

# 自然を川床で演じさせる 「王道会席」 スペクタクル

「べにや」の一日は従業員総出で川に生えた藻の除去から始まる。それは三代において60年間貴船に住むからこそ、変えない日常。初代は元来の家業から川を活かした料亭に。そして二代目が水・木・石・苔・花など自然を川床に装わせた「庭園調」な今の川床を完成させた。そんな歴代主人のコンセプトから踏襲し「日々微妙な変化を捉える」自然との関係がこちらの会席に彩りを添える。今、この一瞬も「苔が一片欠けても『らしさ』が発揮できない」と、清流の表情をそのまま写した、ニクイ川床演出のプロローグなのだろう。



「ゆったり大きく、くつろげる」をモットーにセカセカした気持ちは何処へやらの川床はキャバ200名ほど。中央に鎮座する流は貴船川床でも最大サイズにして庄巻。因みに建物は数寄屋造り



食前酒・小鉢・八寸・鯛の洗い・そうめん・鮎の塩焼き・天ぷら・酢の物・ご飯・漬物・お吸い物にフルーツが付いて8000円(税別)は、見た目以上にボリューム感と満足感はひとしお

## 貴船 べにや

■京都市左京区鞍馬貴船町17  
☎075-741-2041  
●11:00~19:00/無休

THIS MONTH  
TOP  
NEWS

鴨川納涼「川床」と  
もう一つの避暑地、  
貴船「川床」で  
よろしゅうお上がり。

町なかとは5℃以上も気温の差ができる京の奥座敷「貴船」。5/1~9/30の期間には座敷を貴船川に渡す「川床」が、夏の醍醐味として親しまれている。その清涼感は町なかの禊川とは違い、自然の涼を近距離で味わえる特権のよう。さあ貴船にて、四色で猛暑を吹き飛ばす術を手に入れよ。



関西風の割り下を使わない「地鶏とりすき」7000円(税別)。コーチンは玉子を生む前の10ヶ月目に漬すことにより、「伸よし」のかわは少し縮こたえがある。それこそ地鶏としての証



涼しい時こそ川床ルーツ  
「地鶏すき焼」が納涼に

女将曰く「何軒かある老舗は別だけど、鶏すきを出すがルーツ」の貴船川床だけに、清流景観の下で香ばしい匂いがするのも至極普通なこと。大原の山奥で300羽を放し飼いで育てる、これ刺身用? みたいな自家飼育コーチンを賛沢にも砂糖&醤油オンリーで焼く。これすなわち素材一徹。プラス、真夏でも全18店舗のなかで最も涼しい平均28℃をキープする地形立地も相まって、現在も千客万来だ。渓谷の涼しさがオーセンティックなルーツを妙味として今に伝える、自然が導いた共存共栄。

川床エリアの中段に位置し日中も日陰の為、特に涼しい。キャバは多くはないが川に一人ひとりが足などを浸けられるスペースが確保されている

## 伸よし なかよし

■京都市左京区鞍馬貴船町  
☎075-741-2000  
●11:00~21:00/無休

夜川床メニュー料金表	一品オーダー	税	サービス料	席料	カード決済	送迎	特色
懐石9000円・12000円・15000円	△	別	15%	不要	○	市内(10名~)	建物が舟形をし2F席からも貴船川を一望可
ハモしゃぶ8000円/会席8000円	△	別	不要	不要	×	貴船口まで	鮎の笹焼・山菜の天ぷら・ハモしゃぶが絶品
会席8500円・10500円・12500円・15000円	△	込	込	不要	○	市内(10名~)	S40年創業。他にはない饅頭はオススメ
そうめん弁当2500円/鮎塩セット2500円/鮎弁当3500円	○	込	不要	不要	×	×	家庭的な雰囲気程良い量の鮎弁当を
会席8000円・9000円・10000円	△	別	15%	不要	×	×	自家製酢が好評。家族・カップルが多数
懐石9000円・12000円・15000円	△	別	15%	不要	○	市内(10名~)	隣接する貴船倶楽部でお茶もまた一興
会席8500円・10000円・13000円	△	込	込	込	○	市内(10名~)	S42年創業。オススメは会席竹コース8500円
ミニ懐石5000円/懐石7500円・8500円・10000円・12000円	△	別	15%	不要	×	市内(10名~)	ツアー客NGだから静かに納涼を謳歌できる
~5/31懐石10000円~20000円/6/1~9/30川床13000円~25000円	△	別	15%	1000円	○	貴船口(一名~)	川床料理の中の石庭・水鉢は他にない世界観
会席8000円・10000円・12000円	○	別	15%	込	○	市内(10名)	広い川幅だからどの席からでも滝を楽しめる
6月~9月懐石8000円/ハモしゃぶ懐石13000円・15000円	△	別	15%	不要(2000円コースのみ2000円)	○	市内(15名)	予約のみのハモしゃぶ懐石は価値有り
会席9000円・11000円・14000円	△	別	15%	1000円	○	貴船口	創業天保年間。貴船で最初の川床の老舗
釜飯セット2000円/すき焼きセット5000円	△	別	不要	不要	×	×	山菜・五目・鶏の三種類の釜飯は驚愕
5000円~	—	別	15%	不要	×	×	気楽なお店で、味良し、量多し
懐石13000円・15000円	△	込	15%	不要	×	貴船口	オリジナル懐石は時季の旬モノづくし
河鹿七点セット5500円	○	別	不要	不要	×	×	鮎の塩焼き・天ぷら・洗いなど単品もあり
会席8000円・10000円・12000円・15000円	△	別	15%	不要	○	市内	檜風呂・石露天風呂・岩風呂1500円(税別)
6000円(7月・8月は無し)・8000円・10000円・13000円・15000円	△	別	15%	300円	○	市内(20名~)	食事予約の方のみ500円で入浴可(要確認)

