

# 大人組

京都  
大阪  
神戸

旨酒一献、味な店

わが家、わが店、自慢鍋

クライスル「夢前亭」の絶賛フレンチ

ポンテベッキオ  
山根大助の挑戦

1300°Cで行く姫路のくるま旅



Nabe

主の創意工夫によって  
貴船の新名物鍋



美味しく食べるコツは、口の中の温度が落ちてしまうので、難儀を食べ終えるまでお箸を動かさないことです。

大人組 2006.3月号

「右源太」の  
気生根鍋

夏の川床で有名な貴船。ここにとびつきり賀沢な冬の名物がある。高級感漂う部屋のしつらへ、窓の外には雪景色、そして川のせせらぎ。これらが一層気持ちを盛り上げ、これから始まる鍋料理への期待を高める。

メニューになって、また2年という気生根鍋は酒、水、醤油のみで調味された丸鍋で始まる。よく肥えた大きなスッポンを厳選しているため、濃厚な出汁が出ている。まず、スッポンの身を食すと、次は猪肉をスッポンのスープにくぐらせる。うすうすと色つきながら、肉の表面がスッポンの旨味にコーティングされていく。続いて追加の野菜を入れると、スープの表面の油が溶入、綺麗に澄み渡り、ぐんと甘みを増す。最後は餅と雑炊で締めるのだが、薬材が加わるたびに変化する味わいには、驚きと発見がある。

今や、「知る人ぞ知る」となった気生根鍋（死ぬまで絶望）という主人ゆえに、今後ますます目が離せない一軒だろう。

生まれた



住所／京都市左京区鞍馬貴船町76  
電話／075-741-2145  
定休日／無休  
営業時間／11:30～21:00  
予約／要  
料金／気生根鍋1万8112円、ほろ人鍋  
9800円、無鍋2660円（それぞれ1人前）  
交通／電車：新山電鉄鞍馬線貴船に駅  
まで徒歩あり（徒歩約）  
Map-P110

