



まずは乾杯！昼から乾杯！！

京都ダイナー通信 第8号 2015年秋

皆様、こんにちは。

オーナーの上坂です、半年ぶりにレターをお届けします。

暑い夏が過ぎ、残暑もなくいつもより涼しい時期が有り難かったですね、気持ち良い風が京都・烏丸周辺でも感じられます。

皆様、いかがお過ごしでしょうか。

ところで、皆様に報告があります。

なんと、京都ダイナーを法人化しました！

その名も『株式会社 京都ダイナー』・見た目はそのままです。

さまざまな理由とタイミングが重なり会社組織にしたのですが、最大の理由は新しい人材を社会保険など良い待遇で迎えたいからです。

もちろん既存のスタッフにも同じことが言えます。良い環境は良い結果を生みます・という事を信じて。

この数カ月、税理士さんや司法書士さん、社労士さんなどとの打ち合わせ、数多い決め事、お役所関係の処理などけっこう本業の時間を取られました。それぞれの専門の方にお任せしてはいましたが、判断を求められる為、何分知識が追い付かず、納得できるまで一つ一つ勉強するのに随分時間がかかってしまいました。

その間、オーナーが留守の店舗を支えてくれた店長始めスタッフに感謝しています。・もちろんご来店のお客さまに大感謝です。

一応、オーナーから社長にタイトルは変わりましたが、呼び方はご自由にどうぞ。なんと呼ばれても振り返りますので。

店舗をオープンして3年半、ここまで目標を立てていた事が遅れながらですがひとつずつクリアできている事、皆様に感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございます。

それでは今回もいろんな企画をご用意致しました。

秋の風を楽しみながら飲んでいただけますよう、ドアをフルオープンでお待ちしております！



皆様、季節の変わり目体調いかがですか？ 私は・・・

昨年末の人間ドッグで引っ掛かり、糖質制限を始めた事は前回お話し致しました。その後順調に数値の改善があり、全ての数値は正常値へ戻り、体重は8キロ減で止まりそれをキープしています。この食事制限にはいろいろなコツがありますが、その中のひとつに『肉食・・・それも羊肉を積極的に摂る』という事があります。

なぜ羊肉なのか・・・そう、ヘルシーでとても美味しいからです！カルニチンが多く、脂肪燃焼・ダイエットに効果的な食材です。またナイアシンも多く、血行を良くし皮膚の健康と美しさの維持、アレルギー対策フードとも言われています。

さて、10月に入り肌寒くなってきた今日この頃。

夜は温かい料理が欲しくなりますよね。

そこで、京都ダイナーではワインにもばっちり合う、身も心も温かくなって頂けるメイン料理をご提案させて頂きました。

その名も・・・『ナヴァラン・ダニョー』です！！！！！！

聞き慣れない名前・・・この名前を聞いてピンとくる人は相当な食通ですね。

簡単に言いますと、“仔羊のトマト煮込み”です。

仔羊とトマトは相性抜群です。スパイスを入れ香り良く、じっくり煮込みます。体もあつたまりソースまで美味しく召し上がって頂くお料理です。ぜひバケットと一緒にどうぞ。

・・・ナイアシンは水溶性のビタミンですが、熱に強くソースと一緒に召し上がっていただく事で摂取できる！ということですよ。

元々、イギリス王室やフランス料理界では仔羊の肉は最高の食材とされ、ヨーロッパでは牛肉よりも価格も高く人気があります。

ぜひ、おすすめの赤ワインと一緒にどうぞ・・・

秋の夜長・・・身も心もリフレッシュしにいらしてください。



秋の昼呑み
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> 〻Blog 始めました

◆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 (不定休有)



● ● ワイン & グリル ● ●



建吾です！

皆様、お久しぶりです！フレンチ担当、“左のエース”こと原田建吾です。八店8カ月経ちまして改めましてご挨拶をさせていただきます。

私は京都で生まれ、3人兄弟の末っ子として育ちました。小、中学校と何度か転校し友達関係に少し苦労した少年時代でした。元々現在の仕事である料理に小さな頃から興味はありましたが、中学に上がる頃から、見よう見まねでやっているうちにいつそう料理に対する思いが強くなっていく…そんな時代を過ごしました。

