・2500円〜)だと、明証会計! 財布を気にせずガンガ飲める。





# ドライブなら冬の宇治をゆめこう 気分も選べる穴場な店を求めて



マリンやタコマリネ、オリーブオイル、高くて1800円以上の価格帯。ランチはハンバーグやカツレツなど、他にもある。まだ、道の駅

昼も夜も、遊牧民のように自由に使いたいなそう



ウッドイさを意識した外観。パオはモンゴル族の住居「包（パオ）」から。雄大な草原をイメージして4WDを走んでみるのも気分だ

フランス開りのシェフが仕立てるケーキも秀逸。2週間サイクルで全メニュー入れ替わる本格派をママに違って楽しみたい



## 洋食屋さん&Bar パオパオ

良い店、うまい料理というものはえてして隠れっこだ。路地裏にひっそり佇む老舗しかり、少し足をのぼしてはじめて出逢える場所も少なくない。冬、寒風が心地よい季節、南に道路をとってみる。行き先は宇治がいい。木花咲耶姫をまつた泉（あがた）神社や宇治上神社、宇治エリアには隠れた見どころが多い。

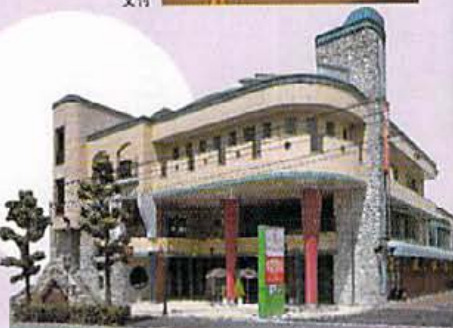
そして、宇治市役所の前を通りかかったら、突然空間トリップの感覚があった。目を覚ましてみると、スパニッシュな外観のエスパスオビル。その2階にイタリアの田園都市ルッカの町並みを模した「ルッカ」と「パオパオ」はある。古式ゆかしい日本の風景から異国情緒豊かな店へのサバシアドライブ。

夕刻、夜の横が訪れる。「ルッカ」でカの入ったイタリアンコースにするか、「パオパオ」でアラカルトをたくさん並べるのもいい。当然いすれも一切手抜きなしの本格派だ。もちろん左のトラットリアから右のバーへハンジでもいい。どれを選ぶか悩む事すら贅沢だ。

体も心も満足感で満たされた帰り道もまた楽しい。そして、思えばたまたま良いものにありつくにはほんの少しの努力が必要なのだ。出てきたものを食べるだけを楽しむには、それにはなく、その日、口全てを幸福の時間にするために。そう、それは少しばかりにされる心地よさに近い幸せの形だ。



大切な日には予約を取ってVIP席へ。可能ななら運転手付きのリムジンで乗り付けたいところ。ムリなら嬢女のお友さんのセカンで拝借しようか？



ラ・ルッカ  
■宇治市宇治下居39-2エスパス2F ☎0774・28・2528  
◎ランチタイム11:00~14:00 ティータイム14:00~18:30  
ディナータイム17:00~22:30 (オーダーストップ22:00)  
/無休  
パオパオ  
■宇治市宇治下居39-2エスパス2F ☎0774・20・0337  
◎11:00~24:00/無休  
駐車70台



日本とイタリアの古き良き風景の接する場所

コースでもカルトでも、あくまでカジュアルに楽しむのが基本。そんな時はライトウエイトスボップのクーペが似合いそう

ボリュームの割にリーズナブルなカルトを自分のペースで楽しむのもいいし、4種のランチコース (950円〜) で昼の楽しみにするのもいい

## イタリアンレストラン ラ・ルッカ





# 旨い日本酒とアテに出逢える場所

日本酒が旨くなる要素といえば、間違いなくアテ。独自のカラーを打ち出している4件の酒とアテをここに紹介。さあ今日も行こか。

山廃純米酒  
飛良泉

取材・文/井口啓子 写真/中川アキラ

## アポロ

シチュエーションに酔い、酒に酔う  
ほっこりムードの隠れ家小宇宙



串焼きはつくね2本300円、生ソーセージ2本400円、チーズポーク250円。常滑タ1500円、大吟生酒の満寿泉1300円、純米大吟醸の菊水1200円はマニアが見れば知る貴重な酒だ。

夕方の芽の天ぷら ¥550。湯葉さんちやく焼 ¥650。山形の白梅 ¥700は京口ですっきり、新潟の男山はブルーレーを味わい、性格も平穏など、どちらも女性の人気をが。

## 日知庵

こだわりの炭火焼きとちゃんとした地酒のある酒場

造り酒屋の主人達も常連とだけあり日本酒もハイレベル&マニアック。500本限定なんて代物も多いが「最初に飲むならいいものを」との思いから、初心者向けにも選りすぐった品を安価で提供。アテは日替わりの他は炭火焼きのみの満足もい。ムーティなシヤズも不思議とマッチ、若いカップルも多い。

