

今日、ワインと
なに食べる？

『麩屋町 ワルダー』の
お出汁パンとスペイン産
イワシのコンフィ 1000円

カツオ節と昆布のだしに、桜エビの風味
を加えて焼いたパンに、低温慢焼のクリーム
チーズとイワシのコンフィをのせて。



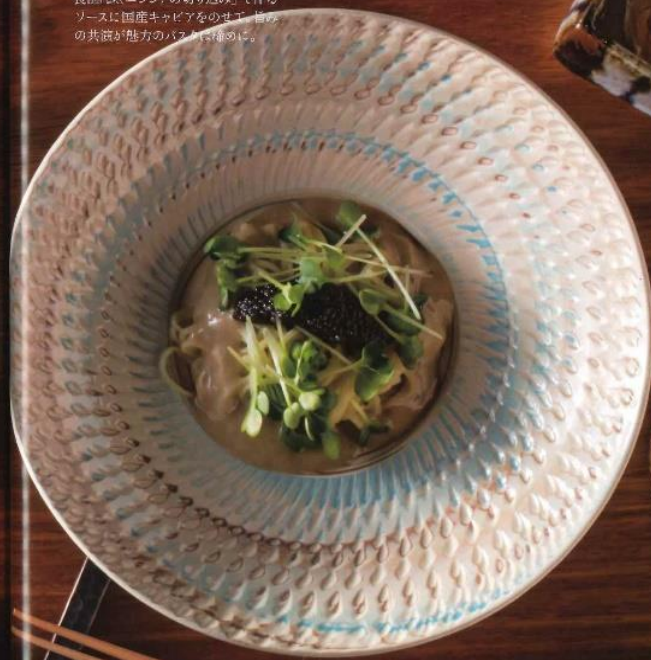
『祇園 さゝ木』の
ジャパニキヤビアの
冷製パスタ 2800円

東北・北海道の郷土料理である発酵
食品「鮭(ニシン)の切り込み」で作る
ソースに国産キヤビアをのせて、旨み
の共演が魅惑のパスタに仕上がります。



『姉小路 イルラーゴ』の
鴨とキンカンのパテ 800円

鴨肉100%のバーガーが名物のカフェ
& パールが同じ鴨肉とキンカンの
甘煮で作る、しっとりパテ。果実味
のあるワインと。



| 京都・麩屋町六角 | ワインバー |
manoir 28 マノワール 28

『二条 大鵬』の
手作り水餃子 2個 500円

トウモロコシと豚こしが良い、手作りの皮から
肉汁があふれ出す「大鵬」の名物料理。
ブルーチーニーを黒酢をたっぷりつけて。



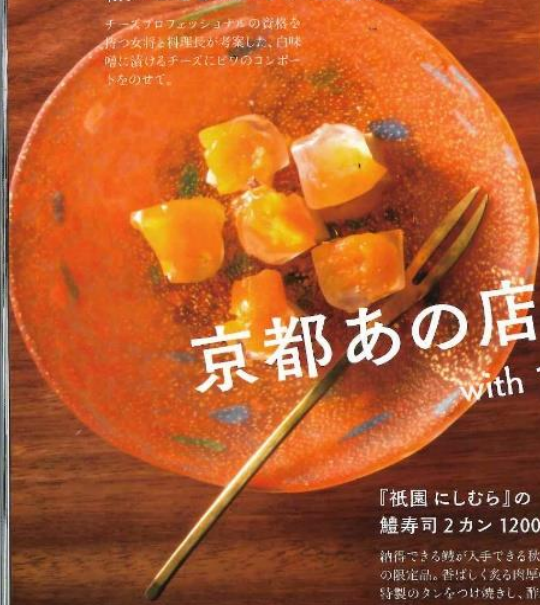
『五感食楽』の青のキヤビアと
京都牛のローストビーフ 2800円

『マノワール28』の自家製ローストビーフに、様々なメディアで活躍する
料理研究家を作る、山椒の末の辛
佃煮「青のキヤビア」を散らして。



『三木半旅館』仕込みの
和チーズとピワのコンポート 1000円

チーズプロフェッショナルの資格を
持つ女将と料理長が考案した、白味
噌と漬けるチーズにピワのコンポー
トをのせて。



京都あゝの店の名物料理

with マニアックな各国ワイン

『祇園 にしむら』の
鱈寿司 2カン 1200円

納骨できる鮫が入手できる秋口まで
の限定品。香ばしく炙る肉厚の鱈に
特製のタネをつけ焼きし、酢飯と合
わせる。



あまから手帖

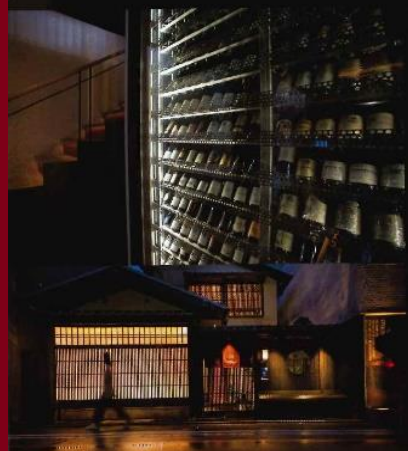
今日、
ワインと
なに食べる？

新しいバー

グラスワイン
赤3種、白・赤各10種
1200円〜。

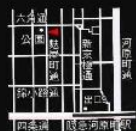
