まずは乾杯！昼から乾杯！！

京都ダイナー通信　第 13 号　2019 年 春

皆様こんにちは、暖かな季節がやってきましたね、いかがお過ごしでしょうか。
オーナーの上坂です、１年ぶりのレターをお届け致しました。
半年に１度のはずの昨年秋のレターはお届けできませんでした。そう・・新店を秋にオープンしたからです。**Bistro 京都ダイナーⅡ(ドゥ)**といいます。
場所は烏丸通り沿いで松原通を少し下がったところになります。
五条駅まで３分、四条からは７～８分くらいです。烏丸通を挟み斜め向かいに京王プレリアホテルが 11 月にオープンしています。その隣は東横インです。
ビジネス街ですので日曜日休みにしています。
個室もあります、暖かい時期に使えるテラス席も３テーブルご用意しました。
お時間ありましたらぜひふらっとお立ち寄りくださいませ。お買い物ついでにちょっとだけ散歩してください・・営業時間は 17 時より深夜２時までです。
（今後、変更する可能性有ります、ランチを始める予定です）
価格的にも本店と同じ感覚でお使い頂けます。当日予約なしで 3000 円のお腹いっぱいになるコースもご用意しています。詳しくはホームページにて。

そして本店京都ダイナーのほうは、２月より土日祝日の営業時間を 12 時オープンに早めました。けっこう早い時間のご要望が多く、準備中にお断りしていた事もあった為、変更致しました。どうぞ 12 時からもご利用ください。
そして新店に２名が異動の為、本店に２名の新しいスタッフが入りました。
岩本壮介 29 歳と**鈴木健太 25 歳**です。
壮介君は友哉の幼稚園からの幼馴染です、イタリア修行に行っていたのを一時帰国している時に全員で口説き落としました。
ちなみに２人の小学校時代の校長先生が常連さんでよく来られます・・
健太君は大手ホテルで和食の厨房で修行していましたが、洋食に転向したいとの事で建吾の料理人繋がりから紹介で来てもらいました。
２人とも９月から入社ですので、もうベテランの仕事ぶりです。岩本は今年から本店の店長になりました。どうぞよろしくお願い致します。
春のキャンペーンは毎年好評のカリフォルニア・バイザグラスです。
いろいろ企画をご用意致しました、どうぞお楽しみに！

毎日ちょっとずつ外が暖かくなって嬉しいけれど、花粉が怖くて休日に外に出る気になれません。こんにちは、**本店の店長　岩本壮介**です。
今回もカリフォルニアワインに合うお料理をたくさん用意しております。

さて、私からはその中から特にオススメの一皿、ホワイトアスパラガスを使った料理をご紹介。
イタリアはヴェネト州、水の都ヴェネツィアから北西へ 50km ほど行ったところにバッサーノ・デル・グラッパという街があります。その名の通り、食後酒グラッパがまず有名ですが、この地を誇る特産品といえば**ホワイトアスパラガス**です。

収穫期は４月と５月の２ヶ月間だけと決められており、まさに春を知らせる食材ですね。現地での食べられ方はいたってシンプル。湯がいたホワイトアスパラガスに卵のソースをかけただけという、なんとも潔いスタイル。お皿の上は真っ白です。彩りとか気にしません。卵のソースというのもそんな凝ったやつじゃなくて、ゆで卵を潰して酢とオリーブ油と塩コショウで味付けしただけ。なのに、どうしてこんなに美味しいんでしょうか、食べた時は衝撃でした。こういうシンプルな料理、というか食べ方にこそイタリア料理の真髄を感じます。

京都ダイナーではこれをもう少しアレンジしてお届け。ほくほくに湯がいたホワイトアスパラガスにチーズをのせてオーブン焼き、上に例の卵のソースをかけて、仕上げにサン・ダニエーレの生ハムの極薄スライスをオン。生ハムの脂がソースに溶け出して、それはそれは官能的な見た目・香り・味に。この一皿でワイン１本空けてしまいそうです。飲み過ぎ注意。

４月の１ヶ月間だけのご用意です。食べ逃しのないように。
皆様のご来店お待ちしております。

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る十文字町 451
◆TEL&FAX　075-202-7788
◆営業時間　平日　15:00-23:30（L.O.23:00）
土日祝日　12:00-23:30（L.O.23:00）
◆年中無休（不定休有）　※日曜日のみ 22:30 終了

Bistro
京都ダイナーⅡ（ドゥ）
〒600-8418
京都市下京区烏丸通松原下る五条烏丸町 407-2
◆TEL&FAX　075-708-8844
◆営業時間　17:00-2:00（L.O.料理 0:00）
0:00-2:00（Wine Bar Time）
◆定休日　日曜日 ＆ 第１月曜日

