

扶桑社ムック「本物」の京都をじっくり楽しむ季刊誌

別冊
付録

京の花ごよみは、
'08 全巻レビュー



冬京都

08

おもてなしの極意に酔う

京の宿、美味づくし

この冬にしか会えない

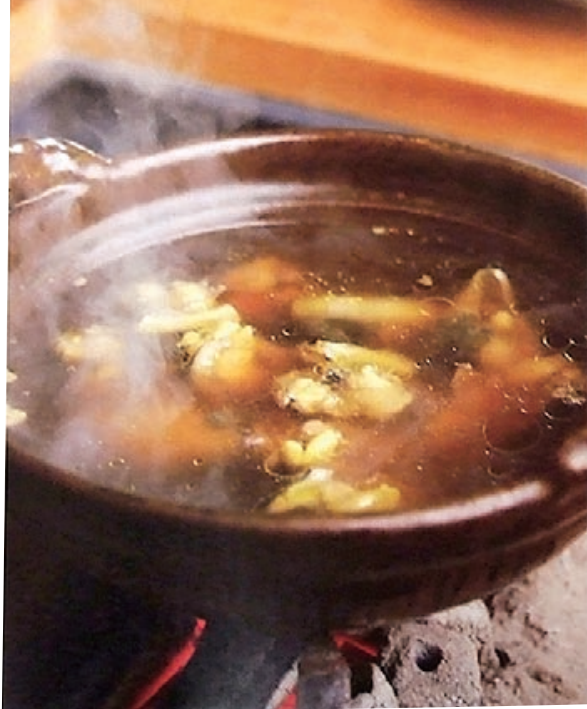
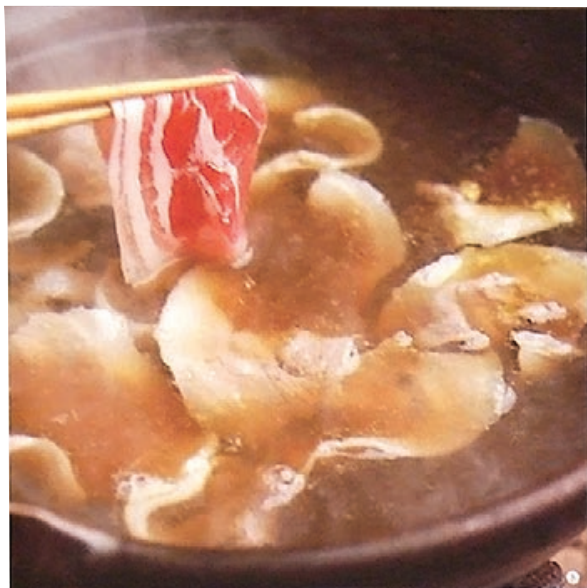
“名宝”をめぐる

華やかに装うきもの美人
日本画家 森田りえ子
京細作家 長艸純恵

名刹の教え 清水寺
「仮名手本忠臣蔵」と
「祇園一力亭」界隈

時給二代目 下出祐太郎
京都で習った 毛利ゆき子の着付

できたて「京スイーツ」で ひとやすみ。



①すっばんの旨味が出やすい、
超秋冬の貴船の水で炊く。赤身
に塩が効いた鶏肉、京都の地
産の野菜、具を入れるたびに味
の変化に驚かされる。じっくりと
煮る炭火の火が最も小さな
いため、洋室タイプに採光の
場合は別棟の窓が裏の部屋へ

②この時期、宿泊の際の夕食は、
本の名物「養生炊鍋」が基本。
すっばんの旨味がしみ出したス
ープに、貴船の山間で獲れた天
然猪肉を入れる。天然の猪肉は
クセがなく食べやすいうえ、
すっばんのコラーゲンによって
コーティングされ、まるで女
医様に、猪肉が苦手という人も
ここでは心配なく食べられる

右源太 〔貴船〕

滋味あふれる貴船と心地よい空間。心と体が健やかに

夏は川床でにぎわう貴船。冬から春にかけて
は静けさを取り戻し、心休まるゆつたりとした
空気に包まれます。そんな貴船の料理旅館の中
でも、リゾート感覚で過ごせるのがこちらのお
宿。洋室1室ずつの客室は、いずれもメゾネット
タイプで実に広々。和室には間取り、洋室には暖
房と、この季節にははとくにうれしい設備も整っ
ています。暖かい部屋では、おしゃべりしたり
本を読んだり、あるいは2階の書斎で手紙を書
いたり備え付けのコンピュータに向かったり
と、寒さを忘れてのんびりと過ごせそうです。

そして、もうひとつの楽しみは、宿の名物、冬
限定の「気牛根燗」。コラーゲンたっぷりの
すっばんと天然猪肉、地野菜を組み合わせた鍋
は、栄養豊かで疲れた体に活力を与えてくれる
一品です。貴船の水とお酒ですっばんを炊き、身
を味わった後、旨味がのったスープに猪肉を入
れて、その後には野菜、具材を入れるたびに、風味
の変化が楽しめます。近々、貴船の水を使った、
自己治癒力を高めるマツサイジブランもスター
ト予定。お部屋でくつろぎながらのケアもまた、
心身に元気をもらえます。ぜひどうぞ。



うげんた
☎ 075-741-2146
京都市左京区鞍馬貴船町 76
チェックイン 15:00 チェックアウト 11:00
1泊2食(洋室)38,000円~
(和室)45,150円~
和室1室 洋室1室(いずれもメゾネットタイプ)
嵐山電鉄(貴船口) 駅より徒歩30分(送迎あり)
京都駅からタクシーで約45分
<http://www.ugeenta.co.jp/>



③洋室タイプの客室にあるリビ
ングルーム。客室の家具は、ク
ォーターカンマでコーディネート
し、これに合わせた色調のカー
ペットやラグを敷き、心地よい
空間が演出されている。
④洋室タイプの客室のリビング
ルーム。暖かいつつ開放感あ
ふると、養生炊鍋も堪能できる。
大きな窓の向こうに緑の山並
みが見え、食事の風景は最高
級。⑤洋室タイプの客室のコー
ナー。写真集や雑誌は、読書で
楽しむこともできる。
⑥洋室タイプの客室のお風呂。
湯の湯りの心地で、体の芯まで
リラックスできそう。2階には
露天風呂もある