

ビール・ワイン・ウイスキー・和酒…全方位アテ集結!

第25巻第7号第308号 平成21年7月1日発行
昭和60年7月22日第三種郵便物認可

京都

CF
【シー・エフ】

8

Club
Fame.

NO.308

2009 AUGUST

390YEN

www.kyotocf.com

アテ
この肴さえあれば
たまらん
夏酒!



今夏、京都の巷では

とじ込み特別企画

「純ハイ」なカウンター酒場

キャンペーン



たまらん! 美味しい!



アテ
この肴さえあれば

たまらん夏酒!

取材・文/加納ひろみ・トライアウト・山田涼子・小牧裕介(本誌)・竹中 聡(本誌)
撮影/木村有希(visual cafe)・鈴木誠一・畑中勝如・福森クニヒロ・山崎晃治



7月。そろそろ陽射しもキラキラと最高潮、気温も僕らのテンションも上がってくる。夏っていうのは、忘年会、新年会といった怒濤の飲みイベントが続く冬と双璧をなす、外メシシーズンでもある。手の込んだ美味しいアテを食べ、冷えた一杯を喉に通す。それだけで京都特有の暑さを吹き飛ばせると言っても過言ではない。

では何で吹き飛ばす? という、「キンキンに冷えたジョッキで飲むビールと枝豆が最高!」だったり、「冷酒におぼんざい」だったり、十人十色だろう。だが夏の街場メシにおいては、飲むと食べるは等しい価値を持っている、それを知っているから、どの店でも「コイツは!」というアテを投入してくる。アナタがもし、「今夜は何を飲んで、何を食べればいいのか?」と悩んだときは、聞いてしまえばいいのだ。酒とアテの相性を知り尽くしている料理人たちに。

今特集は日本で飲める酒の中でもメジャーな、ビール・ワイン・和酒、さらには最近街でジワジワと勢力を広げつつある角ハイに合うアテを、酒の種類ごとにご紹介。

さて今夜、どの酒をチョイスして、どのアテで最高の夏にしまおう? ここにアナタにとって、最高のカップリングがある。そしてアナタはこう言うだろう、「たまらん! 美味しい!」と。

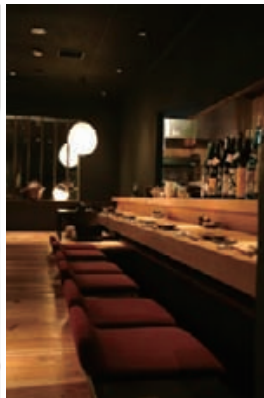
各コーナーの巻頭ページにあるQRコードからアクセスしていただくと、本誌に掲載したアテのレシピや、飲み放題メニューの全紹介などの情報をご覧ください。

ビールには この肴、 あてがいます。



「生肉も、焼き鳥も、煮込んだ肉も、魚介類も、果ては粉モンまで、なんでもかかってこい！」な、その色どおりの金メダル級の活躍するビールこそ、アテがわれた全ての肴をフォローアップする万能酒だ！

白松



やわらかい鶏肉を噛むほどにスパイスとジューシーな旨みが口の中に広がる「鳥手羽元の灼熱焼」1本250円。現在この調理法を鶏肉以外でも試験中だとか

仕込みの時間暇が スパイシーを超越する!?

❖ 鳥手羽元の灼熱焼 ❖

手 羽元をブラックペッパー、ニンニク、味噌、山椒、韓国唐辛子などに浸けること2日。さらに鳥から抽出した油で揚げるように焼く。灼熱の言葉どおり、スパイシーのさらにワンランク上を行く味は、燃えるような辛さを鳥の旨みが超越する。「これだけでビール3杯は確実ですわ(笑)」と松谷オーナー。名物のおぼんざいもいけれど、夏のこの時期には欠かせない同店のマスタービールだ。

コラーゲンの塊の前では 我慢は要らんです!

❖ 美人焼 ❖

「お酒飲んで、アテ食べ肌荒れるし...」。なるほど。では、この「美人焼」。5時間煮込んだ牛テール、というだけで分かりますね? そう、低カロリー、コラーゲンの塊。料理名にしろなくても「美」の文字が浮かぶ。シンプルに味付けは白ゴマと塩だけ、となればビールのお供にゃ最高なわけで。まあ何事もやり過ぎはいけません、ひと皿で2〜3杯のビールはこの際大目に見ましょう!

