

「鮮のたたくと長芋のとりあわせバルサミコソース」「若鶏のトマトクリーム煮込み」「ノルウェーサーモンチリソース仕立て」はおまかせ3000円で10皿のコースより(写真は3人前)。シンプルな料理だが、何となく香りがするから不思議



祝15周年!



おまかせ3000円~でも、 香りの魔術師、健在

決してキテレツな料理ではないが、「何?これ」と思われるサプライズは大好き。「食材が見えないくらい敷き詰めたい衝動に駆られることもある(笑)」という、香草で変化をつける料理が真骨頂の同店は、エスニックに振った夏から、冬は特に古典的な料理へ…。だからこそ、アクセントスパイスの香草が利くわけだ。

ポードレスキッチン ふゅーちゃ大津店

ばーだれすきっちん
ふゅーちゃ おおつてん
■滋賀県大津市京町3-2-11
☎077-524-7005
●11:30~14:00 (L.O.13:30)
17:00~23:00 (L.O.22:30)
日休(日・月連休の場合月休)
http://www.fu-ture.com/
【平均予算】 昼1950円 夜3500円



アタシん家、 でも期間限定

超貸し切りのアタシん家へ
「はなれ」は1月末まで!



「洪ちゃんご鍋コース」は3200円。「自分で30人はムリだし、片づけ面倒くさい」という顔の広いズボラ派には最高。まあこの後も案ではムリですけどね。「洪コース(6品)」2980円もあり。いずれも飲み放題付き90分一本勝負(貸切部屋は120分)前払いでどうだ??



地球居酒屋 洪屋

ちきゅういざやかやぶや
■京都市山科区柳辻東清32-4
グランスペース2F
☎075-502-8678
●18:00~翌1:00 (L.O.24:30)
無休
【平均予算】 2800円

「つかず離れずの接客? てやんでえ、こちらら放ったらかしよ!」。テーブルに鍋ドン。冷蔵庫からドリンクサーバーまで完備。お湯割り派にはポットを置くさ。「カクテルだけは仕方ないんでやります(笑)」な素晴らしい放置具合。むしろラッキーな期間限定、24人~頑張りゃ30人OKな「超貸し切り部屋・洪屋のはなれ」が期間限定で登場。あ、でも食い逃げはあきまへんえ。

つまり聖夜の 贈り物



X'masディナー2006! 7000円には、乳飲み仔牛のロースト、自家製ガルガネッリのイノシシと製菓院製の赤ワイン煮込みなど、豪華料理がついてこの価格。2人のパティシエが腕を振るう男女別のデザートも楽しみ

X'mas限定ディナーは 自然とアナタと恋人を繋ぐ

「自然とお客様を繋ぐ」がコンセプトとあって、福井県でしとめたイノシシや明石・淡路の天然魚など滋味豊かな食材をイタリアンに衣替えてくれる。X'mas限定ディナーには、最高級の鹿児島産黒毛和牛のヒレ肉が登場。有形文化財のレトロ空間での豪華ディナーは、アナタと自然はもちろん、恋人の心とも繋いでくれるはず。期間は23日~25日で、2部制。



Cara Ragazza

カーラ・ラガッツァ
■京都市東山区祇園町南側573-5
☎075-532-5100
●11:30~22:00 (L.O.21:00)
●11:30~23:00 (L.O.22:00) / 月休
http://www.cara-ragazza.jp/
【平均予算】 4500円



待ってた人も多はず
お好きにどうぞ、大邸宅



1日2組限定。パーティは採光が豊かなバンケットをメインに、プライベートガーデン・新郎新婦専用プライベートルームまで。1日で使い尽くせるか心配になるほど。イタリア建築を用いたチャペルや本館を含め、プランも充実。駐車場もどんと300台!

一生に一度の、 アタシん家



バルティール京都

ばるてぃーるきょうと
■宇治市宇治橋ノ原88
☎0774-25-7777
●10:00~19:00(問い合わせ) / 無休
http://www.partkyoto.jp

青空を背に、ほとんど宮殿みたいな大邸宅。その名を「迎賓館 シェーナ」。主はどこその大富豪かロイヤルファミリーか? なんて書いても、もうお解りだろう。結婚式場の基本、ハウスウェディングのニューカマーである。聞いたことあるだけだった人にも、いよいよ目の前に登場である。ほら、人ごとじゃなくあなたもそろそろでは?



