



まずは乾杯！昼から乾杯！！

京都ダイナー通信 第14号 2019年秋

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、半年ぶりのレターをお届け致しました。

朝夕涼しくなって気持ちいいですね、天気も晴れが多くて過ごしやすいです。烏丸界隈も観光のお客様がまだそれほど多くないので、しっかりと観光地を巡りたい方には最適な季節ですね。

今年は10月22日が即位の礼で祝日となりますが、10月22日と言えば『時代祭』の日です。しかし特別に今年だけ10月26日の土曜日に変更されるようです。皆さん休日にゆっくり見に行けますね。平日に京都に来られない方、今年チャンスですよ。

ちなみに祝日となった22日に開催されるもう一つ有名なお祭りに『鞍馬の火祭』もあります。

私は見たことがないのですが、今年あたりぜひ一度行きたいと思っています。

さて、昨年秋にオープンしました Bistro 京都ダイナー II ですが“平日ランチ”を始めました。昔懐かしオムライスやチキンカツプレート、ステーキプレートなど780円税別から。アフターコーヒーも150円です！

ぜひ一度お試しください。11:30から15:00まで。L.Oは14:00です。

そして土曜日は本店に習い早めの15:00～深夜まで通し営業です。

夜メニューも充実！飲み放題付きビストロコースに加え、当日予約無しでもご注文頂ける3000円税別のミニコースなどもご用意しています。

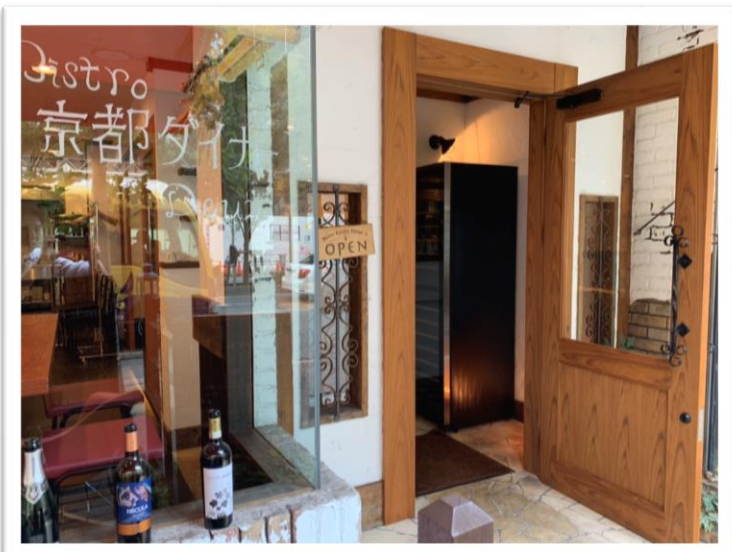
そして店内も少し手直し。

まずは重めのドアをガラスのカジュアルなドアに変更。少し明るくなりました。

ちょっと高級そうに見えるから入りづらいかも。と言われ、『そんなことないです、京都ダイナーですよ。』って感じのドアにしました。

そして店内がレストラン過ぎるとの意見も。大型テレビモニターを設置することにしました。本店のように地上波を流すかはまだ決めていませんが、スポーツチャンネルとちょっと懐かしめの邦画洋画を流したいなあと考えています。

10月には設置ができております。気軽にお越しください。



今年も暑い暑い夏が終わり、食欲の秋がきましたね。

こんにちは、**本店キッチン鉄板グリル担当の村田直紀**です。

今回はイタリア・ローマの郷土料理『サルティンボッカ』をご紹介します。

サルティンボッカとはイタリア語で「早く口へ」「口に飛び込む」という意味があり、その由来はふたつ。

ひとつは早く調理でき『早く食べたい！』というものと、もうひとつは口の中に飛び込んでくるくらい美味しい！というものです。調理も簡単でとびっきり美味しい料理、興味が湧いてきますよね？！

とにかくシンプルな料理で、軽めに程よくのばした仔牛肉に生ハムとセージを乗せて焼く料理です。

セージはハーブの一種ですっきりとした味わいに仕上げてくれることから、脂の多い肉料理などに使われる事が多い食材です。ソーセージのセージですね。

仔牛肉は牛肉より明るいピンク色をしており、肉質が緻密で脂肪分が少なくやわらか、いわゆる「牛臭さ」が無くたんぱくな味わいがあります。欧米では普通の牛肉より高級食材とされ、フランス料理でもイタリア料理でも古くから好まれています。

