

大人組編集部編 美味しい店

Vol.3

# 京都の101軒



定価 700yen

本体667円 +税

食べるたびに得をする!  
「101俱楽部カード」付き

Earth Mook

# 【鍋・川床料理】右源太

## 夏の風物詩の川床を凌ぐか 冬の名物、気生根鍋

住所／京都市左京区鞍馬貴船町76

電話／巻末の袋と同じページに記載

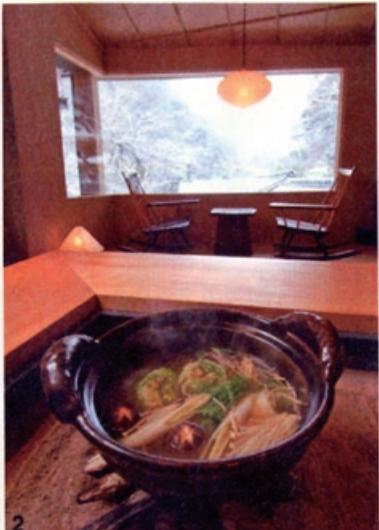
営業時間／11:30～21:00(LO19:00)

定休日／無休 予約／要

交通／鞍馬電鉄鞍馬線貴船口駅まで送迎あり（要予約）



1



1.スッポンスープで猪肉をしゃぶしゃぶ。猪の旨味がスッポンのスープと溶け合って、えも言えぬ深いコクを生み出す。2.絶品のスープで炊いた野菜は、格別に甘くなる。窓の外には貴船の自然が。

近年、冬の貴船で静かな人気を集めている鍋をご存知か。すばり気生根鍋。夏の川床で知られる「右源太」で誕生したこの鍋、通常の鍋料理とは違い、食材を入れ替わるたびに味わいも変化するという実に欲張りな逸品なのだ。

スタートは、厳選されたスッポンを用いた丸鍋。これだけでも十分満足なのだが、スッポンの身を食すと、次はそこのスープに猪肉をくぐらせる。肉の表面がスッポンの旨味に包まれて、いつそう味わい深い肉に仕上がる。さらに、西賀茂の野菜を入れるとスープの表面が一気に澄み渡り、甘みがぐんと増す。最後の餅と雑炊の頃には、満腹満足、まさに夢見心地である。

雅やかなしつらえの部屋の窓から望むのは雪景色。そしてサラサラと流れる川のせせらぎに、時折、枝から落ちる雪の音。ここで食事をしていると、まるで別世界に身を置いているような気分になる。食通の間で話題の鍋、この冬こそは味わってほしい。



「死ぬまで勉強です」と真摯に料理と向き合うご主人の鳥居宏行さん。