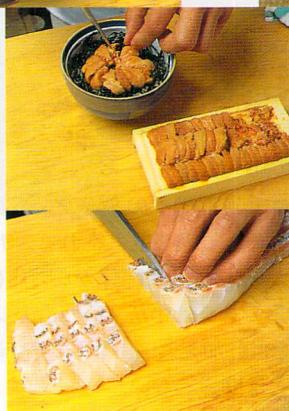




VOL.3 味野里香

造り盛り合わせ 1200円～
八海山 800円～



立派な瀬戸内産の鰯が、みるみるうちに三枚におろされてしまう。北海道は根室産のウニを、程よく炊けたご飯にトッピング。周囲を飾る海苔の香りも香ばしい。メロンと二度豆の胡麻和えはまだ固く青いメロンを使うのがミソ。

一人様5000円～

これから暑い季節になつてくると、こつてり脂っこいものや、身体をまつこりさせるものより、喉ごしのさわやかなものが、俄然おいしく感じてくる。調理法も、火を通すものより、生で、ひんやりと冷やしたものなどが、歓迎される。

素材を大切に扱う和食の中でも、一見シンプルだが、最も作り手のセンスが問われる、お造り。味野里香では、毎日ご主人が選りすぐつてき

た魚や魚介類を目の前で素早くさばく。ネタの魚は身に透明感があり、見るからに涼しそう。あつという間に季節の

氣もなく棚に並び、左翼なら胸ときめくこと確実だ。これらの中の酒は、室温か、室温よりも低めに冷やして、キュッ

旨い酒と肴を旬のうちに いただく喜び。

花と共に大皿に盛られ、われわれの前に供される。こじんまりした舟に盛られたうに丼も、農家より直接買付けた近江米の上に、艶やかな橙色のウニがたっぷりと乗せられて

いる。尚、ここの中にはいつも飲み干すのがこの季節に相応しい。また、ご主人は陶芸も手がけ、自作の酒器や食器に料理を盛り付け、視覚面でのもてなし術にも手抜かりがない。

そして、これらの料理を引立ててくれるのが酒。マンガ『夏子の酒』のモデルとなつた「竜の翁」、「八海山」、「吟こうぶり」など、新潟、石川県の地域で地道に作られ続けた極上の吟醸酒たちが、惜しごとく棚に並び、左翼なら胸ときめくこと確実だ。これらの酒は、室温か、室温よりも低めに冷やして、キュッ

京都府市中京区新町通御池上ル中之町
カマラード御池下
TEL 075・2256・2256
FAX 075・1100
休日 07:00～11:00

金子實さん
料理の道を歩み続けて21年。祇園の某有名割烹で7年間修業後、独立。10年前に味野里香をオープンし、現在にいたる。関西はもちろん、東京方面から金子さんの作る料理を求めて訪れるファンも多数。陶芸の他、最近は書にも挑戦中、といいう粹人。

