まずは乾杯！昼から乾杯！！

京都ダイナー通信　第 11 号　2017 年 春

皆様こんにちは、いかがお過ごしでしょうか。
オーナーの上坂です、半年ぶりにレターをお届け致しました。
暖かい季節がやってきましたね、ふわふわっとした気持ち良い風が京都・烏丸周辺でも感じられます。
過ごしやすい気候はいいんですが、今年は花粉が・・という方多いですよね。
昨年の４倍以上とか・・電動鼻うがいというのをアマゾンで見つけ買いました。
悩んでおられる方、おすすめです！ハーブの香りですっきり通ります。

鼻で悩む季節ですがもうひとつの花、満開の桜がもうすぐ見られますね、楽しみです。我が家は毎年万博記念公園で花見をします。いったいどれくらいの本数があるんでしょう・・会社員時代から転勤の度にいろいろと桜の名所を見てまわりました。名古屋城、造幣局の通り抜け、清水寺、鴨川の桜、しかし私が見た中でここ万博記念公園ほど量で圧倒する美しさの桜は他にありません。
今年もお弁当持って、ティッシュも箱ごと持って行く予定です。
太陽の塔も今は耐震工事中ですが、来年のこの季節には塔の中が公開されるそうですね。春の楽しみがまたひとつ増えました。

ところで、皆様に報告があります。
キッチンに期待の新人が入社しました！
松尾泰典 44 歳です。調理経験 20 年越え。店長もオーナーも経験済みです。正直少し考えました・・・阪神がイチローを獲るようなものです。
しかも、このまえ歓迎会で気付いたんですが、『熱いやつ』なんです・・少し。
ですが、仕事の速さ、正確さは間違いありません。本当に助かります。
また店を良くしてくれる人材をひとり手に入れました。

こんな感じで京都ダイナーは今年５周年を迎えることができました。
ゆっくりとですが今後も成長していきたいと考えています。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ます事、皆様に感謝しております。
では、今年も春企画でドアをフルオープンでお待ちしております！

今回の春企画のテーマは**カリフォルニア料理＆ワイン**です。
カリフォルニア料理っていったいどんな感じでしょう・・アメリカはいろんな国の出身の方がいます。料理もいろいろ、オリエンタル系やヒスパニック系のエスニック料理にステーキなど一般的なアメリカ料理にフレンチとイタリアンのテイストがフュージョン（融合）したものがカリフォルニア料理とも言われます。
また柑橘系のフルーツを使ったり、シーフードなども多く使われます。いろいろ混ざって洗練されたアメリカ料理って感じでしょうか。

もともと**京都ダイナー**はアメリカのダイナー料理、グリルを中心としたカジュアルな料理とワインを提供する店としてオープンしました。カリフォルニアのテイストは当店の『**肉盛**』など食べて頂ければそれっぽいと感じられるかと思います。

今回はカリフォルニアをイメージしたお料理として『 **クレソンとサバのサラダ・グレープフルーツドレッシング** 』をご紹介。クレソンは栃木県から取り寄せています。特に春のクレソンは太く柔らかくなり、爽やかな辛みがたまりません。動物性脂肪の消化、貧血予防にも効果があるそうです。そしてアメリカ産ピンクグレープフルーツと脂の乗ったサバを合わせます。甘くジューシーなグレープフルーツはビタミン C がたっぷり、豊富に含まれるクエン酸は疲労回復に役立ちます。サバも EPA や DHA など良いことだらけ！
濃厚なサバの味わいとグレープフルーツの甘み、そして最後にピリッとくるクレソンの辛味とドレッシングの酸味はカリフォルニア産『 **ソーヴィニヨン・ブラン** 』を合わせてぜひお楽しみください。
同じ系統の香りと味で合わせるのはマリアージュの基本。ソーヴィニヨン・ブランはそもそもグレープフルーツの香りと表現されるワインです。
１＋１＝３になる魔法をぜひお試しください。

春の昼呑み
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
◆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）

ヤスです‥

皆様、初めまして！
2 月に京都ダイナーに入店致しましたキッチン担当の松尾泰典です。
皆様にご挨拶させていただきます。

新人ですが現在 44 歳のバツイチです。
趣味は結構多趣味で、海釣りやスノボなどアウトドアや、最近では観劇にもハマっています。

私は地元京都の上京区、西陣織が盛んな町で生まれ、実家も西陣織を営んでおりました。
小、中は野球、高校はバレーボールと運動部に所属し、部活が終わってからは、友達とバンドを組んで(担当はギターです)学園祭やライブハウスに出たりとなかなか活発な学生時代を過ごして参りました。