白松

うすまつ

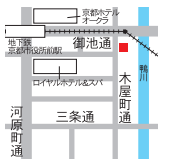
京都市中京区木屋町通三条上ル上大阪町516

キヤマチジャンクションビル1F

☎075・211・7373

●18:00～翌1:00 (L.O.24:30) / 不定休

【平均予算】3000円



水玉屋

みずたまや

京都市中京区西木屋町通

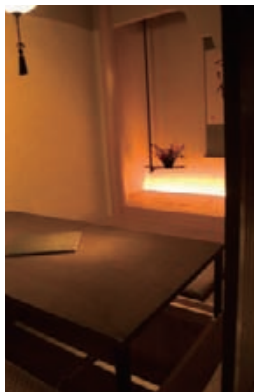
四条上ル紙屋町672

永原ビル2F

☎075・212・3807

●17:00～翌2:00 (L.O.翌1:00) / 無休

【平均予算】3000円



箸でサクッと裂けるようになるまでトロトロに煮込んだ「美人焼」870円は、塩胡椒をたっぷり、さらに白ゴマをつけて。そりゃお相手はビールでしょ



水玉屋



やまだるま



夏のスタミナ不足にもぜひ、「ホルモン焼」700円。山芋100%でお好み焼き風に仕上げる「山芋だるま焼」650円や「たこぶつキムチ」500円なども、「生ビール」550円と相性抜群

やまだるま

京都市中京区六角通鳥丸東入ル堂之前町230-2
大輝六角ビルB1F
☎075-222-7500
●11:30~14:00 17:00~24:00 (L.O.23:30) / 日休
【平均予算】昼800円 夜3500円

驚異のビール注文率！ 傍らには、やっぱりコレで

❖ 焼鳥盛合せ ❖

割り箸でボン！とビール瓶の栓を抜くスタイルは、「おお、出た！」と視聴者が安心する黄門サマの印籠みたくなもの。この妙技見たさに消費量が高くなるビールの肴には、タレと

でもない焼鳥盛合せを。おまかせ6本のうち、当たればラッキーなのが「豚バラ串」。香味野菜と4時間煮込んだもち豚は口の中でほろっと崩れる柔らかさで、「豚串、もう一本！」の追加オーダー必至だとか。



ちょうちんスピカ

店先の大きな赤提灯が目印。珍味に焼鳥、煮込みや揚物…と何でも揃うお気楽居酒屋だ。涼しい夜は、1階奥のビアガーデンスペースへ。「焼鳥盛合せ」6本700円

ちょうちんスピカ

京都市中京区河原町通
三条下北車屋町266-1
☎075-241-4827
●18:00~翌2:00 / 不定休
【平均予算】2500円



Beer

9月23日までの屋上ビアガーデンは大人3500円。厚切り国産牛や魚介類のバーベキュー、ホテルの料理人がアツアツを提供する鉄板焼もすべて食べ放題！



ホリデイ・イン京都

ホリデイ・インきょうと
京都市左京区高野西開町36
☎075-721-3131
●17:30~21:30 / 雨天休
※土日祝は17:30~19:30~の二部制
【平均予算】3500円



ホリデイ・イン 京都

ああ絶景かな、やがて 花より団子の意味を知る

❖ 屋上バーベキュー ❖

夏の夕涼みと言えば、そりやのテニションは好きだけど、冷めた料理がどうも！「なら、ホリデイ・イン京都の屋上がある。ここは、鳥居形以外の五山送り火がすべて見渡せる穴場的絶景ビューにして、立ち昇る煙に嗅覚まで奪われるバーベキューが主役。肉も魚介も野菜も好きなら取って、コンロ内蔵テーブルで豪快にジュー！景色そっこのけの食いつぶりは、ご愛嬌にて。

くうのま



あふれ出る脂と旨みが 創作意欲をかき立てる!?

