



まずは乾杯！昼から乾杯！！

京都ダイナー通信 第7号 2015年春

皆様、こんにちは、オーナーの上坂です。

すっかり春ですね、夕方の暖かい風が気持ち良いですね。仕事にも関わらず、ついふらふらと街歩きしたくなります。街ゆく女性も、春の明るい服でおしゃれして、何か良い店ないかなと探している人がたくさんいる鳥丸界隈です。

皆様、お元気でしょうか？..私は、ちょっと年末の人間ドッグで引かかってしまいました。

ここ3年ほど健診を受けておらず、さすがにちょっとまずいかもと、受けてみたら案の定いくつかの数値が..真っ赤に。

先生から、『すぐに治療を開始してください』と告げられましたが、その前にとりあえず食生活改善をはじめました。

今流行りの『糖質制限』です。

糖質(ご飯や麺類、そして甘いものなど)を抜いて、食事をします。簡単に言うとお肉や魚、野菜料理などで食事をし、炭水化物を抜きます..これが気持ち良いくらいに体に合い、どんどん体重が減りました。1ヶ月で5キロ減、2ヶ月で7キロ減りました。BMIは21台、体脂肪は13%、体内年齢はなんと33歳になりました！

その他の数値も20代のころに戻りました..飲んでくれて寝ているのはあまり変わっていませんが..食生活だけでこんなに変わるんですね。

ちょっとしたコツもいくつかあります、やみくもにやってもいけません。私が読んだ本がこれです、『おやじダイエット部の奇跡 桐山秀樹』他にもたくさん本が出ています、正しい知識を持つことが重要なようです。

ところで、お店には新人コックさんが入りました、エースの店長に加え、“左のエース”原田健吾です、これにより今までワイン&キッチンの友哉の名刺がソムリエに変わります。これからはそれぞれの仕事に専念します..大谷じゃないんですから、両刀には無理がありました！

今後は少し良いサービスができると思います。

皆様、ぜひお声を掛けてやってください。



皆様、はじめまして。

2月から京都ダイナーに入店いたしましたキッチン担当の原田建吾23歳です、少しでもご挨拶させていただきます。

私は以前ホテルで働いており、鉄板焼、ビュッフェ、メインダイニングなどで主にフレンチの担当に従事しておりました。

前菜からスープ、魚、肉料理など全般的に経験させていただきました。まだまだ未熟で分からないことだらけですが、フレンチを心より愛しておりますので少しずつフレンチメニューに変えていきたいと企んでおります。もしお料理に関してご不明な点などございましたら、なんなりとおっしゃって下さい。

少しでも皆様のお声をお聞かせいただければ..と考えています。あっ美味しいと思ったらその言葉も忘れずに... (笑)

さて4月に入り、ずいぶんと気候も変わってまいりました。京都ダイナーでは春の旬の食材を使い、ワインに合うお料理を提供させていただきます。

桜とその次は新緑..色づかいを美しくをテーマに。今回考えたメニューのメイン料理をご紹介します。

『豚肩ロースのグリル ハニーマスタードソース』です。
..豚は牛肉の10倍もビタミンB1が多いのはご存知でしたか？
ビタミンB1には自律神経のバランスを整えたり、精神的にも肉体的にも疲れを回復させる効果があります。
そんな豚肉に合わせますのが、鶏の出汁からとったほんのり甘いあっさりとしたソースです。

お花と春野菜を盛り付けたキレイな一皿にしました。豚の脂がちょっと...と思われる方でも食べやすく仕上げています。ぜひ春に良く合うロゼワインと試してみてください！おしゃべりして発散、吞んで発散、食べてももちろん発散できる『京都ダイナー』で春の歓びを！



あいかわらず、
昼呑みやってます！
お気軽にどうぞ..