高校卒業後は、将来性を考え歯科技工士の専門学校に通いました。
卒業し国家資格を取得したのですが、ずっと座りっぱなしで、かなり細かい手作業がストレスに感じ、その時にアルバイトをしていた飲食の仕事の方が楽しく、魅力的に思えました。

そして専門学校卒業後、実家に戻り、飲食の道に進む事を決め、その後約 20 年間、イタリア料理店に従事しイタリア料理を学んでまいりました。
そして今の自分の飲食業の基礎を作ってもらった会社が 24 歳から 18 年間勤めておりました京都の生パスタが有名なイタリアンのお店です。

入社した当初は、1 店舗でしたが、退社する時までに 5 店舗まで拡大するお手伝いをしました。
入店した当時は、スタッフ全員 20 代と若く、店としても未熟で売り上げもまだまだでしたが、スタッフのチームワークが良く、とにかく毎日が楽しかった思い出があります。
朝から夜中まで働いて、終わってから木屋町に朝まで飲みに出たりと、周りのスタッフも皆若く、バイタリティが凄かったです！
そして数年後店長を任されるようになりましたが、この頃がいろいろと考え、人生のターニングポイントと言える時期でした。
中でも一番は、5 年前に行ったイタリア旅行だったと思います。長く仕事をやっていますとお客様から、『イタリアで修業されてたんですか？』とか、尋ねられる事がよくあります。
イタリアンを気取って 1 度も行った事がないという事実に少し自分の中では負い目を感じていた！？のかもしれません。

そして一週間の休みを頂き、にローマ、フィレンツェをベタに巡ることに！

英語も、イタリア語も出来ない二人旅でしたが、飛行機、ホテルだけ日本で予約し、あとはノープラン(笑)

最初に訪れたフィレンツェでは、やっぱりトスカーナ料理ですよね！！
シンプルな中に豪快さがあるイメージですが、その中でも代表的なのが、ビステッカ！（イタリア風ステーキ）です。
この旅一番の目的だったので、お腹のコンディションをバッチリにして、有名店[イル ラティーニ]に向かいました。ですがオープン 1 時間前にもかかわらず、店の前には野次馬のような人だかり！しかも日本人のようにお行儀よく並んでませんー 営業時間もかなりアバウトで、やっぱり日本人は真面目なんですね…
泣く泣くそのお店を諦め、知り合いに教えてもらった 2 番目のおすすめ店[ペルセウス]に。1 店目のリベンジと気合いが入っていたのもありましたが、二人でビステッカを 2 kg食べました(笑)
ほぼ赤身でかなりレアなお肉だったのですが、柔らかくあっさりしていて、無理なく完食。
これこそシンプルで豪快なトスカーナ料理やなぁ～と
ワインでベロベロに酔っ払いながら感心したをおぼえています。

やっぱりフィレンツェの街並みや雰囲気、レストランのスタッフの陽気さ、そして地産の食材へのリスペクトなど、日本のレストランでは敵わないなぁ～と思いました。伝統や歴史って月並みですけど、重くて深いと感じました。まだまだ語ることはあるのですが、続きは、次の機会に…

余談になりますが、イタリアから帰って来た直後はトスカーナ料理ばっかり作っていました(笑)
この旅行がきっかけで郷土料理の魅力を再確認する事ができ、技術ではない思いや幅が広がった気がします。
次回、イタリアに行く機会があれば、自分がワインにハマったきっかけとなったプラネタのワイナリーがあるシチリア島に行って、ふんだんにウニを使ったパスタが食べたいです。京都ダイナーにも板ウニ 1 枚使うウニパスタが人気ですが、本場のものが食べてみたい！

上坂オーナー、是非研修旅行をお願い致します！！
２年前に初めて京都ダイナーにお客として食べに来た時に自分もこういうお店をしたいなーと思っていた店で、いろいろなご縁があり今働かせて頂いています。
そしてオーナーといろいろお話しさせて頂いて、自分もその目標に参加したいという思いが溢れてきました。
まだまだ入店して間もないですが、ご来店の皆様に楽しんで満足して頂けるように誠心誠意、全力でつとめさせて頂きます。

ご来店の際は、是非『やす!』と気軽にお声掛けください‥
どうぞ末永く宜しくお願い致します。