

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

300°Cで行く姫路のくるま旅

ポンテベッキオ
山根大助の挑戦



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、口の中の旨味が溶れ
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よ。

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
きり質沢な冬の名物がある。高級感漂
う部屋のしつらえ、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。うっすらと色つきながら、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。死ぬまで勉強」といって主人ゆえに、
今後ますます目が離せない一軒だそう。

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
9600円、無鍋2660円(5人、6人、6人前)
交通／電車：新山電鉄鞍馬線貴船に駅
まで徒歩あり(要予約)
Map-P110

