

賢きは、色気です。
Smart Beautyという輝き方。

Dear

ディア

NOVEMBER
2007
<http://www.dear-style.com>
500yen

創刊2号

Smart Beauty Interview
広末涼子

角田光代の名作タイムカプセル
中村勘太郎が訪ねる日本の職人
齋藤薫のロングセラーコスメの履歴書

1日12時間以上 メイクしている人の ファンデーション道

油川ヨウコ式「12時間美肌」の作り方。
12時間ファンデはその日の事情で選ぶのが正解。

トップクリエイターが
案内するロンドン 旅の
モニター
募集
カルチャー・スポット&レストラン

おいしく 食べて、 キレイになれる ちゃんとしたごはん。

肉食美女が通う厳選レストラン20。
黒いお取り寄せでアンチエイジング。
朝こそ食べたいカンタン豆レシピ。

完全保存版
東京・関西
夜更かし
ごはんSPOT39
23時以降でもヘルシーな
ごはんが食べられる

貴船 右源太

Kubune ryugenta / 京都・貴船

和シビエ、天然の猪網はひと品で3度おいしい。

京都、賀茂川の清流とされる貴船川。その清らかな流れのはりに料理旅館「右源太」はある。以前から秋になると地元の実物が揃る猪のばたん鍋で客をもてなしてきたが、3年前にその進化形ともいえる「気生横網」が誕生した。この鍋はひとつの鍋を3段階に分けて調理。段階ごとにまったく違う味を楽しむものだ。一番最初はスッポン鍋。貴船の伏流水、日本酒と醤油でスッポンを煮込む。肉とともにセラチン質でアルブミンのエンペラ（おしりの部分）を堪能しよう。さあ、スープにはスッポンのエキスが染み出している。

第2段階は天然の猪肉をしゃぶしゃぶ。すると、バサつきがちな肉がスッポンのコラーゲンでコーティンクされ、しっとりまろやかな風味に変身！ トウロンと口に入っていく。噛みしめるほどに味わい深い赤身と意外サラッと溶ける脂肪。山を駆け通り、木の葉を食べていた自然の猪ならではの滋味深さがしみじみと胸に迫ってくる。第3段階で京の地で採れた玉生菜や白菜、椎茸などを投入。ここで味がガラッと変わる。スッポンと猪の脂とうまみを野菜が吸い取り、スープがきれいに澄んだ色に変わる。猪とスッポンの動物性イノシン酸と野菜に含まれるグルタミン酸、ふたつのうまみ成分で味が深まる。最後はそれらエキスを吸い尽くす雑炊で締め。

その名の通り、体の横っこから気が生まれてくるようだ。

「気生横網」 ¥18,112 (1人分、税・サ込み。写真は2人前)。10月から4月下旬までのメニュー。



Gibier
シビエ

野山を駆け、空を飛ぶ野禽獣から
プリミティブな力をもらおう。



1918年に建てられた館の躯体を残し、2005年秋にリニューアル。宿泊の部屋は各メゾネットタイプの洋室と和室の2室。2階部にある露天風呂からは貴船の緑を一望。



(右上) スッポンのコラーゲンを絡ませた猪肉。(右下) 玄關では花が客を迎えてくれる。(中) 「気生横網」の第3ステージでは地元で採れた野菜が主役。寒くすると白菜や白ネギが甘みを増して、ますますおいしい。 (左) 九州産の天然スッポン。1匹約1kgが2人前。シウウカ汁を加えると、味が激変。後味がさっぱりする。



京都府京都市北区賀茂貴船町70-1
075-741-2148 定11:30~14:00
L.O. 17:00~18:00 (O. 休無休) 火
15:00前、個室5室、12~15席、席
1台専用、コースは ¥7,040~、特
 ¥10,867~、個室 ¥30,000~ (12席
貸付き1台分の料金、税・サ込み)。
http://www.gubun.jp