

ありがとう100周年。美しい経験、またひとつ。

婦人

12 DECEMBER
2005
No.1229

FUJINGARO

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

京都で食ナカにと鍋
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
博多で贅沢ふぐ三味





鍋のほか擅自にも季節感があふれる。岩魚の造り、シャラン産鰻コース、色鮮やかな八寸。



地元貴船や鞍馬の天然肉を、スープにくぐらせる。「このあたりからワインはホに」と主人。



料亭の味が嫌い気味根菜の地産地消。大鍋で甲斐がゆくと、肉身の色が濃いすっぽんを祝賀。

一つ一つの鍋ですっぽん、天然猪肉、露地栽培の京野菜が順に味わえる「気生根鍋」。組み合わせの贅沢さに、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そがこの鍋の一番の魅力。水神を奉る貴船の水を用いた京に取ったすっぽんのスープは臭みがなく、開釜裏の火で温められるとコクのある香りが広がります。厳選されたすっぽんの身は嚼むほどに滋味が滲み出るを、栄養が体に届くのが感じられます。すっぽんのスープは、続く猪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はのかに甘い味わいに。餅、雑炊と楽しみはさらに続き、心身ともに豊かに、深く癒されてゆきます。食事だけの予約も可能ですが、新しく誕生した自慢の和洋の客室での宿泊がおすすめです。

素材ごとに変化する 味わいを堪能 右源太 (京都・貴船)



京都市左京区鞍馬貴船町76
☎075-741-2146 無休 営11時30分～21時(要予約 15時～19時オーダーストップ)
●懐石10,867円～ 白みそぼたん鍋9,660円、氣生根鍋18,112円(税込)
●1泊2食39,900円～(税込)

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、冬は白味噌のぼたん鍋やシャラン産の鰻鍋も好評。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、階上には露天風呂も。

左/貴船の水々と湖音の中、串・ジョージ・ナカマの家具からイメージを広げた洋客室。控えの間の吹き抜けに、飾り棚にはワイングラスが、下/暖炉を備えたリビング・ダイニング。



和洋タイプの客室にて鍋を支援。「炭火でなければ旨味は生まれない」と、必ず炭火で。

京都で
いただく
すっぽん



気生根鍋 (猪+すっぽん)