

日経 おとなの

# OFF

2006  
FEBRUARY

2

週末

春を感じる、陽だまりの特等席へ

極上ランチへの誘い

●坂田藤十郎インタビューも掲載！  
「新春歌舞伎」入門  
おとなの「青春18きっぷ」

“いまさら面倒”と、あきらめていませんか!?

# 「若いカラダ」を 取り戻す30の早道

とっても簡単！ 今年こそ始める！

料理はすべて地元産のもの。右上は、イワナ等の清し。右下の先付の柚子煮は、萬シアラビとコノワタ和え。左  
上はメインの気取鍋。すっぽんを焼いた後は、そのだしで焼肉を、鍋の後は雑炊かだしの旨々を堪能する。



宿泊もできるという和室は、ジョージ・ナ  
カンマの椅子やキャビネットなどが置か  
れた洗練された空間。ほかにも座敷あり。

## 鞍馬の木々と貴船川の冬の静寂 素材ごとにだしが変わる圧巻の鍋

右源太 うげんた 京都・貴船

「貴船」といえば、川床や鮎といった  
夏のイメージがある。しかし、川には  
冷たい水が流れ、木々が深く茂る鞍馬

山が広がるこの地の冬に、料理人から  
も評判の、だしの味わいが如実に変化  
する鍋があると聞いた。

通された部屋は宿泊も可能というメ  
ゾネットタイプの和室。木を多用し、  
南国のリゾートホテルのようなモダン  
なしつらいだ。広い座敷の中央には炭  
がかんかん燃ゆる囲炉裏があり、穏  
やかな温もりをもたらしている。二面  
に広がる大きな窓からは、柔らかな陽  
射しに梢がゆらめく山々が見え、昼時  
にもかかわらず、ひと気がまるで感じ  
られないほどの静寂に包まれている。

メニューには、この辺りの山で獲れ  
た猪を使った牡丹鍋のコースや、アマ  
ゴなどの川魚が食べられる懐石もある  
が、ここでしか味わえないという「気

生根鍋」をオーダーした。先付、造り  
の後は件の鍋である。

すっぽんから始まる鍋は、すべて係  
の女性が扱う。じっくりと煮込まれ旨  
みが凝縮した熱々のだしをすすり、す  
っぽんの身を口にすると、野趣あふれ  
る滋味が広がる。やや塩味が立った印  
象だ。次に同じ鍋に猪肉を投入する。

一具、喧嘩をしそうな、個性際だつ素  
材同士だが、猪肉はすっぽんのだしと  
相まって、さらに旨みを膨らませ、だ  
しも驚くほど甘みが増した。続いて野  
菜、餅と素材を加えることに、だしの  
味わいがめまぐるしく変換し、確実に  
深く甘く、クリアになっていく。

このメニューは昼夜共通だが、囲炉  
裏に腰を落し着け、明るいうちに眼前  
に広がる景色を望みながら、3月まで  
の限定鍋を囲むのがいい。最後に贅沢  
なひと時である。

### ランチメニュー

■気生根鍋1万8112円  
先付、造り、鍋(すっぽん・  
猪)、雑炊、デザートで構  
成。昼夜で同じ内容を味わ  
える。11月1日から翌年3  
月31日までの期間限定メ  
ニュー。そのほか、牡丹鍋  
や季節の懐石もある。

京都市左京区鞍馬貴船町76  
☎075-741-2146【要予約】  
貴山電鉄貴船口駅から徒歩あり  
11時半～19時(入店)  
不定休  
カードほぼすべて可  
www.ugenta.co.jp

