

CREA

冬の極上宿&
ジュエリー大図鑑

クレア1
JANUARY
2007
特別定価
600yen

別冊付録
おしゃれセレブが
案内する
沖縄

http://www.creaonline.com

冬ごもりの隠れ宿

一人でほっこり？二人でまったり？

旅の達人の
オススメ!

BOOK in BOOK 24P

大人の女の ひとり旅BOOK

- 俗世を離れて宿坊に泊まる
- 心身デトックスする秘湯の宿
- 女の極楽三味スバ自慢の宿
- 酒井順子のひとり旅指南 他

超ゴージャス宿が続々オープン
誰も知らない
BRAND NEWな宿 全11軒

食の達人山本益博と門上武司が太鼓判!
冬の3大美食カニ・フグ・鍋の宿

こっそり聞いてきました!
人気雑誌編集長がリピートする宿



「コンソメかと思うほど見た目も味も変わるスープ。最後の雑炊で満腹、昇天！」 門上さん



A始まりはスッポン鍋。貴船の伏流水、日本酒、特製醤油のシンプルな出汁 Bスッポンの旨味が溢れ出したスープで頂く雑炊は、ゼラチン質が絡む汁を閉じ込め、肉のバサつき感は抜群。生薑汁を入れても美味 C野菜を入れるとみりんを入れたと間違われるほど甘みとまろやかさが増す D味を凝縮させた出汁で作る雑炊 E温かく出浴入られる玄關 F部屋は2室のみ G2階には貴船と種の露天風呂が

Kadokami's select

右源太 京都府・貴船

スープの変化を楽しむ冬の貴船名物「気生根鍋」

スッポンから雑炊まで
スープの変化に舌鼓

貴船といえは夏の川床料理や紅葉で多高の京都の風情。しかし「真冬の貴船も趣があります。素敵です。もともと多くの方に来て頂けたら……」という店主鳥居さんの思いから生み出されたのがこの「気生根鍋」。名前だけでは想像し難いこの鍋、スッポンから始まり、京都北部産の猪肉、地産産の気生根、餅、シメには雑炊と、出汁はそのままだに5段階の味が楽しめるという前代未聞の鍋である。「猪の脂が不思議と野菜を入れることでとんかつアリアになっていきます。コンソメのように選んだスープになります。その後お餅を入れます。今度は少し少なくて野菜の甘みが感じられます。最後のおじゃやを煮ると、満腹、昇天という感じですよ！」門上さん

メソネットタイプの「福屋」はさりげなく置かれた「シーシナカンマ」の家具など、センスのある案内です。

鍋も部屋も温度の高い上宿の宿である。

UGENTA

京都府京都市西京区貴船町76 ☎075-741-2146 URL:www.ugenta.co.jp/ 料金は定額 ¥45150 深室 ¥39900 (夕食は気生根鍋) カート可 IN15:00 OUT11:00 総席数2 浴場各室露天風呂付 アクセス: 京阪本線 貴船駅南口より徒歩約5分 (電車) 登山電鉄貴船駅より徒歩約5分 「名湯大」 「貴船温泉」 「貴船キャリー」 は08682