

特集：京都、国宝礼讃。CREA クレアトラベラー

Traveller

MARCH 2010 No.20

980yen

BUNGEISHUNJU

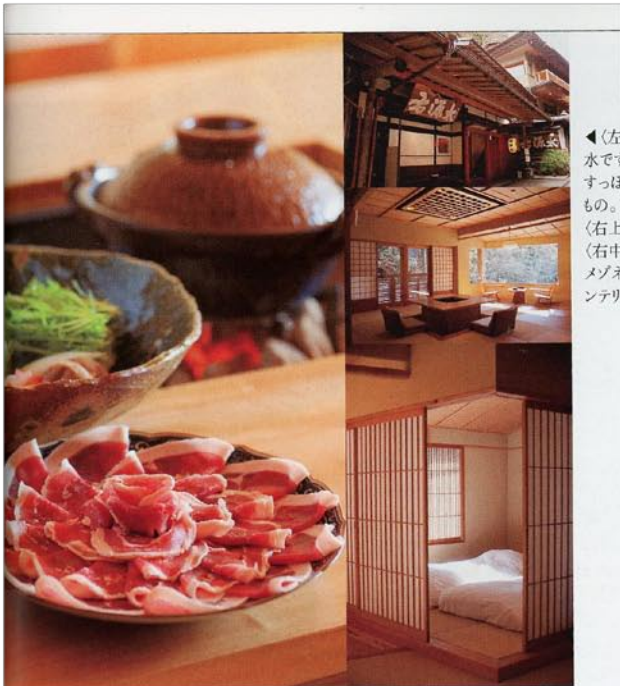
3

特集 「全104P 永久保存版」 京都、 国宝礼讃。

[第2特集] 全31P 保存版

情熱と
哀愁の街、
ブエノスアイレス。

冬の古都で味わう本当の贅沢
仏像や絵画と過ごす麗しき時間。
賢者と国宝のかくも深き出会い。
3つの風神雷神図を見比べる。
絶対に見ておきたい国宝リスト。
食から買い物まで最旬アドレス帳。



◀(左)パワースポットである貴船の水ですっぽんのだしをとる。使用するすっぽんは、日利さが吟味した天然もの。1人前¥18,112(要予約)。(右上)大正時代の情緒ある建物。(右中・下)客室はわずか2室のみ。メゾネットタイプのスタイリッシュなインテリアで、爽快な露天風呂付き。

右源太

一度味わったら、また来冬も食べに来たくなる絶品鍋

今、京都の冬の鍋として話題を集めているのが、貴船の料理旅館・右源太で供される気生根鍋。すっぽんで有名な料亭のまかない飯にヒントを得て、コラーゲン満載、地産の野菜もふんだんに取り入れて完成させたもの。まずは身が厚く、皮もふるふるのすっぽん鍋を味わい、そのスープでお次は冬の美味・猪を堪能。さらに野菜鍋を楽しみ、最後は雑炊で締めくり……。食材を入れることに染みだす旨みで味が変化していき、滋味・コクがスープのなかに凝縮。一度食べたら忘れられない美味しさだ。春に向けて気力・体力を養いに、この絶品鍋を味わおう。

Ugenta
京都市左京区鞍馬貴船町76
☎ 075-741-2146
URL=www.ugenta.co.jp/
1泊ひとり¥39,900～、エステ付き¥58,800～
(ともに2食付き) 食事のみの利用も可能
map▶p.129-A⑤

るのししの…。

【猪の滋味を知るなら貴船の旅館へ】

冬の京都で楽しみにする人も多い猪鍋。昔ながらの味噌仕立てのぼたん鍋もいけれどワンランク上の新作グルメも堪能しておきたい！

② 美味しいものリスト



よるごほん…。

【夜ごほん、これを食べるに何しに京都へ!?】

「今度の京都では何を食へよう……」
それに想いを馳せるだけで、旅立つ前からすっかり心が弾んでくる人も多いはず。
この街ほど、夜ごほんが楽しみなところはありませぬ。

たぎるなべ…。

【滾る鍋、心も身体も満たされる】

日増しに暖かくなる陽春の都。しかし夜になれば、やはり温かい鍋が恋しくなる。例年のお店も、3月を過ぎて自慢の鍋品でもてなす。気負は貴船の人気旅館・右源太(14)にて。