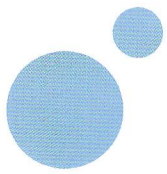


保存版

「京の夏

食してあきたい

味があ。る。



2006. August. The second Feature

本誌恒例、夏の飲食店企画。

「涼」を感じる麗しい料理から、

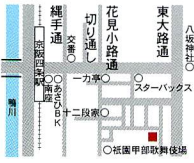
「スタミナ」重視のガッツリ料理まで、
京都の夏といえはこの特集。

いま食しておかないと、

きつと後悔する味が、こんなにある。

露地奥に隠れている三軒長屋の一角、本館とかつてお茶屋であった別館あわせて80席を誇る。個室から望む坪庭も、料理とともに味わう中味だ

祇園 Gion



露地を歩くのもまた、味のうち



昼のコースも夜のコースも、手頃なものから贅沢なものまで各種用意されているが、せっかくの一日である。焼き物が炭火で出されるコースを益沢したい。ある程度人数が揃った夏の席なら、飲み物も含んだ宴会コースもある

祇園京料理 花咲

Gion Kyoryori Hanasaki

■京都市東山区祇園町南側570-17

☎075-533-3050

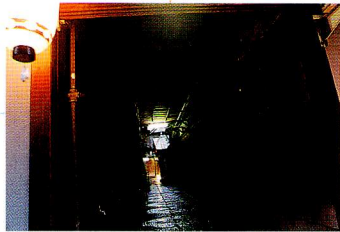
●12:00~L.O.14:00

17:30~L.O.21:00 / 無休

□カード JCB・VISA・MASTER CARD・UC・

AMERICAN EXPRESS・DC

【平均予算】昼3500円 夜8000円



通の名前と「上ル」「下ル」で住所を説明される京の町。その京都市街にあって、この祇園町だけは番地で表記されることが多い。ここは祇園町南側。「京都」と聞いて誰もが期待する露地が組み合わさり、花街は形成されている。花見小路通を四条から南へ。景観保存の町並みを抜け、さらに祇園の深奥へ。灯りがわずかにともる同店を目指す。さあここからが真骨頂。本当の日本料理の味、それも京都においては「前味」「中味」「後味」があるとと言われる。薄暮の頃に最もその風情を醸す、打ち水された石の路を歩くその時から、夏の贅は始まっている。ハモに鮎…、季節の食材を堪能した後、店を辞すその時まで、存分に味わいたい。

美味なる食は想像力をかき立てる

長い通り庭を抜けると、細く流れる水音までもが粒だって聞こえてきた。森閑とした店内は、大通りに面しているとは思えないほど。水音に耳を傾け、煤竹(すすだけ)の天井や中庭など町家風情を感じながら、あるいは2階で、鴨川対岸に揺れる夜景を眺めながら炭火焼懐石を味わう。そんな従来の楽しみ方に、6~8月限定で、ハモ鍋や鮎料理などを盛り込んだコース料理が加わった。さらには「祇園の夜をお気軽に」と5000円コースもエントリーし、ワインとのコンビネーションも提案してくれる。この町家ができた時代に生きた美食家も、洋酒と和食の組み合わせに独りごちていたのではないか。そんな想像を膨らませ、祇園の夜を楽しむのも悪くはない。

昼の「おすすめ」3675円は、ハモや賀茂茄子の料理などの小鉢がひしめく。夏はおかゆの代わりに、オナーの出身地・小豆島のそうめんが味わえる。立派な大皿は自家製だ



「鮎の塩焼き」と、ハモと淡路産タマネギを玉子で閉じた「ハモ鍋」は、夜のコースでいただける。後者は以前からあるメニューだが、夏季に登場するのは今年が初めて。あったかい鍋料理で、冷房で冷えた体を温めてみては？



四条川端 Shijo Kawabata

祇園 和柄 Gion Wahei

■京都市東山区川端四条上ル常盤町177

☎075-531-5088

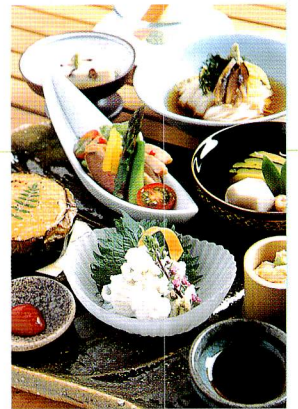
●11:30~14:30(L.O.13:00)

