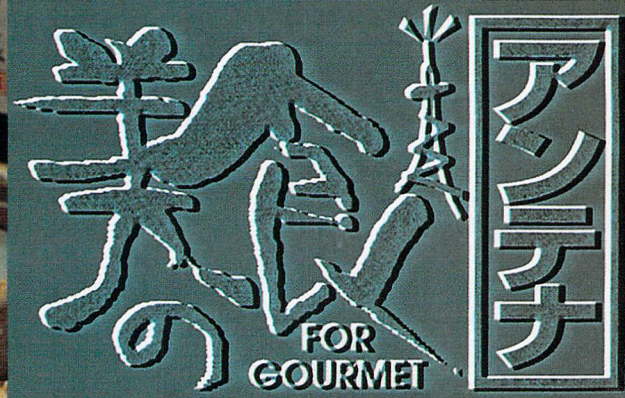


VOL.3
味野里香

造り盛り合わせ 1200円～
八海山 800円～



立派な瀬戸内産の鯛が、みるみるうちに三枚におろされていく。北海道は根室産のワニコ、程よく炊けたご飯にトッピング。陶田を飾る海苔の香りも香ばしい。メロンと三度豆の胡麻和えは、また固く青いメロンを使うのがミソ。
お一人様5,000円



旨い酒と肴を旬のうちに
いただく喜び。

これから暑い季節になってくると、こつこつ脂っこいものや、身体をほっこりさせるものより、喉ごしのさわやかなものが、俄然おいしく感じられる。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が、歓迎される。

花と共に大皿に盛りられ、われわれの前に供される。こじんまりした丼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つぷりと乗せられている。

と飲み干すのがこの季節に相応しい。また、ご主人は陶芸も手掛け、自作の酒器や食器に料理を盛り付け、視覚面でもてなし術にも手抜きがない。

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、という粋人。



新町通



御池通

京都市中京区新町通御池上ル中ノ町
カマライド御池1F
075-2566-5000
0600PM~1100PM (O.S.) / 日曜休