「一品のオーダー」の項目は○=一品のオーダーでも川床利用可、△=コースをオーダーした上での一品追加可能

# 自然に気遣われる懐模様の「ミニ会席」は2度美味しい



鮎の塩焼き、八寸は鮎の甘露煮と一品、小林は山菜の奥付け・ゆばの炊き合わせ（日によって異なる）鮎の煮付け・ごま豆腐・そうめん、そしてご飯と漬物と味噌汁のミニ会席「鮎弁当」3500円（税サ込）、その他鮎の洗い1000円〜、鮎の塩焼き1000円〜とアラカルトも

「この木って中身が空洞でも毎年新芽を生やす、ウチのシンボル」と屋号の由来は川床に生える桂の大木。その神秘的なパワーが女将・息子の二人三脚で営むココの思いをバックアップするのであろう。「貴船の次、京都遊泳の為に財布のヒモは締めなくちゃ」とお蔭の気遣いがリーズナブルな「ミニ会席」を生んだ。そして「ウチは川床『会席』デビューに打って付け」と敷居高イメージの会席と貴船ビギナーの距離を縮める役割もこなして見せる。まさに「かつら」の木自身の年輪から派生した、自然の懐具合への思いやり。



道路に面していない為、雑音などを一切にせず樹齢数百年の「桂の大木」との語りや自然と調和を演奏できる。キャパは20人

## かつら

■京都市左京区鞍馬貴船町  
☎075-741-2764  
◎11:00〜17:00/5/1〜9/30は無休

## 風光明媚な土地にこそ「流しそうめん」はたおやかに

料理旅館「右源太」を母体に、オーナーの「器と関わり合いを持ち続けたい」との思いが形になり陶器・ガラス・シルクスクリーンなどクラフトものが揃い、ジャズが流れるカフェ&ギャラリー「貴船ギャラリー」その他、写真・絵画を展示するFには真夏もエアコン要らずのカフェ&ギャラリー「貴船倶楽部」などもあり



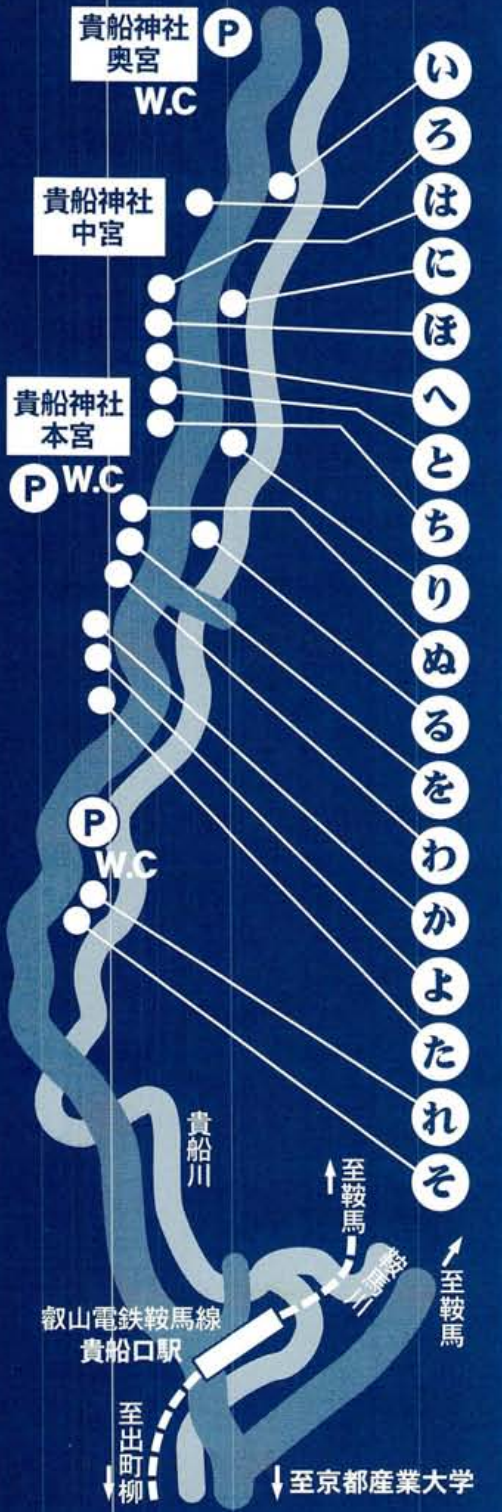
## 季節料理 左源太 さげんた

■京都市左京区鞍馬貴船町9  
☎075-741-2244  
◎11:30〜21:00/無休（7・8月のみ営業）



フランク・ロイド・ライト設計の「Falling water落水荘」をイメージしたからこそのいたる所に水に包まれた空間。角形の机で流れる「流しそうめん」1500円（税サ別）