17:30~22:30(L.O.21:00) / 不定休

□カード JCB・VISA・AMERICAN EXPRESS・

MASTER CARD・DC

【平均予算】昼3500円 夜7000円



「京の夏」食しておきたい味がある。

2006. August. The second Feature



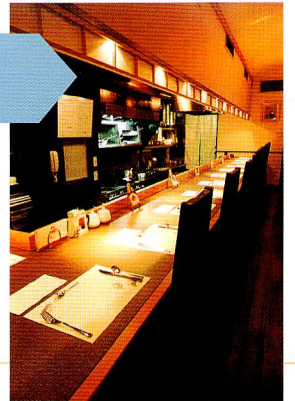
「魚介のポアレのセット」 3900円。オマール海老・ハモ・スズキにホタテ、食材は季節ごと。セットには全てサラダ・スープ・パン・ライス・コーヒー付。種々にお値打ち(要予約)。他にも魚のコース(5500円〜)あり



本物のフレンチが息づく店

かの赤坂プリンスホテルで長年勤め、京都ホテル(当時)に迎えられたシェフ。独立から半年あまりですでに上客の心をガッチリ掴む。日本のフレンチは形にとらわれ過ぎ。素材を理解して、合うと思えば時に醤油が世界最高のソースだって思える。日本料理は京都が一番だが、フレンチは東京に一日の長がある。持論は明確。入洛したての頃よりもフレンチの素材が手に入りやすくなった。その何%かはシェフのような人物の尽力の賜物だろう。山形産和牛など、普通なら東京で止まってしまう肉の仕入れも可能にするキャリアが唸る。「東京じゃこんな値段じゃできないよ(笑)」。そう、今我々は、とても幸せなのだ。

北白川 Kitashirakawa



「サーロインステーキのセット」 3600円。これが山形産和牛。数種のソースが供されるが「お肉の味が一番解るのはボン酢」というリベラルなお言葉。ボン酢以外に5種類のソースが楽しめるセットのスープである仔牛のコンソメ+ピンソワーズは前菜なみの特筆もの。予約でフルコースもOK。2Fには座敷あり。宴会も14名まで対応

フレンチダイニング カブーロ French Dining Caboulot

■京都市左京区一乗寺寺谷町33-2
☎075・722・7076
●11:30~L.O.14:30 17:30~L.O.22:00/木休
□カード 不可 【平均予算】昼1300円 夜3000円



烏丸六角 Karasuma Rokkaku



「豆腐は酒肴である」という考え方

食欲減退のこの時期に、アッサリ冷たく栄養価が高い「豆腐」が、いかに優れた食材かは先月号で既報のとおり。「私が言うのも何ですけれど、本当に良いお豆腐だと思いますよ」とは、「ざる豆腐」を評した支配人の弁。下手な美辞麗句などおっしゃらないご性格ゆえ、そのお言葉は信用に足る。その他「豆腐しゅうまい」などの名物料理で構成される様々なコース。その前半でフと立ち止まって考える。おや、「ざる豆腐」も「豆腐しゅうまい」も季節の食材で成される「三品の前菜」も、立派な酒の肴ではないか。「そう思っで、今回はお酒を持ってきてみました(笑)」。おお、まさに以心伝心。夏の豆腐づくしは、ひととき息を整え心を落ち着け、盃をゆるりと傾けてみようではないか。

豆腐の白は涼の色。「ざる豆腐」は8月までの期間限定で、7月のコース「盛夏のおすすめ懐石」5460円にもれなく含まれている。「宝山」(グラス700円・ボトル4500円)、やオリエントナル旅館(グラス500円・ボトル3500円)とともに

梅の花 京都烏丸店

Umenohana Kyoto-Karasuma ten

■京都市中京区烏丸通六角北東角 WEST18ビルB1F
☎075・254・0566
●11:00~16:00 (L.O.15:00) 17:00~22:00 (L.O.21:00)/無休
http://www.umenohana.co.jp
□カード JCB・VISA・MASTER CARD・UC・AMERICAN EXPRESS・DC・NICOS 【平均予算】4200円



