

ありがとう100周年。美しい経験、またひとつ。

婦人画報

12  
DECEMBER  
2005  
No.1229

人画報

有元葉子さんの出会い旅

イタリアで見つけた  
美しい手仕事

「お取り寄せ」と「お歳暮」  
名品リスト

麻生圭子さんの「京都昔暮らし」

人生を彩る新着ダイヤモンド

今冬のトレンド「薔薇美容」

「ふぐ尽くし」、  
「かに懐石」…。  
料亭で楽しむ  
贅沢献立

女性好みの冬グルメ

京都で食すかにと鍋

日本海の幸を求めて金沢へ

東京vs大阪 人気店のとっておき

博多で贅沢ふぐ三昧

京都で  
いたたかに  
ふくかに  
すっぽん



鍋のほか焼石にも季節感があふれる。若魚の造り、シャンパンロース、色々やかな八寸。



地元貴船や飛鳥の天然肉を、スープにくぐらせる。「このあたりからワインは市には」と主人。



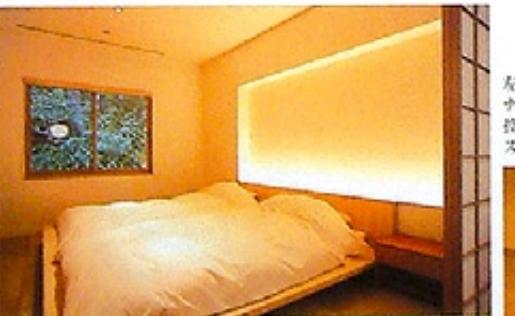
料亭の特徴いき生根鍋のたん鍋。大切で甲羅が切れ、脂身の色が濃い牛すじを原点。



一つの鍋ですすっぽん、天然豚肉、露天  
鐵塔の京野菜が順に味わえる「氣生根  
鍋」。組み合わせの賛美さに、まずは驚  
かされますが、具材を加えるたびに深  
まる旨み。これがこの鍋の一番の魅力。  
本格を求める貴船の水を用いて水に取っ  
たすっぽんのスープは臭みがなく、圓  
炉裏の大で油められるところのある香  
りが広がります。戯遊されたすっぽん  
の身は噛むほどに温味が滲み出るもう、  
栄養が体に届くのが感じられます。す  
っぽんのスープは、純々豚肉の野趣を  
抑えてやさしい味に仕上げ、野菜を加  
えれば素材本来の味を受け取りほのか  
に甘い味わい。餅、雑炊と楽しめば  
さらに飽き、心身ともに豊かに、深く  
感ぜられてゆきます。食事だけの予約も  
可能ですが、新しく誕生した自慢の和  
様の客室での宿泊がおすすめです。

## 右源太 (京都・貴船)

素材ごとに変化する  
味わいを堪能



京都市左京区鞍馬貴船町76  
075-741-2146 無休 午前11時30分～  
21時(要予約 15時・19時オーダーストップ)  
小値石10,867円～ 白みそばたん鍋9,660円  
氣生根鍋18,112円(サ込)  
小1泊2食39,900円～(サ込)

こちらはこんなお店  
京の奥座敷、貴船にある料理旅館。夏は川床で知  
られ、冬は白味噌のほたん鍋やシャラン産の物語  
も好評。昨年誕生した和洋2室の客室はメソネット  
タイプの広々とした空間で、附上には露天風呂も。



氣生根鍋  
(猪+すっぽん)

個室の客室にて鍋を支喰。「炭火でなければ思ひは生まれない」と、必ず明か裏で。