しっとり民芸調の店内。街中にしてこの情緒はかなり穴場。



■京都市中京区河原町六角  
あじびる横楽入ル六角河原町ビル1F  
☎075・231・0374  
🕒17:00~24:00/無休

河原町通

あじびる

★

木屋町通

more drink!! ポンシュ、飲まいでか1

●立ち飲み店「ひょうたん」(室町通木津屋橋上ル、075・371・0911)では通が羨しそうな名酒をコップで飲むのが流儀。夕方サラリーマンが漏れするだけに連席は無用なのだ。





申かつ屋さん **ネタさがし**  
**旨い酒とアテと陽気な人々で  
 今夜もつつい酒が進んで…**

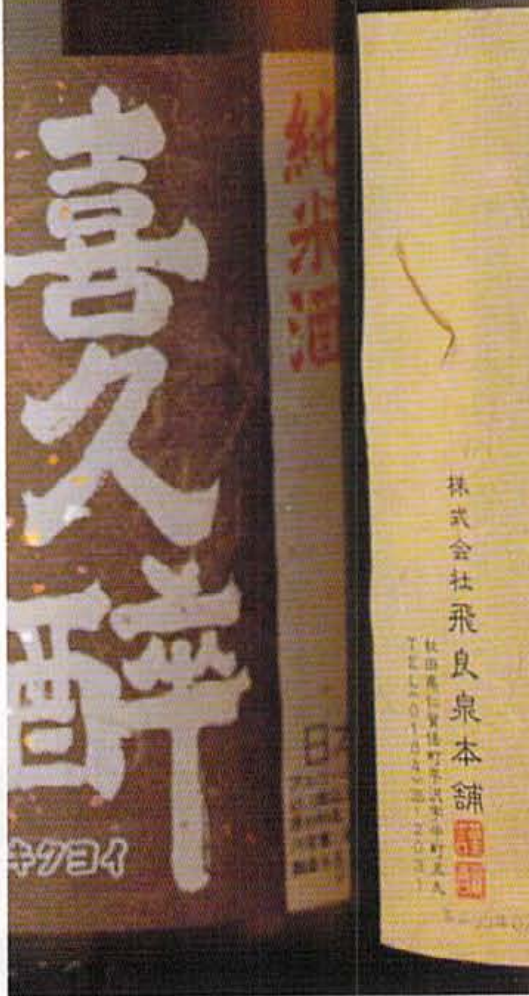
きゅうり、梅干し、めんたいこなどの変わり種を申かつに  
 して食べさせてくれる店が「ネタさがし」。酒は純米酒をベ  
 ースに約30種と豊富だ。夜20時までは1杯目の生ビールが  
 「ご縁だから(オーナー談)」となつたの5円! 夜22時から  
 のパーティタイムは1時間2000円で日本酒・洋酒・カクテル  
 などが飲み放題と、飲べえにはたまらないお店だ。

おためし盆1200円、チーズはさみゾークカツ750  
 円。氷温で熟成させた山廃純米酒750円。比良泉  
 800円は昔ながらのクセが酒好きにはたまらな  
 い。銀盤700円はさっぱりした飲み口。

穏やかな間接照明が心地よいカウンター。  
 奥には個室座敷もある。



■京都市上京区千本通今出川下丸山書店2F  
 ☎075-431-3956  
 ◎ディナータイム17:30~22:00  
 パータイム22:00~翌3:00/無休



株式会社飛良泉本舗

場所といい内装といい、  
 隠れ家度では他の追随を許  
 さぬ異色の居酒屋。厳選し  
 た素材で作るアテは和食を  
 コントラや焼飯なんてのも  
 意外や日本酒と合う。掘り  
 炬燵に座り、空間と料理と  
 酒の三位一体なる夜をじつ  
 くりとかみしめて、春には  
 すだちのお酒が入荷予定。  
 試しに出掛けたい。



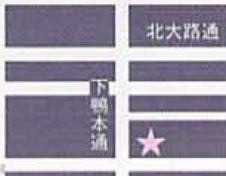
これは異世界! 福か土と電車の材木や民家の  
 古材が何ともいえる味。



■京都市北区上賀茂朝露ヶ原町17-7  
 ☎076-723-0740  
 ◎17:00~24:00/本不定休



かきともちの蓮根鮎竜揚  
 げ800円、赤こんにゃくの  
 ふくめ煮300円。食卓  
 しながらならサラリとし  
 た端麗辛口の立山600円  
 を、酒自体をじっくり味  
 わうならフルーティーな  
 勝駒700円を。



**たなか 田奈花**  
**繊細な和食と  
 吟味した地酒で  
 しっかりとった  
 宵の時を過ごす**

本格割烹にして女性が気軽にに行ける開放的な店。旬  
 の素材を使った一品は写真の品然り、手が込んで目にも  
 も美しいものが多い。日本料理の伝統に沿いつつ味噌  
 パターなどを用いたオリジナリティの料理を受けとめるの  
 はご主人が吟味した個性豊かな地酒、スラッとは並んだ  
 おほんさいで一杯も魅力的。おまかせもある。