冷たい豆腐にありつく前、空調の利いた席に辿り着く前に、テキパキと働くスタッフの立ち居振る舞いと笑顔で、うだる暑さがひとまず吹き飛ば



木屋町御池 Kiyamachi Oike

沖縄人に倣う、ヘチマで夏越え

年中沖縄宣言のこの店でも、実は本当の夏にしか出さない料理がある。それが「マーボーヘチマ」。本土でヘチマといえば日干されたタワシが思い浮かぶが、沖縄では味噌煮や酢味噌和えで食べるのが定番。体を冷やすヘチマと疲労回復に効く味噌と一緒に摂る、南国人の知恵の品々だ。ただ、それをそのままメニューにしないのが中川酒店の才知。軽く油通して青臭さを消したヘチマに、特製肉みそと島豆腐を合わせ、食べやすかつボリューム増。むにゅむにゅした初めてのヘチマの食感と、食べ親しんだ麻婆豆腐の味わいがミックスされて、これなんだ？ん、美味いぞ。なんて言っているうちに完食。こうしてまた沖縄を身近に感じる夏がゆく。



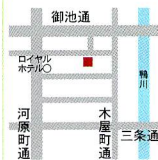
冬はカイロを貼って発送されてくるほど、寒さにめっぽう弱い「海ぶどう」600円も、もちろん今が旬。大粒のものを気前よく盛り付け、シークッカー醤油で食べさせる



中川酒店 木屋町店

Nakagawa-saketen Kiyamachi-ten

■京都市中京区木屋町通御池下ル一筋目西入ル
ラディーチェマツヤビル2F
☎075・241・2258
🕒18:00～翌2:00 / 不定休
📇カード 不可
【平均予算】3000円



レギュラーメニューの「プチ肉みそマヨ丼」等にも使われる。評判の肉みそを使った「マーボーヘチマ」600円。とろみのある麻婆ソースがしっかり絡んだ島豆腐もおいしい味。泡盛は当然のこと、ご飯の友としても最高



部長、腹ごしらえに参りました

ノリがいいのは、お酒が入っているせいだけじゃない。飲む前からボルテージは最高潮、「写真、撮りま〜す」の一声に、一人の客がみんなをまとめて「は〜い、カンパ〜イ!」。ネオンきらめく繁華街を借景に、店内には活気が渦を巻く。ともすると「わやくちゃ」だが、そこから仕切り屋が登場し、秩序が生まれるのは「気ィつかわんといて、こっちもそのつもりやから」のオーラを発する、放任主義的な接客ゆえか。そんなサービスに、ビジネスマンもOLも学生も、疲れ知らずで飲む、食べる。で、この笑顔。ラクさ加減は半端じゃないが、それは「腹ごしらえしたら、二軒目へ!」と気持ちよく送り出してくれる「近隣バー・営業部長」さながらの心意気のせいかも。

木屋町三条 Kiyamachi Sanjo

メニューやお客の年齢層は幅広い。が、1階座敷は細長く、宴会に使えば、お向かいさんとも差しつつ差されつ、の親密な仲に。もう「フチャョーがなんだー!」の愚痴も出るまい



夏野菜にコクのあるごまソースをかけた、「ナスと夏野菜のごまソースがけ」550円。「ネーミング、そのまんまやん!」なんて突っ込みは無粋。だって、注文時に「コレ、何だろう…」と悩ませないための気遣いなんだから

dongama

■京都市中京区木屋町通三条下ル一筋目西入ル北側
☎075・212・5573
🕒17:00～翌2:00 (L.O.翌1:00)
📅金土祝前日17:00～翌3:00 (L.O.翌2:00) / 無休
📇カード 不可 【平均予算】2700円



手入れされた中庭は、1階の掘り炬ごたつ席とテーブル席、2階の個室から眺めることができる。黒で統一された店内において最も目立ったのは、黒い鉢の中で泳ぐ赤い金魚だった

