

# 大人の夜遊び編

# 喰らう!

## 第6弾 室蘭で喰らうシリーズ

落ち着いた雰囲気の中でオトナを気取ってワインやカクテル。いつもとグラスが変わるだけで美味しくさまでも変わってしまうような格別なお酒をどうぞ！そして、若い頃に通いつめたディスコ！久しぶりに音楽に体をゆだねて踊ってみる？「あー、あの頃は良かったよね」なんて会話も聞こえてきそう…☆  
人生は一度限り！たまには歳を忘れて、時間を忘れて、夜の街へ繰り出しちゃってください！

# BELLE EPOQUE



2015年11月、サラリーマンからワイン好きが高じてお店を出しちゃった長谷川さん。最初はなんとなく話じじいだったんだけど、お店に通ううちにすっかり打ち解けてお喋りできるようになりました！質問攻めにしてもらってこれ教えてくれます！

まずは白からいただきます。選んでくれたのはメゾン・オリヴィエ・トリコン・シャブリ、酸味は少なめで、爽やかですっきり。そして和食との相性が良い甲州。日本を代表する品種です！飲んで感想はどうか？ワインの感想って表現が難しいですよ。よくはちみつやシシロのような…とか、ペリリの香りが…とかその辺りはプロに任せ、私としてはスッキリとした辛口で美味し



マスター 長谷川さん

マスカットペリルA ロゼ  
レ・ザレド・カントメルル2008

かったです！次はマスターがこれ美味しいですよと出してきたアルサスのリースング他数種類のブドウを使用し、ライオン・ブルーデではのかなかんみを感じ、美味しいうそして最初の甲州と同じ酒折ワイナリー、マスカットペリルAの口舌、香りは特徴的で何の香りと言ったら良いのか…複雑な香り、果実味のある辛口がすごく飲みやすい、そして色は綺麗なルビー色！

ここで赤まらう前に小腹が空いたのでマスターにオレツを作ってもらいましたが、メニューにはありません。さて、赤です。レ・ザレド・カントメルル2008、ホルドの格付け5級のセカンダリー、甘い香り、重すぎずリッチな味わいの辛口、といった



メゾン・オリヴィエ・トリコン・シャブリ

甲州

ところでしょうか、最後、ドメーヌ・デュ・シャトロー・ド・ピノワールラングドックの無農薬香りがいいなあ。グラスが香りを立たせて楽しんでみてください。タンニがパランスよく感じられます。とにかく、ワインがお好きなら是非度お店へうそつぐラスワイナリーは行くたびに変わります。お好みを伝えてマスターに選んでもらったり、とりあえずマスターがいって感じてください。今回飲んだグラスワインは1杯700円、950円、チャーム料金は1000円、トタルの支払いは1人で7400円となりました。手軽にいろいろなワインを楽しめますよ！

## BELLE EPOQUE

室蘭市中島町1-15-15 2F  
TEL0143-83-4588  
営業時間：19:30~  
定休日：日曜・祝日

## DISCO BAR Funky Fruit

the root of the roots

室蘭に週末だけのディスコがあるの、皆さん知ってましたか？かかっている音楽は70年・80年のソウル、ファンク、テスコービ、ジック、当然お客さんは中高年！薄暗い店内に大音量のファンキーな音楽、ああ懐かしい昔のディスコ！若かりしにさんさんディスコ通いした、今は大人になった皆さんの夜遊びにピッタリ



DJ Hatassさん

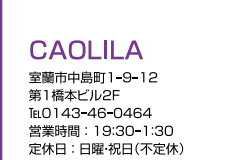
DJ ミックさん

**Funky Fruit**  
室蘭市中島町1-11 ABCビル1F  
TEL0143-46-4880  
営業時間：毎週金・土、21:00~  
入店料：2,500円2ドリンク付き  
追加チケット1,000円2ドリンク



バーテンダー 山田さん

**CAOLILA**  
室蘭市中島町1-9-12  
第1橋本ビル2F  
TEL0143-46-0464  
営業時間：19:30-1:30  
定休日：日曜・祝日(不定休)



でしよ☆

唐神オーナー(DJミックス)はこの業界に入ってからDJ歴42年のベテラン Funky Fruit はこの春で3周年を迎えます。F Bヘッジその名は広がり、集まるお客さんは室蘭だけじゃなく道内各地、そして全国区のお店から集まり、今や全国区のお店なんです！イメージは昔のソウルとんねるず!? OK! それでいいよ！とファンキーな受け答えのDJミックス。この日はDJ Hatassも途中参加です！興味があったら勇気を出して人でだつて早急で行けよう。だつてカウンターで飲んで、好きな曲がかかると踊りに行けばいいだもんな！そんな若い頃の感覚思い出すのも楽しいですよ☆

2か月に1度のペースでイベントも開催。テスコ復活祭、フロナイトなど、なごら懐かし満載。GW明けには3周年イベントやDJミックスのバースデイイベントを企画しています。お楽しみにね☆F Bヘッジのチキンを忘れず！



COCKTAIL BAR CAOLILA カリラ



スイカダイニング 清見オレンジ あまおう

カクテルを飲みたし、時には「カリラ」に来なっちゃって、どうして？

マスターは、なんつうたつてプロフェッショナルバーテンダー認定証を持つ山田さん！胆振管内ではワイナリーホルビー一人、山田さんだけなんです☆

では早速ここでしか飲めないフルーツカクテル、あまおうと清見オレンジの2種類を注文。あまおうはリンとイチゴです！イチゴの甘さそのままにウチカのはろ苦さ。清見オレンジもフレッシュな香りが爽やか。どちらも飲みやすく、クワイイ飲んでも酔っぱらうだけど危険です！

注文しましょうか…ウイスキーを口づいていただきます。お水も忘れずにね！これねえ、グラスは堂々に収まる丁度良い大きさ。その大きさに合わせてマスターがひと丁寧に形を整え、綺麗な氷がひとつ。家飲みでは味わえない贅沢な飲み方は、お酒の味を格別しくれますよな。

いい気分になってきたところでカクテル、チョコミソンのアイスリムみたいなグラスホバー。今までのカリラを覆す大人のカルーアミルクはターペクリーミ、そしてブランドリーの香り。そう、大人の味です。おかわりしたいところだけど、一杯でやめておこう…。

二人は3杯ずつ飲みました！料金は合計7000円也。内訳はチャーム料金1300円、カクテル800円という事です。フルーツカクテルは季節とともに豊富に揃えたり、さくらんぼ、桃梨、かぼちゃなどへ変わります。また飲みたくなくなっちゃう…。