

Kyoto & Shiga
Creative Life
Magazine
Monthly

Leaf

[リーフ]

8

August
2014

定価 500yen

京都川床特集

鴨川納涼床
貴船
高雄
衣笠

京の夏の風物詩・川床で、
川からの風を受けて涼みながら
美味しい料理に舌鼓。
カフェやフレンチ、そして定番の和食など
気分に合わせて訪れたい113軒を
ピックアップ!

教えて、美のプロフェッショナル!
私、キレイに
なりたいんです!

川床近く
河原町・木屋町・先斗町の
魅力再発見!

INTERVIEW
松岡 充

150年ぶりに復活! 大船鉾を見に行こう
祇園祭が本来の姿に甦る!
前祭と後祭

観光客だけに
独占させない
京都の奥座敷

貴船の川床の始まりは、大正時代。夏の涼をとる客のために店先の川に小さな床几を置き、お茶を出したことに由来するとか。昭和初期には風流を求めてさまざまな文人墨客が訪れ、徐々に知られた存在になる。その後三度の水害に遭いながらも再建し、昭和30年代の後半には、観光客が川床で会席料理を楽しめる現在のようなスタイルができたといわれている。今や20軒以上の料理旅館や飲食店が建ち並び、川床を自当てにやってくる全国からの観光客で夏の貴船は大賑わい。最近では日帰り温泉施設のオープンや、割安な料金が嬉しい昼床が増え、川床は以前よりぐっと身近に。なかには肩肘張らない鍋料理を楽しめる気軽なところもあり、外からの観光客に独占させるのはもったいない。地元である京都の人にこそ、溪流を渡る風の涼しさやせせらぎの音の心地よさを体感してほしい。市内より5〜10度も涼しい絶好の避暑地として、再認識してみよう。なお、訪れる際にはパワースポットとして知られる貴船神社へのお参りを忘れずに。



料理はいずれも7452円のコースより 1.ゴリ佃煮、長芋昆布巻き、レンコンチップ、ジュンサイなどの八寸 2.鯛のお造り(日替わり)。あしらの飾り切りも季節感を演出 3.鮎の塩焼き。川魚は貴船山の伏流水で泳がせて、丁寧に泥抜きする 4.水で冷やした絹巻きそうめん。極細だから、すると喉を通る 5.アマゴや栗麩の天ぷら、湯葉煎餅、猪肉のコンニャクはさみ揚げ 6.さっぱりと甘酢を利かせた鯛の南蛮漬は叩きオクラを添えて 7.ちりめん山椒ごはん、汁、香の物 8.香ばしいきな粉たっぷり、ひんやり食感が嬉しい黒糖わらび餅

提灯に彩られた雅やかな川床で
手間を惜しまない川魚会席料理を

料理旅館 右源太

りょうりょかん うげんた
和食 / MAP.P97-6

もともと貴船神社の社家を担った家筋にあたり、[右源太]は当時の屋号。この地ゆかりの由緒ある料理旅館として名高い存在だ。貴船川の上流に川床があり、岩を分けてほとばしる白糸のような水の流れを傍らに、素材を吟味した4種の会席コースが堪能できる。手間を惜まず、丁寧に料理した川魚の美味しさは格別。ここでしか飲めないオリジナルのクラフトビールは、貴船の水を使用し、箕面ブリュワリーで限定醸造している。華やかな柑橘系の香りが鮎の塩焼きに合うと評判だ。

☎075・741・2146 京都市左京区鞍馬貴船町76
不定休 禁煙席無 完全個室有(川床期間は個室の指定不可)
P20台～ http://www.ugenta.co.jp/

2014 川床 DATA

川床期間 / 5月1日～9月末日 営業時間 / 11:30～15:00(LO)、17:00～19:00(LO)
コース / 昼7452円～(7・8月の土・日曜、祝日とお盆は1万1178円～)、夜1万1178円～
アラカルト / 無 席料 / 無 サービス料 / 上記金額に含む
予約 / 必要(7・8月の予約は左源太になる場合あり) 子どもの同伴 / 可 川床の禁煙席 / 禁煙席無
送迎 / 有(叡山電鉄貴船口駅から徒歩10分以上で市内送迎)



自然の岩をそのまま活かした渓流の風景に、雅やかな紅白の提灯がズラリと連なる川床のコントラストが風格満点。ひんやりとした空気に包まれて、下界の暑さを忘れそう



涼を求めて
貴船

KIBUNE