ボトルワイン
赤30種、白50種、
赤100種、ロゼ5種
10000円〜。

店主・北村さん。建物のリノベをしていた8か月間、『大騒』でソムリエとして働きながら、和洋中の全方位に備えるべく料理人たちと交流を深めた。グラスワインは醸化させないワインディスプレイ「ユノマティック」から注ぐ。本日のおすすめのほか、セラーには約1500本が出荷を待つ。左下/黒板扉に犬矢米、祇園のお茶屋を思わせる構えを持つ。空が晴れる中庭にもテーブル&ソファを置く予定。2階には個室もある。



【京郷・麩屋町六角】ワインバー |
manoir28 マノワール 28

●京都市中京区麩屋町通六角下ル八百屋町98-3 〆相帳帳付 〆15:00〜24:00 〆毎不定休
〆阪急河原町駅から徒歩5分 〆不可 〆ほぼすべて可 〆1F:カウンター 〆8席 2F:テーブル 〆10席 ※禁煙 〆「京甲屋」の鶏肝とカラムシの和風パテ 900円、【岐阜泉屋】の動なれ白熟クリームと京本シタケ 1200円。生ビール 6800円、ウイスキーショット 1200円〜。※17:00以降チャージ1000円。



木場四川料理とメガ盛豚丼と自然派ワインが違和感なく同居する「大鵬」のムッチムチ水餃子、連日満席をとり続ける「紙圍さ、木」主人が開発した、昆布の旨みを抱く和キャベツをトッピングする冷製パスタ。千枚漬を巻く鯖寿司で名を馳せる「紙圍にしむら」の期間限定・鯉の棒寿司などなど。アテは京都を代表する顔ぶれからもたらされる10種以上の名物料理。それに20種ものグラスワインを合わせるサロンを開いたのは北村貴史さん。長年にわたり名古屋のワインバーンを牽引してきた名物ソムリエだ。「ワインといえばチーズに生ハム、それも奥いけど、仕出し文化が根付いている京都なら、変化に富んだベアリングができるし考えました。」

ワインは、フランスを中心に各国のオススメを。今後は国産も増やしたいと考えているため「先日、北海道に行って、何カ所か目星をつけてきました。」また、ドイツ・アール地区のシュベートブルクンダーの生産者・ジュリアアトラムなど、あまり知られていない生産者や品種を心がけている。

食の都で磨きをかけられた看板料理と凄腕ソムリエの化学反応。目からウロコの斬新形態が旋風を巻き起こせる。

(撮影/太田恭史 文/小林明子)