「この辺りの森は、今では水を多く含まない針葉樹林になったから、昔とは貴船川の『水』の美しさは比にならなくて」とオーナー鳥居氏は、両船の「山」の景観問題にも取り組む。そんな「水」との関わりを親身に思うあまり、米ベンシルベニアにある滝の岩盤に根を張るような建築物「Falling water落水荘」を手本とした。それが左源太だ。清流を建築の一部に流したのもそう、山から染み出る伏流水で流す「そうめん」もそう、貴船「水」の復元を自然側の立場に一步立ち戻ってみる。そんな自然との付き合い方に触れられるのも貴船だからこそ。



### 一目瞭然の貴船川床、全18色

カテゴリー	店名	電話番号	床営業時間	定休日	川床期間	昼川床メニュー料金表
い ろ は に ほ へ と ち り ぬ る を わ か よ た れ そ	季節料理	左源太	075-741-2244	11:30〜21:00(L.O.19:00)	無休	7/1〜8/31 懐石6000円(7・8月の土日祝・祇園祭・お盆は無)・9000円・12000円・15000円
	料理旅館	兵衛	075-741-3066	11:00〜20:00(L.O.)	無休	5/1〜9/30 ミニ会席3500円
	料理旅館	ひろ文	075-741-2147	11:30〜19:30(L.O.)	無休	5/1〜9/28 川床会席8500円・10500円・12500円・15000円
	飲食店	かつら	075-741-2764	11:00〜17:00	無休	5/1〜9/30 そうめん弁当2500円/鮎塩セット2500円/鮎弁当3500円
	川魚会席	藤清	075-741-2939	11:30〜18:30(L.O.)	無休	5/1〜9/中旬 山家御膳(平日のみ)5000円/会席8000円・9000円・10000円/お鍋5500円
	料理旅館	右源太	075-741-2146	11:30〜21:00(L.O.19:00)	無休	5/1〜9/30 5月弁当3500円〜、6〜9月懐石6000円〜7・8月土日祝・祇園祭・お盆は懐石9000円〜
	料理旅館	仲よし	075-741-2000	11:00〜21:00(L.O.19:00)	無休	5/1〜9/30 ミニ会席(平日15時迄)6500円/会席8500円・10000円・13000円
	京料理	貴船茶屋	075-741-2148	10:30〜21:00(L.O.19:00)	無休	5/1〜9/30 ミニ懐石5000円/懐石7500円・8500円・10000円・12000円
	料理旅館	ひろや	075-741-2401	11:00〜19:00(L.O.)	無休	5/30〜9/30 ~5/31懐石10000円〜20000円/6/1〜9/30会席13000円〜25000円
	京料理	貴船荘	075-741-2222	11:00〜19:00(L.O.)	不定休 (5月・6月・無休(7月〜9月・年中))	5/1〜9/下旬 会席6000円・8000円・10000円・12000円/ミニ会席(〜6/2迄) 3800円
	料理旅館	きらく	075-741-2037	11:00〜21:00(L.O.19:00)	無休	5/1〜9/30 5・6月は御膳3300円、懐石6000円〜15000円 7・8月は懐石6000円〜15000円/土日・お盆は懐石8000円〜15000円
	料理旅館	ふじや	075-741-2501	11:00〜20:00(L.O.19:00)	無休	6/1〜9/23 会席9000円・11000円・14000円・15000円(おまかせ)
	飲食店	伝兵衛	075-741-2228	11:00〜20:00(入店) ※川床期間中	無休	7/1〜9/15頃 釜飯セット2000円
	飲食店	たつみ	075-741-2151	10:00〜20:00	無休	7/1〜8/31 5000円〜
	懐石料理	真々庵	075-741-2231	11:00〜18:30(L.O.)	無休	6/2〜9/15 懐石11000円・13000円・15000円
	料理・お土産物	河鹿	075-741-3632	10:30(フード11:30〜)〜21:00(L.O.19:00)	不定休 (7月・8月・無休)	5/1〜9/30 ミニ会席4500円/ミニミニ会席(平日のみ)3500円
	料理旅館	橋喜久	075-741-5555	11:00〜21:00(入店19:00迄、L.O.19:30)	無休	6/1〜9/下旬 会席8000円・10000円/御膳12000円・15000円
	料理旅館	べにや	075-741-2041	11:00〜(入店19:00)L.O.19:30)	無休	5/1〜9/20頃 6000円(7月・8月は無)・8000円・10000円・13000円・15000円