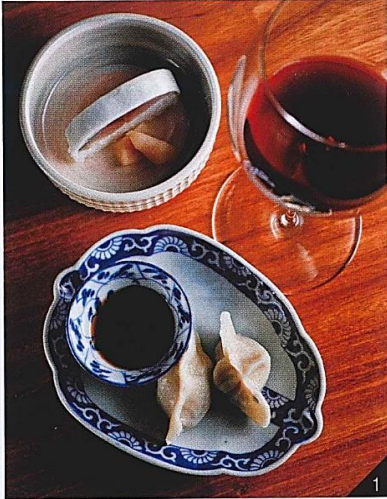


2
NEW
OPEN

“名店おつまみ”が楽しい 15時オープンのワインバー

京都・麩屋町通[ワインバー]
マノワール
manoir28



- ①手前は、『大鵬』の手作り水餃子2個500円。『大鵬』からは、子持ち鮎の中国黒酢煮1200円や炙り焼き豚800円なども仕入れる。奥は、『祇園にしむら』の鯖寿司1カット600円。シヨウガの甘酢漬を添えて。他、和食『京甲屋(きょうかぶとや)』やイタリア料理『イルラーゴ』の料理も。
- ②「京都は、好奇心旺盛なワインラバーが多いのがいいですね」と、北村さん。

名古屋の有名ワインレストラン『ヴィンテージ1970』やフレンチ『ル・シュバリエ』のソムリエを務めた北村貴史さんが、今年2月、一軒家のワインバーをオープンした。

ワインは「気軽に楽しんでもらいたいので、グラスで約20種飲めるように。ハーフサイズで色々試して頂くことも可能です」と、フランスやイタリア、カナダやオーストリアなど酸味や果実味がはっきりした味わいで、ナチュラルな造り手のものを中心にラインナップ。アテは「京都には魅力的な飲食店が多いので、皆

さまのお力を借りています(笑)」と、「名店のおつまみ」と題し、各店から取り寄せ。中国料理『大鵬』の水餃子は豚の脂が上品で、熟成黒酢のタレが赤ワインによく合う。和食『祇園にしむら』の鯖寿司は、鯖・酢飯・千枚漬と材料がシンプルなため白ワインに合わせやすく、締めにもぴったり。幅広いジャンルとのマリアージュの他、チーズやサンドイッチなどの定番アテも用意する。

バックカウンターに映える季節の花を眺めて一杯。15時オープンなので、アペリティフにも重宝しそうだ。



●京都市中京区麩屋町通六角下ル八百屋町98-3 〆掲載せず

◎15:00~24:00 ◎火曜 ◎阪急河原町駅から徒歩5分

◎なし ◎不可 ◎ほぼすべて可

◎1F/カウンター8席 2F/テーブル10席 ※禁煙

◎燻製うずら玉子500円、近江地鶏のガランティーナ700円。Gワイン1200円~、Bワイン10000円~、生ビールG800円。※17:00以降チャージ1000円。

manoir 28

WINE TASTING & WINE SALON

