



まずは乾杯！昼から乾杯！！



京都ダイナー通信 第9号 2016年春

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。

1年間楽しみにしていた季節ですね、京都には日本中から、そして世界中から桜見物のお客様が来られています。

春の陽気につられ、買い物に行こうと錦小路を歩きますが全く動きません、いつも通りにくいのと同じですが、最近では動きません。

『桜の影響か？』と書いていましたらテレビの撮影なんかやっているようです。見慣れたタレントさんが入れ代わり立ち代わりいろんなところで撮影されてます..そんな春の烏丸界限です。

さて、お陰さまで京都ダイナーも5年目の春を迎えました。

オープン当初はどこまでできるのか不安もありましたが、多くのお客様に支えられここまで来る事ができました。大変感謝致しております。

そこで皆様にひとつお願い事がございます..最近人手が足りず困っています。以前は週末のお客様が多く、平日は実にゆっくりしていたのですが、最近春の歓送迎会などでお使いいただく機会が増えたせいか、スタッフが交代でお休みを取らせていただく平日が突然忙しくなったりするんです。そうすると今まで平日にしておりました手のかかる仕込みができなくなったり、手が廻らず通常のサービスができない事が..このままではいけない！お料理とサービスの更なる充実を目指さなければ..

という事で、店長・広太郎、左のエース・建吾に加え、第3の人材(キッチン)を探しております！(もちろん女性でも！)

いろいろと募集をかけたり努力していますが、飲食業界も人材不足に悩んでおります..良い人はなかなか難しいのです。どなたかお知り合いに仕事を探している『コックさん』おられませんか~！！

詳細はHPに記載しております。http://kyoto-diner.com/recruit/ 未経験でもOKです、料理とワインの好きな方、ぜひお電話ください..!! どうか、助けてください!!!



皆様、いかがお過ごしでしょうか？

京都ダイナーではまたまた体に良い働きのお料理をご用意致しました..どうせ飲むなら食べるなら、体に良いものをぜひ。

今回の春のお薦め、メイン料理のご紹介は..

その名も『豚スペアリブのカルボナード』です。

カルボナードというのはビール煮込みのことです。元々はベルギー・フランマン地方の料理ではありますが、今ではビストロの定番のお料理となっております。

豚のスペアリブをしっかり焼き、余分な脂を出し、じっくり飴色になるまで炒めた玉ねぎと、苦みとコクのあるビールで柔らかくなるまで煮込みました。

ビールに含まれる酵素によってより柔らかく仕上がり、程良いビールの風味、苦みがたまりません！！ワインにとっても合います！

..アンチエイジングにとっても良いスペアリブ！

コラーゲン(繊維質)がたっぷりです。皆様ご存知のようにコラーゲンは美容に欠かせないもので、特に美肌効果に優れています。

また豚の脂身にはアラキドン酸が多く含まれ、これは血管をリラックスさせ血圧降下作用があります。

まだまだ..豚のタンパク質はポークペプチドと呼ばれ、肝機能向上や良質な筋肉を作ります。ダイエットにはタンパク質は欠かせません。

ソースにたっぷり溶け込んだこれら栄養素もバゲットと一緒に是非どうぞ。

けっこうボリュームがあります、お得な渾身の一品です。ぜひご賞味くださいませ。



4月から外の樽飲みも復活します！
気持ち良い風を感じながら1杯いかがですか。



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 (不定休有)





Happy Wedding !

私は出張時の空き時間などを利用し、東京や名古屋、福岡など店舗の視察に出掛け、お店の構想を膨らませていき、自分の持てる思いの丈を込めオープンに漕ぎ着けました。

しかし当初はお客さまが入りません..
チラシを配ったり、広告を打ったり、あれこれ手を打ちますが何ともなりません。このままではいけない..なにが変えなければ..

考え始めたそんなオープンして3ヶ月目に1本の電話が入ります。
『募集していませんか！』 朴訥ですが熱意のある電話でした。
私はその時、まだ合ったことも無いその人と自分が合うことが直感的に解りました。

会社勤めの頃、リクルートの担当もしていましたが、その経験というよりも何か運命的な感覚がありました。受話器を握りながら、約束のアポを取りながら『長い付き合いになるかな、この人とは..』
そう考えていました。

これが“タイミングが良い”という事でしょうか。
それだけでは無かったと思います。

広太郎君が入店してからもすぐにお客様が増えた訳ではありませんでしたが、二人で昼過ぎから深夜まで家族よりも長く一緒に仕事をし、メニューを決めたり、オペレーションを考えたり..それぞれの持てる専門分野を担当し、話し合い考えて進化させていくという方法がお互い良かったようです。

私にとってお客様の少なかったその時期は、忙しい会社員時代と比べ、何か人生が逆戻りしたかのようなゆっくりと流れる時間を焦りながら楽しんでいました。

なにも上手くいっていないけれども、長年自分のやりたかったことができている..そして仲間がいる、そんな充実感が唯一の救いでした。

そんな広太郎君が結婚しました。
どんなお祝いの言葉を言って良いのかも判りません。

ただ..おめでとう。
これからもよろしく..それだけしか浮かびません。

多くの結婚式に出席しましたが、こんなに嬉しい結婚式は初めてでした。

皆様、こんにちは。
今回は春らしいとつてもおめでたいお話です。

2月27日にオープン頃より勤めている店長の広太郎君が結婚しました！ お相手は4年前に友人の紹介で知り合った瞳さんです。

(写真 NG ですが、桐谷美玲似です)

結婚式会場は八坂神社の鳥居内にあります『L'EMBELLIR 中村橋』
京都らしさにフレンチを融合させた素敵な素敵な結婚式でした。

そして、私の広太郎君との出会いも4年前でありました。
思い起こせば..2012年2月に『Standing Wine Bar 京都ダイナー』をオープンしました。

そうです、京都ダイナーは最初立飲みのワインバーだったのです。
もうそれを知る人は一部の常連さんを除き、ほとんどおられませんか。

私が23年勤めたワインの輸入卸の会社を辞め、ワインを存価で楽しんで頂けるお店を作りたくて最初に考えたのが、当時流行り始めていた『立ち食いのフレンチレストラン』..をパクったお店。

レストランと言えるほどの料理はなかなか難しいから、ワイン主体でお料理はおつまみや軽い料理メインで..だが、日本の店にはまだ無いワインに合う珍しい料理に特化して..いろいろ考えて作りました。

会社を退社したのが1月末日でオープンが2月2日、少し急ぎ過ぎました..ではなく、ゆっくりと時間をかけ入念な準備をしました。

飲食店の構想は10年ほど前から、具体的な店舗探しは1年以上前からです。週末には毎週大阪から京都まで朝早い阪急に乗って通いました..1年掛け100軒以上の物件内覧をし、この場所に巡り会いました..そして同時にその時、広太郎君も同じテナントを良い立地だと考えていたそうです。

ニュースレター 春のワインプレゼント

- レターのワインメニューの**ロゼワイン**か**白のミュスカデ**のいずれかお好きな1本をプレゼントします。【5名様に当たります】
- 4月いっぱいキャンペーン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くか、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28年4月10日(4/12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。
必ず受信可に設定をお願いします。

