吹き抜ける夜風が心地よい季節。華やかな香りのザ・プレミアム・モルツで気の合う仲間と一緒に、愉快な宴を。

頬を撫でる風に新緑の季節を感じながら夜の街を見渡せば、
店先からこぼれてくる灯りや笑い声、そして旨い料理の香りに誘われる。
コク深くクリーミーな神泡のザ・プレミアム・モルツと、旬の味覚で今宵も乾杯。

取材・文／佐倉一史　写真／渡部恭弘

今夜も、神泡。

洋食の技を取り入れた創意工夫が溢れるコース。

串揚げ はさ田 ［大阪・北新地］

洋食をはじめ豊富な料理経験を持ち、「新しいことに挑戦したい」と串揚げに道を定めた店主の羽佐田健一さん。肉は国産ブランドの牛や豚、魚介は旬モノを厳選。目の細かいパン粉の衣は素材を生かすよう薄めで、ラードと白ごま油をブレンドした揚げ油が軽やかな食感を生み出す。おまかせコース7,150円のみで、レンコンにカレーを詰めた一本やフォアグラを使ったミニバーガーなど、洋食で培ったスキルが光る串が心地よい後味のプレモルと合う。

●大阪市北区曽根崎新地1-5-2
大川ビル本館3F　☎06-6345-5265
18:00〜22:00LO　日・祝休
予算8,000〜9,000円

本気肉と市場直送の魚、上質食材を存分に楽しむ。

楽家楽家（がやがや）京都外大前店

［京都・西院］

元焼肉店だったという経験を生かし、テーブルの無煙ロースターで直火グルメを楽しめる。クオリティの高い国産牛を安価で提供しており、サシの美しいロースや甘みのあるモモのほか、自慢の新鮮な魚介まで堪能できる特選焼盛3,980円で宴を始めるのが正攻法。焼き上がりを待つ間は、料理長が厳選した旬魚をこれでもかと盛り込んだ社長盛1,580円（全て税抜）を楽しみつつ、網の上で躍る食材への思いを募らせて。

●京都市右京区西院東貝川町19
ラ・メゾンブランシェ2F
☎075-321-0233
17:00～翌3:00LO　無休
予算3,000～4,000円

王道からレアパーツまで、ラムの全てを食べ尽くす。

正（まさ）ラム屋 京橋店

［大阪・京橋］

今年2月、京橋の地に誕生したラム肉専門店。子羊の半身全てを仕入れるため、肩ロースやバラ肉はもちろん、珍しいホルモン系もスタンバイ。特にモモを炙って特製ダレに絡めた甘辛なラムユッケ1,078円は、新鮮ゆえに味わえる逸品。さらに日替わりでおすすめの肉3種とホルモン2種が付いた5種盛りセット1,980円で、部位ごとで異なるラム肉特有の深い旨みも楽しめる。京橋の新たな手札に加えたい一軒だ。

●大阪市都島区東野田町3-6-16
エル京橋内
☎06-4800-3299
17:00～翌2:30LO
不定休
予算3,500円

レトロ酒場が繰り出す、極上のアテで杯を重ねる。

しろくまストア十三店

［大阪・十三］

メニュー札やレトロなポスターが壁にかかり、ノスタルジックな気分で飲めるこちらは、酒がすすむ一品が約100種。なかでも創業者が「この名物でてっぺんを取る」と名付けたてっぺん串88円は、鶏皮を秘伝のタレにひと晩漬けてから焼く、手間のかかった逸品。じっくり味を染みこませた肉豆富398円や、低温調理を用いてレア感を残した肉刺し盛合せ598円（全て税抜）など、華やかな香りのプレモル片手に楽しみたい名作のアテが揃う。

●大阪市淀川区十三本町1-7-27
サンポードシティビル1F
☎06-6306-6148
16:00～翌0:30LO
（金・土曜～翌2:30LO）
無休　予算1,700円

ゆったり旬の味に舌鼓、女性に優しい和食の新店。

和食 うおまん 都ホテル 京都八条店

［京都・京都駅］

関西で約40のレストランを展開する「中央フードサービス」の主力［うおまん］が、満を持して京都へ。旬魚や旬菜だけでなく、神戸牛や地鶏といった肉にも力を注ぎ、死角のないメニューが自慢。京都進出を記念して作られた美人豆腐のお膳2,662円～は、豆乳に食用の重曹を混ぜたダシで豆腐を煮ており美肌効果も期待できる。ほかにもシャリコマな特上握り寿司9貫3,872円など、女性が嬉しいポイントを押さえた料理が揃い踏みする。

●京都市南区西九条院町17
都ホテル京都八条本館B1
☎075-691-5505　7:00～9:30LO　11:30～14:00LO　17:00～20:30LO　無休　予算朝2,000円、昼3,000円、夜6,000円

神泡達人のプレモルが愉しめるお店は、こちらから検索

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。 サントリービール株式会社　お問い合わせ／サントリーお客様センター 0120-139-310　suntory.jp/premium
※価格は一部を除き、消費税を含む総額表示です。　※コロナウイルス感染拡大防止に関連して、営業時間の短縮、定休日以外の休業がある可能性があります。事前に電話確認の上、ご来店下さい。