そのふたつと切りたてのプロシュートを合わせてジュジュッと手早く焼いた料理、美味しくないわけがありません！

ワインがとっても合う料理。ソムリエおすすめの赤ワインと一緒にぜひお召し上がりください！

至福のひと時をお約束いたします。

10月いっぱいメニューです、皆様のご注文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 (Deux)

〒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 平日ランチ 11:30-15:00 (L.O. 14:00)

平日夜営業 18:00-24:00 (L.O. 22:00/金曜は遅め)

土曜・祝日 15:00- 2:00 (L.O. 24:00)

◆定休日 日曜日 & 第1月曜日 (連休は日曜営業)

◆HP : <http://www.kyoto-diner.com>

◆mail : info@kyoto-diner.com

こんにちは、本店の店長 **岩本壮介**です。

京都ダイナーに来て一年になりますが、ここで（今更ですが）自己紹介をさせていただきたいと思います。

平成元年に京都に生まれ、令和元年に三十路に突入しました。学生の頃に見ていた30歳ってすごい大人やと思っていましたが、いざ自分がなってみると、こんなもんかーって感じます。頭の中はあの頃と大して変わってない様です。

学生時代バスケットマンだった私は、選手としては大したことなかったのでコーチ（顧問の先生）になろうと思い、学校の先生になるために大学に行きました。しかし、そこで何を間違ったのか料理に目覚め、紆余曲折ありまして今に至ります。今回はその紆余曲折の最後の方のイタリア編を少し書きたいと思います。

何を隠そう、私はイタリアが大好きです。そもそもそれに興味を持ったのは、最初に就職したイタリア料理店のシェフ（長らくイタリアで働いておられました）の影響で、その人の作る料理・選ぶワイン・話すイタリアエピソード、全てが刺激的でした。もちろんイタリア料理自体はすでに大好きでしたが、“イタリア”という大きなカテゴリーに興味を持ったのはこの時でした。その頃に、いつか絶対イタリアに行くことに決めました。

実現するにはかなり時間がかかりましたが、ようやくお金が貯まり、いろいろとキリも良かったので、3年前・当時27歳の時に初めてイタリアへ。それまで海外旅行に行ったことすらなかったので準備の段階から大変でした。中でも一番手を焼いたのがビザの取得。3ヶ月以上滞在する場合は必要になるみたいで、日本に2ヶ所（東京と大阪）しかないイタリア大使館に直接出向いて申請するんですが、これが本当に難儀。ちなみに私は取得までに結局4往復しましたが、これでも優秀な方だと思えます。後輩の一人は何往復もさせられた挙句結局受理されず、留学自体がおじゃんになったと泣いていました。あまりにも不憫です。詳しく書くと長くなるので割愛しますが、とにかく仕事が遅い。段取りが悪い。お役所の書類は何かと時間がかかるものですが、控えめに言っても日本のその10倍はかかります。時間も労力も。大げさではありません。イタリア留学の最初の関門はそれだよと、先輩やヤフー知恵袋に後から教わりました。もっと早く言っといてほしかった。何はともあれ、とにかくビザは手に入れました。出発です。

さていよいよイタリアに到着。夢にまで見たイタリア。飛行機が着陸する瞬間はそりゃー感慨深かったですね。ドキドキとワクワクと緊張が入りまじり吐き気をもよおしていました。つまり飛行機に酔っていました。空港内のパールで酔い覚ましのcafféを一杯。苦い、苦いぜイタリア。既にイタ公になったつもりで肩で風を切りつつ、かつジブシー達にビビりまくりながらフィウミチーノ空港を後にします。まず目指すはローマ中央駅。余裕で到着。電車はしょっちゅう遅れるとか、切符のシステム複雑とか、いろいろ予習していたのがアホらしくなるほどここまではスムーズです。余裕をぶっこいて駅ナカのカフェで一服。あんまり美味しくないバニーノをほおぼります。チョロいぜイタリア。しかし、油断した時に何かが起こるのが世の常ですよな。。。

そろそろ次に乗る予定の電車が出るところなのでホームに向かいます。電車は既に到着していて、発射の時刻を待っているようでした。さっそうと乗り込み、空いている席を探すまでもないガラガラの車内で重い荷物を下ろします。さて後は座っとくだけ。ほっといても電車が勝手に連れてってくれる、そう思っていました。

