

若い肌よりきれい肌 / 秋の京都
クロワッサン プレミアム

クロワッサン Premium

12月号
2009 No.25
定価680円

2009年12月号(毎月20日発売) 毎月巻末12月号 平成20年11月29日現在三編発行

おかげさまで
創刊 **2** 周年
記念号

五感で味わう

秋の京都

生誕80年

いま、向田邦子さんが
いてくれたら。

マイケルとミュージカル三昧、
New York Lover

東山紀之さんの
ニューヨーク最新紀行。

本当の若さは血管年齢でわかるから、
血管を若返らせる。

もっと知りたい!
安全な調味料のこと。<塩編>

年下のひと
相葉雅紀さん

プレミアム流海外の旅

カリフォルニアのワイナリー巡り。
南オーストラリアの休日。
ニューカレドニアが
大國に一番近い理由。

50代が目指すのは

若い肌より
きれい肌

Part 1
スキンケア
編

Part 2
メイク
編

もう無駄な努力はしたくない!
本当に効果のある、必要な化粧品だけを知りたい。

表紙の人
前田美波里さん



上・鍋の前には先付や八寸など、季節の彩りも楽しめる。八寸には川ゴリの甘露煮など。下・ほくほくと新食感、柿のふろふきは秋の先付。



名物・養生味噌は、月々3月までの季節限定。スープのため一人一匹ずつ使う。ほくほく、猪肉も100g以上とボリュームもある。

右源太 寒い季節こそ足を延ばしたい奥座敷。 ほくほくこと温もる幸せの籠り宿。

京都の奥座敷・貴船 澄んだ空気のパワースポットとして、水を祀る貴船神社のお膝元として知られるその地は、野趣溢れる山と清らかな川の自然がなんともいっても魅力。春には山菜、夏には川魚と川床料理、秋から冬にかけてはジビエという、この地ならではの味わいも豊富だ。その貴船川に沿って料理旅館がずらりと並び、もつとも上流に位置するのが「右源太」。社家として貴船神社に住えてきた歴史を持ち、明治以降は料理旅館へと姿を変えた。そして目代目となる当主・鳥居宏行さんが切り盛りする現在、宿はたった二部屋だけの贅沢な空間として出迎えてくれる。

ひとつは暖かしの炭が安らぎを与えてくれる洋室。85㎡と贅沢なメゾネットは、木の温もりを感じさせてくれるモダン家具でまじえられている。もう一室は中央に備えられた囲炉裏が主役の和室。こちらメゾネットスタイルで南東に大きく切りとられた窓が、いつまでも見飽きない自然の表情を、まかせてくれる。四季折々に過ごせるものの、鳥居さんをはじめ宿の誰もが口を揃えるのは、冬の心地よさ。京都の街中では近ごろ積もることが少なくなった雪だが、貴船はすっぽり雪に覆われる日も多い。凷とした雪原を眺めながら、暖かや開か裏で温もる時間。それは冬ならではの醍醐味。



右・メゾネットタイプの和室は最大6名まで宿泊が可能。中央に囲炉裏が置かれ、窓の外には貴船の自然。左上・2階には貴船川が眼下に流れる書斎。このスペースでは、オールハンドのリンパエステ1万8900円(90分)~を受けることも可能。左下・目の前に山が迫る露天風呂も。

もうひとつ、寒い季節だけのお楽しみが、生根鍋。貴船の伏流水でとったすっぽんスープで猪肉を食べる組み合わせだ。まずはすっぽんの身をいたたく、続いて猪肉を入れて、さらにまろやかに作ったスープと猪肉を味わう。時にはその日仕留めたものが登場することもある猪肉は、脂がのって臭いもなく、濃厚なコクに溢れている。

続いて野菜を加えれば、鍋は甘みが増して味が変化する。最後はうま味が凝縮されたスープを煌々に仕立てて締めくくり。たっぷりのコラーゲンで肌は潤い、心も癒される。そんな贅沢鍋が魅力の宿だ。