堺町蛸薬師

Sakaimachi Takoyakushi

「京の夏」食しておきたい味がある。

2006. August. The second Feature



涼を呼ぶ、目福口福の夏料理

うだるように暑い、京都の夏。その厳しさも、「玄玄」の料理なら楽しみに変えてくれそうだ。

ハモやアユ、賀茂茄子…、「京の夏、総動員」とばかり、およそ考えられる限りの夏の食材を料亭で腕を磨いた料理人が涼しげな料理にして提供する。ベースとなるのは、京料理。それに、様々なジャンルのテイストを自在に取り入れていく。創作料理といえばそうかもしれない。が、現社長の荒川徹さんにかかれば、次のように一蹴されることになる。「良い食材を探す努力をしていますから、つくり込む必要はないんです」。彼らがいかに素材選びに心を砕いているか。それはひと口目を味わったときに理解できるだろう。

一方盛り付けは多彩なアイデアが盛り込まれ、まるでアート作品だ。砕いた氷をたっぷり器に敷き詰めてガラスの小鉢を並べる、青竹や笹を添える。あしらいには新緑の楓をふんだんに。それは、やがて紅葉に染まる古都の秋を予感させ、食べる楽しみとともに四季のある土地の美しさを伝えてくれる。「夏に、来るべき秋を思う」のも贅沢だ。

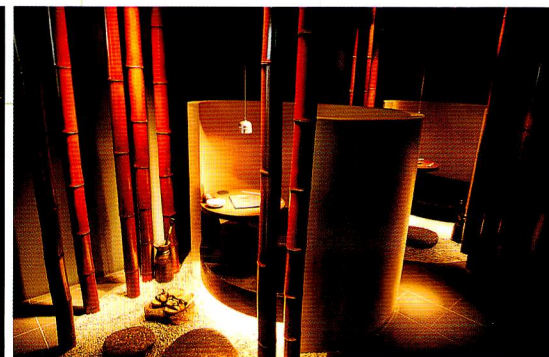
彩りも味わいも豊かな料理は、座敷やカウンター、個室など7つのシチュエーションが選べる。グループから宴会まで、多彩なニーズに応える造りながらも雑多な印象を受けないのは、「玄」つまり黒で統一された内装のせいか、伝統ある町家のエッセンスが見え隠れするせいか。

そんな店の造作と、涼を運ぶ料理。これを目福口福と呼ばずして、何と呼ぼうか。

歓声をあげてしまいそうな、料理の数々。手前から、ハモやジュレなどを盛った「青竹はもの三点盛り」1000円。ウニやハモを贅沢に添えた「賀茂茄子ハモとウニの田舎焼き」850円、夏の定番「貼の塩焼き」850円 (2匹)

玄玄 Gen Gen

■京都市中京区堺町通蛸薬師下ル菊屋町517-1
☎075-222-6955
●17:30~23:00 (L.O.フード22:00、ドリンク22:30)
◆金土17:30~23:30 (L.O.フード22:30、ドリンク23:00) / 無休
□カード JCB・VISA
【平均予算】3800円



2階奥には、竹筒のような壁に囲まれた2名対応の個室が3室並ぶ。食事の後は、二軒目に行く代わりに同フロアのバーカウンターに移動し、お酒をゆっくり楽しむ利用客の姿も

17:00
~21:30
(Last Order)
2006年9月中旬迄

RAKURAKUSO × Heineken

BEER GARDEN



炭火焼きセット
¥3800(税+サ込)
枝豆・鯖寿司
バーベキュー(ミンチ)
焼野菜・サラダ ※写真真ん中入



和食セット
¥3800(税+サ込)
枝豆・鯖寿司・茶そば
鷹豆・和菜(和食)
(和風野菜・生煮物作り)



おまかせセット
¥3800(税+サ込)
枝豆・鯖寿司付きたし
飲茶三種揚げ物串カツ三種
生ハムサーモン・マニッシュサラダ



90分飲み放題コーナー
炭火焼バーベキューセット ¥5,000(税+サ込)

料理はバーベキューセット
(枝豆・鯖寿司・バーベキューミックス・焼野菜・サラダ)
ドリンクはハイネケン・レモンチューハイ
ウーロン茶・オレンジジュースが飲み放題!