そして高校1年生の時初めて飲食店のアルバイトです。個人経営のファミレスでした。その店のオーナーがとても厳しく、仕事に対する姿勢や道徳心までもビシバシしごかれ、当時は学校でなくアルバイトから学んだ事の方が多かったような気がします。そしていつしか料理の世界に進むことを決意した高校時代は、掛け持ちバイトに励み、将来の学費を稼ぐため貯金に励みました。毎日限界まで働き、手や爪もガタガタ…授業中も寝てばかり(笑)危うく留年しそうになったのも今となってはいい思い出です。なんとか希望通り、調理師専門学校に進むことが決まり、本格的に勉強し始めました。学校は本気な生徒、そうでない生徒…二つにはっきり別れるところでした。授業でも先生が怒鳴ったり、真剣でない生徒にいらいらしていたりと…ですが、やる気の無い人間には構ってられません。1年コースだったので死にもの狂いで勉強、調理実習ではグループとなり協力する傍らみんながライバル、詳しく聞かため先生の取り合い、控え目な生徒は出遅れるような環境で料理の世界の厳しさを改めて痛感しつつ、あっという間に就活、卒業となりました。

初めての職場は奈良県にあるレストランウェディングのお店でした。今までのバイト経験、バイト先での評価、そういったものに裏打ちされ、自信に満ち溢れたスタートでした。最初の歓迎会、笑顔で迎えて頂き、これから頑張っていけることを確信し仕事が始まりました。引越しと初めての一人暮らし、1ヶ月間の研修は奈良と神戸の店舗でした…ですが、さつそく『大きな壁』にぶち当たることになりました。そう…それは“正社員の壁”です。当然社員にはバイトなどに無い厳しさが求められます。自信のあった自分でしたが、いつしか気持ちも体力もズタズタに…歓迎会の時のニコニコ笑顔の先輩からも罵声が…びっくりすると同時に何を信じたらいいいのかも分からなくなっていったのです。また人間関係にも悩み、毎日辛い日々を過ごすことになってしまいました。今思えばそれも料理の世界、師弟関係なのですが、激務に耐えられず気力も無くなり…結果、その道までも諦める事となったのです。

しばらく飲食の世界を離れていましたが、ある日ふと頭に浮かぶ思い…それはやはり“料理の世界”ではないのか。高校時代からあれほど夢中になって勉強した料理、もういちどやってみたい…そう考え始め、もう一度基本を勉強したいとホテルに再就職しました。鉄板焼きとビュッフェの配属になり毎日走りまわっていました。そんな現場、表と裏の間のセクションでしたが、とても厳しく教育してくださいと年上の先輩の下に付き、その方に鉄板焼きも教えて頂いたのですが、その厳しさは…実は少し苦手にしていたのです。以前の失敗もあったので職場と友人関係は別だと仕事に励みました。フレンチ全般の仕事を学ぶことができ、そして次のステップアップのためにホテルを辞め、京都ダイナーに入店することとなったのです。その先輩がここの常連とは知らずに…最初のご来店時、何が起きているのか解らず凍りつきました…『何しとんねん、お前！！』…頂いた言葉が忘れられません。宥心してください！今は仲良しですよ。(笑)からかって頂くこともありますが、今では大好きなお客様のひとりです！

ここに入店して気付いたことがあります。京都ダイナーのような、オープンなお店でもっとお客さんと関わりながら仕事をしたいと今では考えています。こんな未熟者ですが、どうぞよろしくお願い致します。

ボジョレーヌーヴォー・2015年ボトルプレゼント!!

(生産者/ルイ・テット)

金賞受賞

- リヨン杯 2014年度最高金賞受賞のヌーヴォーです！
- 6名様に当たります！！(11/19 解禁日以降 店頭お渡しです)
- ※新酒の為、12月末までにお受け取りください。(その後は保管できません)

ご来店の際にお飲み頂か、お持ち帰りも出来ます。

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 10 月末日

※ご当選者にはメールにてお知らせいたします。必ず受信可に設定をお願いします。