「お茶漬鱧」1800円は、タレでしっかり炊き込んだ鱧に熱い煎茶をかけてサラサラッと。玉子丼? と見紛うほど。金糸玉子たっぷりの「きん糸丼」1000円。玉子をかき分けると、ようやく顔の集った鱧がお見えする

関東風に見る老舗の美意識



皇室御用達の逸品は鱧の寝床の奥にある

鱧の寝床のような路地の奥に鱧料理店とは、主の遊び心だろうか。関東風の背開きにするのは「背の直線が美しいから」という四代に渡って受け継がれた美意識の賜物。鱧重や鱧丼はもちろん、二代目考案の鱧の茶漬も自慢で、昭和天皇も好物だったとか。一口食べて「ウまい」と唸れば、「あ、そう」という声が聞こえたりして。



かね正

かねしょう
 ■京都市東山区大和大路通
 四条上ル常盤町2-155-2
 ☎075-532-5830
 ●11:30~14:00
 17:30~22:00/木・日休
 【平均予算】1000円



新装した洋室「清遊」36750円(〜3月末迄)は、おそらく日本初の岩盤浴付客室。和室「穂波」39900円(〜3月末迄)には寝室のほか、板間のリビングと居間がある。宿泊する場合、2泊目の食事はおくどさんのあるダイニングで

山間の里に行く理由

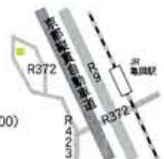
魅惑の温泉旅行を楽しみに人々は山里の宿を目指す

京の奥座敷・亀岡の温泉宿が、ライブラリーからダイニング、客室まで大幅にリニューアル。特筆すべきは、5部屋の客室。和室には寝室と居間を設け、かけ流しの温泉を引いた露天風呂も完備し、洋室にはジャグジーと岩盤浴を設置、とゴージャスなことの上なし。亀岡に行く理由は「亀峰菴があるから」で十分じゃないか。



すみや亀峰菴

すみやきょうあん
 ■亀岡市神田野町湯の花温泉
 ☎0771-22-0394
 ●チェックイン15:00
 チェックアウト10:00(新装した客室は11:00)
 昼食10:00~14:30/無休
 http://www.sumiya.ne.jp



漬物の新時代が到来

愛され続けて約80年

老夫婦が作る思い出の味は串に刺さって、みつつ分

「売り切れているかも…」という焦燥感が、みたらし団子を買に行く客を足早にさせる。「昔のやり方をよく変えませんか、たくさんできませんね」と申し訳なさそうに言うのは、店を切り盛りする老夫婦。それでも「遠くへ嫁いだ娘が好きやから、言うて買いに来てくれはりますね」と、とことん愛される思い出の味に。

こぢんまりとした店構えなので、見過ごしてしまわれよう。朝から薪で蒸し、1つずつ手作りする大きな「みたらし団子」1本110円は、いい感じに古びた店内でもいただける。この味を受け継ぐ後継者がいないのが残念



相性ピッタリの相棒は白ご飯だけじゃありません

カウンターでワイン片手に漬物をポリッ。その新鮮さに驚く人も多いが、チーズが牛乳の発酵食品なら、こちらは野菜のそれ、と言われれば合点がいく。漬物のサンドイッチやバゲットなども準備OK。白ご飯&漬物の王道を凌ぐワインとのコンビは好評だが、よもや初代もこんな時代が到来するとは予想だにできなかったに違いない。

「オリジナルワイン(ハーフ)840円には、好きな漬物を選べる「3種盛」630円を。おすすめは、最近発見された乳酸菌・ラブレで漬けた「西利乳酸菌ベジ太朗」シリーズ。乳酸菌が生きたまま腸に届く優れものだ

京つけもの 西利

平安神宮大鳥居前店
 きょうつけもの にしり
 へいあんじんぐうおとりいまみせ
 ■京都市左京区仁王門通
 神宮通下ル西側大鳥居前
 ☎075-752-3182
 ●9:00~18:00/無休
 http://www.nishiri.co.jp
 【平均予算】1500円



日栄堂

にちえいどう
 ■京都市上京区今出川六軒町西入西善寺町
 ☎075-463-0455
 ●11:00~18:00(売り切れ次第閉店)
 金休(25日は営業、前日休)