■ドリンク

ハイネケン生ビール(中) ¥600
ハイネケン生ビール(ビッグチャージャー-L) ¥1,500
チューハイ ¥600
ソフトドリンク ¥400

■単品

枝豆 ~ パスタ・お造りと豊富な品揃え ¥300~

■パーティープラン

ご予算に応じたパーティープランをお作りいたします。
お気軽にお問合せください。

■アクセス

JR亀岡駅より徒歩5分、5名様より送迎いたします。

※雨天時は室内にて行います。

※JR亀岡駅前道路駅を駅を背にして右へ真っすぐ。
徒歩約5分で横互いの楽々荘が見えますので、
庭園入口よりお入りください。

※JR亀岡駅・阪急桂駅への送迎も行っております。
ご予約の際にお申し付けください。



楽々荘

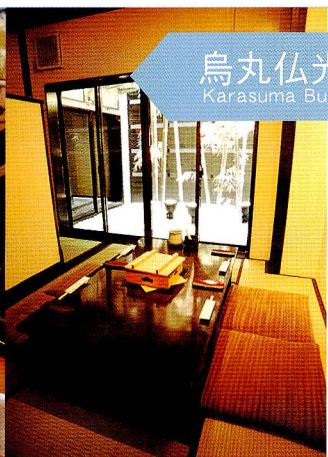
■京都府岡岡市北町44番地
TEL.0771-22-0808
<http://www.rakurakuso.com>



協賛 ハイネケン ジャパン株式会社



烏丸仏光寺
Karasuma Bukkoui



食べ始めると箸が止まらないと評判の、コースのメイン料理「CHIRIRI」。薄く切った滋賀県産三元豚のバラ肉は、つゆにくぐらせてアツサリと味わえ、食欲も増進。コースのしめには、蕎麦が供される。

お客様の健康管理もいたします

巷の健康ブームに乗り、豚肉の人気が上昇中だ。いや、不動の地位を築いたと言ってもいいだろう。ビタミンB1を豊富に含み、疲労回復に効果アリ。それを同店自慢のつゆしゃぶで頼張れば、夏を乗り切る体づくりも、美味く難なくクリアできるはずだ。しかも、「ホウレン草もタッパリ入っているの、ビタミンAと鉄分も摂れますよ」と店長の岡本さん。暑い夏、汗などで体外に流れ出るビタミンはこの店舗で補ってください、というわけだ。そんな「お客様の健康管理もお任せください」的な優しさも、元気の源、そしてリピートの理由か。

京都・烏丸 つゆしゃぶ CHIRIRI

Kyoto・Karasuma tsuyushabu CHIRIRI

■京都市下京区仏光寺通烏丸西入ル

☎075-342-2338

●11:30~14:00

17:00~23:00 (L.O.22:00) / 不定休 <http://www.chiriri.jp>

□カード JCB・VISA・AMERICAN EXPRESS・MASTER CARD

【平均予算】昼1800円、夜6000円



三条柳馬場

Sanjo Ynaginobanba



麺どころ

晃庵 三条店

Mendokoro Kohan Sanjoten

■京都市中京区柳馬場三条下ル

袿屋町84-1

☎075-241-3047

●11:30~14:00、17:30~23:00

日祝17:30~22:00 / 日祝不定休

□カード VISA・MASTER CARD

【平均予算】昼730円 夜3500円



梅肉で味わう夏の定番「ハモの落とし」1260円と、旬を迎える茄子を用いた「茄子の忘れ煮うどん」630円は冷やで。そのスタンダードな食材の用い方は、他所の居酒屋以上。火曜は焼酎など半額になる大っ腹サービスも実施中

肴とうどんが描く、美の放物線

シメにうどんがあるためか、良質の肴と酒があるためか。玉子と鶏に例えられそうなる「晃庵スタイル」とも言える二つの関係は、今夏も継続しそうだ。鮎なら塩焼き、鱧は落とし...京都の夏の食材で酒肴が発奮すれば、梅や山路のさっぱりとした味わいで、創作うどんが返す刀の涼を呼ぶ。この関係は反比例ではなく、X二乗のグラフ線。双方相まって、飲み食う側としては相当うれしいコラボレーションに。なかでも三条店は境界になじむスタイリッシュな空間設計。この食×空間はあえて「うどんダイニング」と銘じたい。