ワイン&グリル 京都ダイナー

〒604-8121
京都市中京区柳馬場通錦小路上ル十文字町 451
◆TEL&FAX : 075-202-7788
◆mail : info@kyoto-diner.com
◆HP : <http://www.kyoto-diner.com>
◆営業時間 平日 15:00-24:00 (L.O. 23:00)
土日祝日 13:00-24:00 (L.O. 23:00)
◆年中無休にしました！(不定休有)





祝！友哉 ソムリエ合格？

皆様、お久しぶりです、
前回、『ソムリエ試験不合格』の友哉です。
改めまして、皆様にご報告とご挨拶をさせていただきます。

これまで京都ダイナーに入店し約一年半、振り返ることもなくあつという間でした。

一昨年のニュースレターで初めてご挨拶させていただいたことがちよつと懐かしく感じます。

2年前のソムリエ試験後、お客様から『次は頑張つてね』と優しい声をかけて頂いたこと、唐くうれしく今でも忘れません。

そして翌年夏、2度目のソムリエ試験挑戦です。

2年目なので復習のような感じで勉強を始め、試験2ヶ月前には実力を見るため昨年同様、ワイン業界で話題の合格率も素晴らしいが値段も！！という・京都市内にある『いのう〇ワイン教室』の模擬試験を受けることにしました。

2年目なので前年よりも勉強したので大丈夫だろうと自信がありました…

結果は前年並み…。試験直前に絶望感を味わいました。
なぜこんなにも知らない言葉があるのかと驚きました。

教本は毎年変わりますが想定以上に変化が…。

その日、講師のいのう〇先生から赤信号だよと淡々と宣言されました…絶望感です。

もっと早く教室へ通っていればよかつたと後悔しましたが、後の祭り。しかし、落ち込んでいても仕方がなく切り替えなければ落ちる、最初から勉強し直しても遅い…過去問を丸暗記しよう！を、徹底することにし昼夜問わず、ぶつぶつ呟きながら…暗記する日々が続きました。

そして2ヶ月、日にちはあつという間に過ぎ、1次の筆記の受験日がやってきました。

1年ぶりの試験、2年間の努力がこの一日で決まってしまうなんて、試験ってなんて残酷なのでしょうが。
試験がスタートし問題用紙を表にすると、誰もが予想をしていないことが！…問題数が130問もあります！ちなみに昨年は110問。
これはスピード勝負だ。
深く考えず、インスピでやらないと全て解くことが出来ない！！
…そして90分、見直す時間もなく、試験が終わりました。

結果を待ち、自分を信じる日が1週間続き、ついに1次の結果発表の日。自らへのお祈りが効いたのか、深く考えなかつたことが功を奏したのか…無事に1次通過。

しかし、ほつとしてる時間はありません、1ヶ月後の2次のサービス試験(テイスティング)勉強をすぐにしなければなりません。

とりあえず、ワインを50本大人買いし、飲み込まず吐き出し、品種等を当てる(テイスティング)という実にもつたいない訓練をしました。

訓練の成果か、ぶどう品種の違いはなんとなくわかるようになりましたが、国による違い、例えばフランスとアメリカのピノ・ノワールの違いが分からなかつたのです。

いのう〇塾長は『ミネラルの違いだ！口の中で違いを感じるだろ？』と言いました。が、全然わかりません。

本当に受かるだろうかとまた深い絶望感が…。

そして試験当日、なぜかプレッシャーを感じず、すつきりした朝を迎え、会場の京都ホテルオークラへ向かいました。

着席すると前には割烹着の方、後には着物の女性が…威圧感に潰されそう…試験では5種のテイスティング(ワイン3種、その他のお酒2種)とワインの抜栓、デキャンタージュなどのサービス試験。

…長い一日が終わり、あとは結果発表を待つだけとなりました。

2週間後、結果の封書が届きました。お願い！お願い！と祈りながら、ドキドキしながら開封…そして、『合格』の2文字が！！

…とうとう長い長い試験勉強の終わりがやってきました。

しかしまだまだ、本当はこれからがソムリエとしての勉強の始まりです、今後も皆様に喜んで頂けるワインや料理をご提案できるよう、一生懸命務めさせていただきます。

こんな新人ソムリエですが、どうぞ末永くよろしくお願い致します。

京都ダイナー ニュースレター 春のワインプレゼント

レターのワインのページに載せています**ロゼワイン**か**白ワイン**の中から
お好きなボトルを1本プレゼントします！【5名様に当たります】
4月いっぱい期間中にご来店頂ける方限定です。
(週末はご予約をお勧めいたします。)

ご来店の際にお飲み頂か、
お持ち帰り出来ます。

応募方法

メールにて応募

タイトルに『京都ダイナープレゼント応募』と入力、
本文にお名前を必ずフルネームで入力のうえ
info@kyoto-diner.comまでご応募ください。

締切は平成27年4月12日(4/13に発表します！)

※ご当選者にはメールにてお知らせいたします。

必ず受信可に設定お願いします