カウンターにテーブルに座敷…。  
 適度な広さが気持ちいい。



■京都市左京区下鴨本通り北大路下ル  
 3筋目北東角 駱河屋2F  
 ☎075-701-6479  
 ◎17:00~23:00/水休

**more drink!! ポンシュ、飲まいでか**

●手づくりとんかつ「あなどれい」のが「萬三」(川端七条東入ル南 ☎075-561-0001)の酒ラインナップ。今なら新調の樽り立生酒「八海山」が飲める。品うすなので急げ。  
 ●改裝後予約制となった「一清」(大九西口向かい ☎075-211-0824)では、何と日本酒がボトルキープできる。もちろんこの常識に大手な日本酒を何か月も寝かせるひとはいない、とか。

27  
 夜の一件目に選ぶお店特集



# 通に聞く ワインの おいしい頂き方

年々増加するワイン消費量。もはや「ブーム」とは呼べなくなったワイン飲みの基本は「知ったかぶりしない」こと。自分にあったワイン探しは、プロに聞くのが一番であった。

取材・文 井口啓子 写真 寺川アキラ

梅島さんお買めの南イタリアのワイン。5000円までで余裕に選べる。

イタリアンワインはイタメシ屋に限る?!  
関西ワイン通の間でも、そのさえたワインセレクトが評判のシェフ梅島さんのブッシュは南イタリアワイン。「あくまでトラットリアだからコストパフォーマンスがいいのが最高のワイン」。そこで探すとやっぱり南イタリア。今なら安いし初心者にもマニアにも対応できる。今後は「二人でも赤白両方楽しめる」とボトルのハーフ売りも提案。ここではワインも徹底して大らかだ。

## イルパッパラルド

女坂通
★
東大路通
七条通



オープンスタイルの明るい店内。調理が見えるカウンターもいい。

■京都市東山区妙法院前町451-1  
☎075-533-3330  
●ランチ 11:30~15:00オーダーストップ  
ディナー 18:30~21:30オーダーストップ  
ペーカリー 7:30~18:30/火休

子供のロースト2600円には均整のとれた赤のエトナ・ロッシ「ロビテッロ'03、5500円。帆立のクリル1600円には柑橘系のアルシオラス95、5500円を。

## more drink!! ワイン、飲みたいでか!

●フランスワインを中心にツムリエ井並氏のセレクトが光る「セプトル」(本屋町通四条上ル東 075-255-3433)。数少ない本格ワインバーのひとつ。  
●お酒のディスカウンター「リカーマウンテン北白川店」(白川通北大路上ル東 075-781-8130)のレストランは、その豊富な仕入ルートを使役し、常時100種以上のワインが飲める。





ワインとチーズがおいしい、長閑な雰囲気の中で白ワインがおいしい。

## タストヴアン

打てば響くような一本が  
ソムリエは伊達じゃない

京都のカジュアルワイン布教者であるソムリエ井上さん。豊富な知識でマニアから初心者までをワイン道へと優しく楽しく誘う。「難しく考えずいろいろ飲んでみて」という彼の注目株はカルフオルニア。「この赤は果実味が強く女性にもお薦め」。今ならかなり良いものが安く飲める。



■京都市中京区河原町精華館東入ル新福菜館2F  
☎075-251-0818  
◎18:00～翌5:00(月～翌1:00) / 無休

フロッグス・リーブ6000円とシャトー・ブビュ5000円は洗みのないなめらかな飲み口。チーズは1カット300円～で約10種を常備。



白い土壁と緑の椅子が、海に近いヨーロッパの雰囲気を思わせる。



自家製生ハム900円、チーズ合わせ1000円。ラグラン・リ ¥25000、ボンネモール ¥19000はHでは最上級クラスにあたる。

## H

デキャンタワインガブ飲みを  
一般たらしめた安さが魅力

外国人さながらワインガブ飲みが決め手。H。「安くいっぱい飲んで楽しくなればそれが美味しいワイン」とアーチさん。単純かつ説得力あるお言葉だ。今回は「たまには」と高めのフランスワインが挙がったが普段はイタリアやカリフォルニアがメイン。5000円デキャンタ15000円。



■京都市中京区木屋町通三条上ル土大医町521  
■エンバイヤビル7F  
☎050-774-1188  
◎19:00～翌2:00 / 火不定休

## more drink!! ワイン、飲みたいでか?

- 店の入口にゴルフを置く店では、間違いなく新しいワイン飲めるらしい。気軽さもウケているフランス料理「ブルーマ5」(木屋町通御池下ル東・075-255-3424)もしかり
- 丁寧な接客と情の深い知識を兼ね備えたワイン専門のショップが「ワインクロスリー」(四条通堀川西入ル北・075-841-3068)。ピギナーでも安心して購入できる。

27

夜の一件目に選ぶお店特集