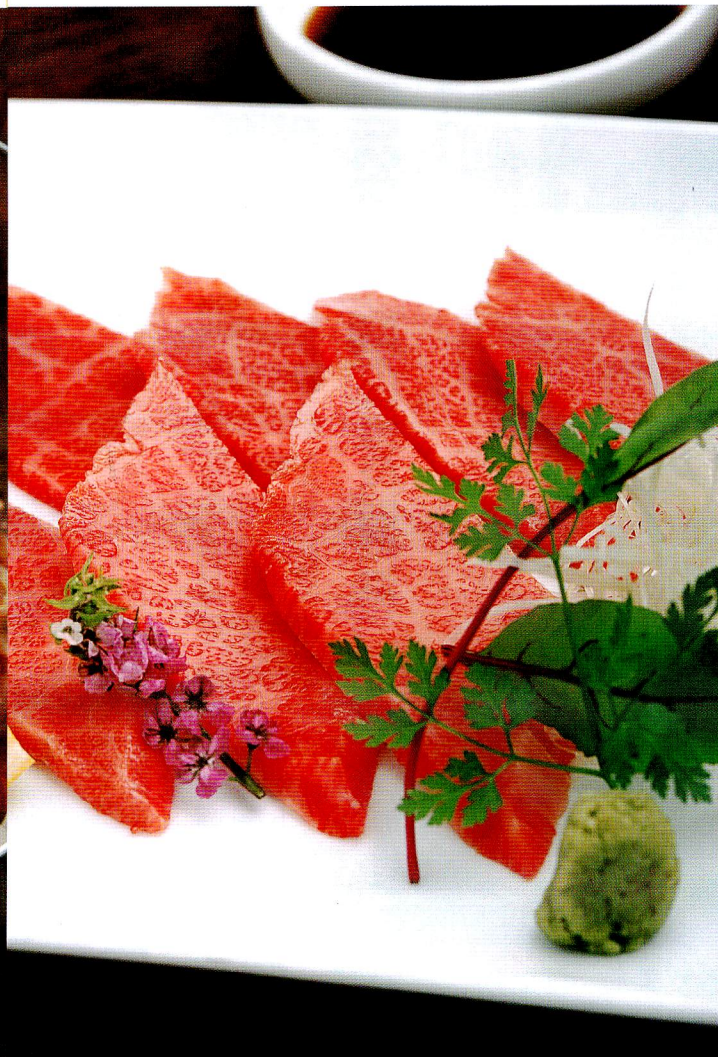
これが噂の「炙りワサビ醤油カルビ」1300円。口に入れると、「とろける」という常套句でも言い表せないほどの口溶け。サイドメニューは韓国料理。「ビビン冷麺」1260円をはじめ、夏は汗をかくて食べたいピリ辛料理がイデオン

宇治小倉

Uji Ogura

「京の夏」食しておきたい味がある。

2006. August. The second Feature



美味しい肉を味わえる、この奇跡に深謝

写真をまず見てもらいたい。「どうよ、このサシっぷり」とも言うべき「炙りワサビ醤油カルビ」の見事な色ツヤと厚さ。「ああ、食べたい〜！」と思った読者諸兄は、間違っても慌ててヨソに行っちゃいけない。そりゃあ、行ってもいいけれど、同じものを食べれば軽く2~3倍の料金を支払うことになるだろう。「常に赤字ギリギリやけど、このメニューは特にね…」と金オーナー。安さの秘密は牛一頭で仕入れる秘技(?)。稀少な部位も均一価格で購入できる最大のメリットを活かしたわけだ。ただ忘れてはいけないのは、一頭分ゆえのロス。余りました、では許されない。となると、最後は肉をさばく技術と売りさばく戦術が問われるわけだ。その一つが食材店の経営。本店をはじめ、洛西店にもオープンした「韓彩市場」の精肉コーナーに、さばいた牛の部位を並べるのもロスを少なくするため。このようなシステムを、作為的だと穿った見方をすると、痛い目を見るだろう。精肉であれ、焼肉であれ、やっぱり安いし、やっぱり美味しい。ベストコストパフォーマンスゆえ、我々はその恩恵に素直にあずかりたい。1頭から2枚しか取れない稀少な三枚バラを使う先述の「炙りワサビ醤油カルビ」が1000円前半で食べられること、これは奇跡的ですからあるわけで、長々と繙書を垂れてきたが、百聞は一見に如かず。まずは一度、食べてみるべし。「美味さに開眼」の夏が来るはずだ。