❖ 自家製ベーコン ❖

ビールに合う？ ならば肉。いや、「肉塊でいっちゃいたい」と小西オーナー。約2kgの豚肉を、基本を忠実に守りながら、ほどよくピンク、ほどよく脂が染み出るベーコンへ。しかもオーダー時はその肉塊ごとサーブしてお客の好みの厚さにカット。「お供にはこの和風玉ネギソースが合うんです。そのソースも一緒に自家製パンに挟めば、特製ベーコンバーガーに…と止まることのない小西さんの創作意欲に乾杯！



「火加減が難しいんです」と小西さん。「自家製ベーコン」は約1cmカットで700円程度。運がよければ「ベーコンバーガー」400円がメニューに並んでいる日も

くうのま

京都市中京区室町通蛸薬師上ル鯉山町535 室蛸ビル1F
☎075-212-6539
●11:30~14:00 (要予約) 17:30~23:00 / 日休
【平均予算】昼2000円 夜4000円
<http://www.ku-noma.com/>



花たぬき



薄い生地だけに「素人では焼けへん。プロでも難しいねん…」と語る「名物たぬき焼」1029円。ティーンからご年配まで、一玉ペロリと平らげてしまおうとか

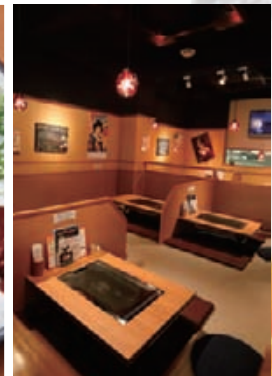
胃に堪えない「軽さ」こそビールのお供の必須条件

❖ 名物たぬき焼 ❖

「名物たぬき焼」の秘密だ。お好み焼きに合わせる酒は、ビール以外にいったい何が？である。「ビールは食べた後に胃袋に堪えるやろ。そこでもこの軽さがええねん」。昼間からでも大丈夫、ビールとともにサクッと一玉、いっちゃいましょか。

壬 生、千中、御池、高野…と郊外エリアで地力をつけて、ついに来ました繁華街。実はこの界限、知る人ぞ知るお好み焼き激戦区。そこに躊躇なく飛び込んだのは「名物たぬき焼」があったからだ。生地を覆い尽くすネギに卵、たっぷりキャベツのこのボリューム感。麺もあるからお腹も満たされる。「見た目すごいやろ。でも意外と口当たりは軽いねん」と星山オーナー。その秘密は「ちよんど広島焼とお好み焼きの中間くらいやね」という薄く仕上げた生地にある。一口で分かる、このボリュームと軽さのバランスこそ「名物たぬき焼」の秘密だ。

サイドメニューもビールが進む鉄板焼が充実。常連客の三種の神器は「名物たぬき焼」に「特撰二種盛(和牛ユッケ・生レバー)」819円と「ほそ焼」609円



花たぬき 河原町店

はなたぬき かわらまちてん
京都市中京区新京極通三条下ル東入ル松ヶ枝町456-6
YOGIビル1F
☎075-241-1088
●11:30~翌4:00/無休
【平均予算】1500円



「魚介のピッツァアスカトーレ」1580円はナポリ風で食べ応えもあり。日替わりで様々な鮮魚をトッピング。ちなみに写真はヨコワとヒラメがオンされている

おさかな BAR Tarow



おさかなBAR Tarow

おさかなバル タロウ
京都市中京区東洞院通
蛸薬師下元竹田町631
☎075-213-5560
●15:30~翌1:00 (L.O.24:00) /不定休
http://www.tarow.jp
【平均予算】3000円

ワインとタパスだけじゃない ピッツァ&ビールもバルの実力

❖ 魚介のピッツァアスカトーレ ❖

地 中海バルスタイルを貫く同店は、小皿とグラスワインだけがバルじゃないことを知っている。定食をガッツリいこうな使い方もあるのだ。その代表がピッツァ&ビール。スペイン人スタッフのアナさんによると「牛丼と熱いお茶みたいなもの」で、当地ではベリシックだ。他には何もオーダーせず、1枚のピッツァとビールで「ごはん食べ」。それもバルの実力であり、我々に開かれたバルの選択肢なのだ。

今宵の宴を左右するのはこの1・2番の采配次第!

❖ 生レバー ❖

山 田店長が曰く、「出塁率ナンパー」という生ビールと生レバー。レバーが出てビールで送ってもよし、その逆もよし、不動のリーディングヒッターだ。「ベタベタやと信用がなくなるんで」角が

シャッキリ立った新鮮生レバーとキンキンの生ビール。息詰まる投手戦(商談とか)も、乱打戦(合コンとか)も、監督であるアナタがこの店に座ったら、1・2番は迷わなくていい。



いも松

京都市中京区木屋町通
六角東入ル材木町183
第六観光ビルB1F
☎075-213-2590
●18:00~翌4:00 (金土~翌5:00)
日祝17:00~翌1:00
無休(しんどくなったら休)
【平均予算】3000円