私が滞在していたのは、フィレンツェから電車で1時間弱ぐらいのArezzoという街で、小さいけれど不便はないという感じのいわゆる中都市です。

日本でいう新幹線的な電車は基本停まらないので、ローマからだと準急ぐらいのを使わなければならないので、3時間ぐらかかります。長いけど、景色見たり調べものしたりしてたらすぐやろうと思いつつながらボケーっとしてたら2時間ぐらいい過ぎてました。ふと、今どの辺やろうとグーグルマップを開き、予め調べておいたこの電車のダイヤと、窓を通り過ぎていく駅名の看板を見比べて何かおかしいことに気づきます。遅れてるのかな？なんか途中長いこと停まっていたし。とかなんとか、現実逃避のような、そうであってくれという祈りのような気持ちで車掌さんに尋ねます。

「Arezzo ニハイツキマスカ？」

ほかんとするイタリア人。そうか、私のイタリア語がたんな過ぎて理解できないのだ。もう一度尋ねます。

「Arezzo ハマダ？」

ハッキリと、巻き舌をも使いこなし聞いてやりました。そして帰ってきた返事に愕然とします。

「この電車はArezzoに行かないよ。」

そう、乗る電車を間違えていたのです。マンマミーア。

とにかくその電車を降りて、人っ子一人いない無人駅でローマに引き返すための電車を待ちます。空腹が心細さに拍車をかけます。。。母ちゃん。。。泣きやうと電車が来て、さっさと乗り込みとっととローマに到着。ただいまローマ。さっきはナメてごめん。今度こそ間違いなくArezzo行の電車に乗り、今度こそ到着を待つだけです。

Arezzoではホームステイをすることになっていたので、**ホストのおばあちゃん（以下 ロジータ）**には予め到着の日時を詳細に伝えてありました。なのでロジータはその時間に私を駅まで迎えに来てくれていたみたいでした。なのに、待てど暮らせど私が現れないもんだから、何かあったのかしら、でもどうすることもできない、と家に帰ってしまいました。

やっとこさArezzo駅に着いたはいいいけど、すでに外は真っ暗、人はまあまあいるけどなんか怖い、お腹空いた。一応住所はわかっていたんですがそんなもん読める訳もなく、手あたり次第に通りがりの人に聞きまくりです。「たぶんあっち」「こっちじゃない？」とか適当な人もいれはさぐく親切にしてくれる人もいました。それほどこの国でも同じですね。みなさん、外国の人が何か困ってる様子やったら親切にしてください。本当に。

そして駅を出てから小1時間。ついに！ついに！見つけましたロジータの家！慣れてれば5分の距離でした。ものすごい疲労感と空腹で、その場にへたり込んでしまいそうな体に鞭を打ち、インターホンを押します。私であることを伝えると、何かわからんけどすごい喋っています。とにかく早く入っておいでと鍵を開けてくれて、おそろおそろドアを開けます。すると、そこには小柄でなんとも愛嬌のあるおばあちゃんが満面の笑みで立っていました。まるで孫を待っていたかの様に私を迎え入れ、おもいきりハグをして、何かわからんけどすごい喋っていました。ひとしきり喋ったところで、とにかくごはん食べなさい、お腹減ってるでしょ、と食事の準備をしだすロジータ。湯がきたてのホカホカのスパゲッティを、オリーブオイルとバターと大量のチーズとコショウ、ほんの少しだけトリュフの欠片もいれて、それをジャストサイズのお皿の上で器用にあえているロジータの姿を、今でも忘れることができません。味は言うまでもないですが、表現するならば“愛”です。こんなにも体に、いや、心に染みわたる料理を、私は今後味わうことがあるでしょうか。・・・料理は“愛”なのです。

モリモリ食べている私の姿を、ニコニコしながら見ているロジータ。そして私に尋ねます。

「ところで名前は何ていうの？」

そんなこんなで半年が過ぎ、ビザの関係で一時帰国しているところに、姉妹店**Deuxの店長のともや**（愛をもって、“ともや”と書きます。彼とは幼馴染なのです）から、京都ダイナーと一緒に働かないかとお誘いをもらいました。イタリアで就職を目指していた私はすぐに返事ができず、保留にしたまま、一旦イタリアに戻ったのですが、今はこうして別の店舗ですが、日々協力して京都ダイナーを盛り上げようと頑張っています。彼には本当に感謝しています。友達であり、仲間であり、先輩であり、ライバルです。

まだまだイタリアを語るなんておこがましいですが、私がイタリアでとりわけ食事を通して感じた、人懐っこさや素朴さ、大胆さ、雑さも含めてそれを愛と呼び、京都ダイナーから少しでも届けられたらと思っています。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。として、自己紹介の代わりとさせていただきます。

