



# 、『一品でナイト』



## 2005. August. The second Feature

本誌8月号恒例の、サマーシーズン飲食店特集。  
涼を取るかスタミナを取るか、京都の暑い夏を乗り切る料理の数々、  
このひと皿があれば、京都の夏もバテ知らず。



「献上ロースの炙り 生山葵と許慎で」1800円。肉の赤にあしらった、若々しい緑の葉や焼けている花の色が、まさに彩りを加えている。さらにそれが夏らしく見えるのが、料理人の色彩感覚である。

### 四条烏丸 Shijo Karasuma

### 三条川端 Sanjo Kawabata

「贈り物大盛り」1800円。焼付けは半生が基本だが、替く塩焼きしてあるので新鮮を感じるわけであり、本来の味を楽しむのもいい。薄皮がはいった皮が共に選ばれてくることで、涼しい肉でその真実が身に染みる。



### 夏の和牛は、輝くほどに瑞々しく。

並み居るOL達のお墨付きを得る同店の夏メニューは、「生でも食べられる和牛を軽く炙って…」という贅沢の極み。一頭買いた鹿見島産黒毛和牛のクラシタ（肩ロースの付け根の、特に柔らかい部分）をタタキ風にしたもの。肉の下には薄切りにした玉ネギを敷き、醤油やタレは用いず、味付けは肉にあらかじめ振った塩と、酢橘と山葵のみ。生肉の脂っぽさを絶妙にサッパリとさせ、さらに炙った香ばしさが際立つという寸法だ。「夏にはスタミナの肉」という単純解釈は和食のプライドが許さない。見事に「涼」を演出した一品だ。

### 夏しか味わえぬ、美しき透明感。

目前に鴨川の美しい眺めがある。季節は夏、ならばメニューに體がなくして何とする？ さらに半生でポン酢という昨今の潮流に、「自ら焼き目を入れる」という演出を施した一品には、「體の落とし一辺倒ではない」という料理人の溢れる気概すら感じる。蒲焼きではないので皮目で10数秒、身の方は10秒足らずを目安として、タタキのように両面を軽く炙る程度にとどめる。そして生命力溢れる體が本来持つ生の弾力性を楽しむのが粋だ。慌てて網にのせるのではなく、まずはこの見事なまでの體の透明感を楽しみたい。

### 眺庵～かがやき～ Nagamean Kagayaki

■京都市東山区大和大路通  
三条下ル東側大黒町137 KYOUEI西棟2F  
☎075-532-0181  
●11:00～15:00 (L.O.14:00) 17:00～23:00 (L.O.22:00) / 無休  
□カード JCB・VISA・MASTER・AMERICAN EXPRESS・UC・DC・NICOS  
【平均予算】昼1500円 夜4500円

### 輝庭 Kagayakitei

■京都市下京区烏丸通四条下ル水鏡屋町612 四条烏丸ビル4F  
☎075-253-1799  
●17:00～24:00 (フードL.O.23:00, ドリンクL.O.23:30) / 無休  
□カード JCB・VISA・MASTER・AMERICAN EXPRESS・UC・DC・NICOS  
【平均予算】4000円