◆HP：http://www.kyoto-diner.com　◆mail：info@kyoto-diner.com

昨秋にオープン致しました“**Bistro 京都ダイナーⅡ(ドゥ)**”の事を少しお話ししたいと思います。
新店舗のテナント探しは２年ほど前から始めていました。烏丸近辺で良さげな物件を見て回り、一度は契約申し込みをして、同じビル内に似た料理の店舗があってダメだったり・・場所が良いなと思うと狭かったり。狭くても小さな店を出せばいいと思われがちですが、店舗が狭いと厨房機器が充分に入らず、オーブンが使えなかったり、冷蔵庫が小さくなったりで席数が限られるのはもちろん、最終的にはできるメニューの数が減るのです。そうするとやはり料理人として出したい料理ができず、ソムリエとして出したいワインが充分に揃えられなくなり、面白みの薄い店舗になりがちです。小さくてもすごい努力と工夫で繁盛店をやっている方もいますが・・それは並大抵の事ではありません。やはりお客様に来て頂き、満足して頂くためには譲れない条件の一つに店舗の広さというものがあります。場所の良し悪しは努力で何とかなるかもしれませんが、狭さはどうにもなりません。よって希望は路面店(1 階店舗)で 25 坪以上というのが条件です。ちなみに京都ダイナーは 22 坪。やりたい事に対して少し制限があります。烏丸近辺ではこの条件を言うと仲介業者さんは『う～ん』と唸ります。それくらいそういった物件は少ないのです。
少ないというよりも空かないといった方が正しいかもしれません。ご商売の上手なところはずっと上手なままで閉めないのです、そして良い物件はより強い店舗さんに回るのです。飲食店の開業への障壁は低いですが、成功者が少ないのはそういったことも要因の一つだと思います。・・そして１階というのはやはり重要だと考えます。２階や地下よりも圧倒的にお客様は入り易いのです、もちろん家賃はグッと上がりますが・・

そうこうしているうちに７月のとある日、私は翌年の花粉症と戦うべく、鼻のレーザー治療を受け、完全に鼻の詰まった１ヶ月を乗り越え、やっと気持ちが良いほど息が吸える喜びを感じ始めたある日、突然の出会いが！。
烏丸通り沿いビル１階、90 ㎡、27 坪強！ほんとに！図面に聞き返しました。家賃はむむっ・・テラスがある・・テーブル３つ置けそう。これホントなら決まりだよね。そう話しながら友哉と建吾といつもお世話になっている工務店さんの４人で内覧に行きました。
元フランス料理店です、内装は残され、厨房機器もいくつか置いてあります。使えそうなものは使ってくださいとの事ですが、全て 10 年ほど経っていて難しそう・・でも配管やダクト、天井、床、壁があるだけでも一から作ることを考えるとずいぶん助かります。キッチンは広々として理想に近い状態です、個室・・かなり良い感じ。ホールも良い雰囲気です。
その場で工務店さんに『この壁を取って、オープンキッチンにしてカウンターも作れますか？』パ・パ・パと頭に出来上がったイメージが浮かびます。
気に入り過ぎて、『ひと晩考えさせてください。』そう伝えるのがやっとでした。

昨年後半はハードスケジュールでした、まずは９月に**カリフォルニア**に行って来ました。春に参加したカリフォルニア・バイ・ザ・グラス・プロモーションでなんと参加 210 店舗中の優秀店 10 店に選ばれ、ワイナリーを巡るツアーに行って参りました。１週間だけの旅でしたが、何分１０月中旬に迫った新店舗の工事真っ最中でした・・７月末にテナント契約をし、８月から工事打合せをして９月から工事開始。その３ヶ月前にはカリフォルニア行きが決まっていたのですが、まぁそんなに忙しいことも重ならないだろう・・と考えてたら、突然の良い物件出現にまさにてんやわんやです。
人を募集して・・なかなか採れず、八方手を尽くしやっと２名採用・・ツアー中の工事の打合わせ、深夜の工務店さんとの Line の電話・・楽しいはずのツアーは抜け殻のように疲れ、まぁ勉強にはなったのですが。ちょっと行く時期を間違えたかもしれません。

しかし、ソフトバンクのアメリカ放題と Line の無料電話はすごいですね、もうこれ以外使えません。日本にいるようにネットも電話も使えます。無料で！
そして・・なんとか工務店さんのお力で内装だけは出来上がり。いろいろ目を光らせる時間も無くそこそこ希望通りになったのは、長いお付き合いとこの数年で成長した新店店長のお陰でありました。
店舗を新しく作ることの大変さを思い出しました。それでも今回は７年前の苦労の 50%くらいの感じですね。手探りでやっていたあの頃とは違いました。

という感じで、新店舗は『**Bistro 京都ダイナーⅡ**』と名付けました。ⅡはDeux と書いてフランス風にドゥと読みます。アン、ドゥ、トロワのドゥです！
料理はまさにビストロです、自家製のハムやパテなどが売り。牛サガリのグリエやホホ肉の煮込みなど、ちょっと手間のかかる料理をリーズナブルにご提供します。もちろんワインは本店と同じ 150 種を選べるようにしています。
グラスワインも生樽スパークリングもとてもお値打ちです！
そして本店からソムリエ友哉が新店店長として、建吾がシェフとして異動しました。
本店には昨年９月よりイタリア帰りの岩本壮介 29 歳が新しく入店、今年から店長に昇格。他にキッチンに鈴木健太 25 歳が大手ホテルから入りました。シェフの松尾さんも頑張っています。
こんな感じです！皆さまどうぞ本店同様、新店もよろしくお願い申し上げます。
ぜひ一度ご来店下さ～い。どうしても!!