海雲亭 本店

Kaiuntei Hon-ten

■京都府宇治市小倉町神楽田3-6

☎0774・20・6442

●11:30~14:00 17:00~翌3:00/無休

□カード VISA・MASTER CARD・AMERICAN EXPRESS

【平均予算】昼1000円 夜4000円

韓彩市場 本店 ☎0774・28・6300

海雲亭 洛西店 ☎075・381・0298

韓彩市場 洛西店 ☎075・381・4129




本店の総キャパは全190(写真上)、洛西店も増築が完了して200席以上に(写真下)。「お座敷はなるべく廻りごたつで」の理由は、老若男女を意識するからだ。「女のコも、おじいちゃんも、美味しい肉食べたいんだから」

暑い京都の夏
祭りのおともに



500ml

今月号プレゼント商品

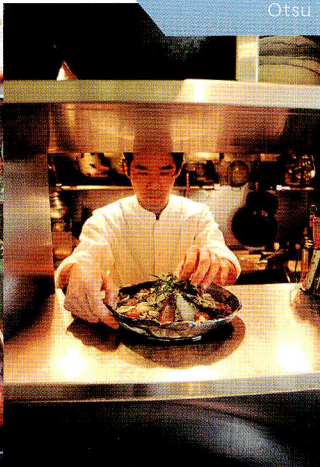
◎宇治茶ペットボトルは、マークの入った、京都府茶協同組合加盟店 150 社でお求めになれます。



京都府茶協同組合
www.kyocho.or.jp/



大津
Otsu



越境のち、ちょっと冒険の夏

手前から「森のサラダ」1000円、「エスニック風さつま揚げ」700円、「若鶏のレッドカレー仕立て」880円までも、ビールのアテにできるつくりだ。1この3品でビール4〜5杯はカタイですね。長っ所も上等だ

同店については言い尽くされた慣用語だが、ボーダレス、つまり「和+洋」のベースはそのまま置いて、今までになかったエスニックを加えたのが今回のテーマ。夏と言えば辛いものを欲するわけで、これまでお馴染みだった和食のワサビ・洋食のマスタードが、エスニックのカイエンペッパーに変わっても、まあどっちにしてもビールが進む。思えば、ちゃんとお酒を飲める店なのである。「そうですね。定食屋ではないです(笑)」と、大津で初めての夏を迎える高村さん。越境(ボーダレス)のち、少し冒険、新しい味の夏である。



ボーダレスキッチン ふゆーちゃ
Borderless Kitchen Future

■滋賀県大津市京町3-2-11
☎077-524-7005
🕒11:30~14:00 (L.O.13:30) 17:00~23:00 (L.O.22:30)
日休(日・月連休の場合月休)
<http://www.fu-ture.com/>
□カード JCB・VISA・MASTER CARD・AMERICAN EXPRESS・UC・NICOS
【平均予算】昼1000円 夜3500円

西木屋町仏光寺
Nishikiyamachi Bukkoji



最後の楽園
Saigo No Rakuen

■京都市下京区西木屋町通
仏光寺上ル西側
寿苑ビル2F
☎075-344-9332
🕒19:00~翌2:00 (L.O.翌1:00)
不定休
□カード 不可
【平均予算】3000円

夏のスタミナメニューから、同店でもっとも栄養価の高い食材を組み合わせた「ウナ玉トロロがけ強力煎」600円。強力煎ゆえ、食べ過ぎにはご注意ください。ほか、「樂園キーマカレー」700円や季節のハンバーグといった定番もぜひ

夏遊びの最終兵器は「楽園行き」

バーベキューをしたり、木屋町で隠れん坊をしたり…と相変わらずの店とお客の密着度。「行けば、何かオモロイことある…」という、飲まず食わずなユーザーさえも、たった一品のジュースの注文で懐深く出迎えるのは、「遊びの輪が広がるから(笑)」。間違いなくワールドカップで盛り上がったであろう(現在進行形ならなお良し!)プロジェクターのある空間に配された、レア銘柄が書かれた焼酎のラインナップや夏メニュー満載の黒板にも注目。遊べば遊ぶほど、お腹も減れば喉も乾く。そこは遠慮なくどんどん追加注文を。

