

季節と 出会う 京料理

第 1 章

春
の
膳

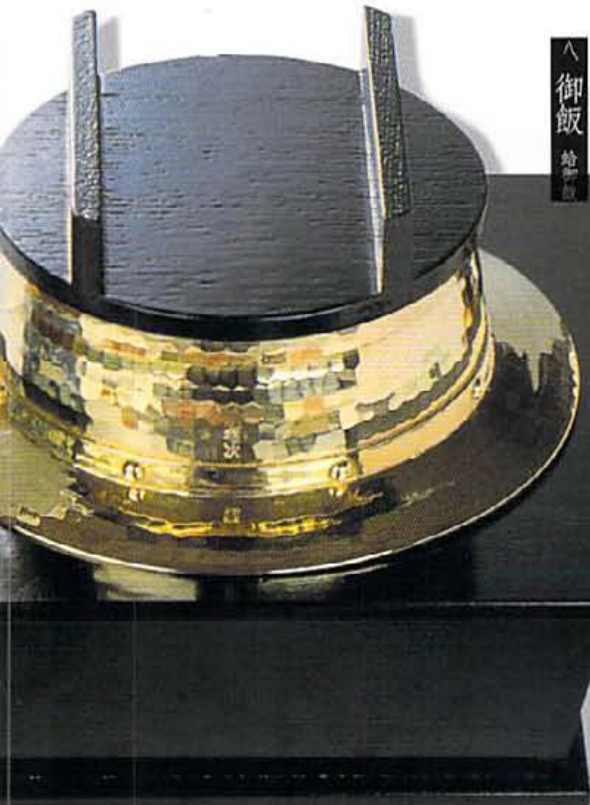
初春から春本番へ。
間を語るこの味覚。



梅 共に愛でたい季節の花
開花は2月中旬頃。名残雪と重なる
場合があり、雪の積もった梅の枝
は特に美しい。

東の間の出会いの味を楽しむ。
二月、三月は微妙な季節。冬の寒さと春の暖かさが
目まぐるしく入れ替わり、ファッションに頭を痛めて
いる人も多いのでは？ 前向きに考えれば、冬の装い
と春の装いの両方を楽しめることになる。この季節、
料理の世界も同様で、冬と春の味覚が、肩を並べて共
存。冬の味覚である鴨や蕪、そしてこれから旬を迎え
る鯛などが、ほんのわずかな期間だけ出会いの味を奏
でる。さらに今がまさに旬の赤貝や鳥貝、蛤といった
貝類が食を彩るのが、この季節の京料理だ。

京料理 木乃婦 おまかせコース 13,000円



八 御飯 蛤御飯



十 止椀 赤出汁



八 御飯 蛤御飯

九 香物
大根めか漬け、しぼ漬け、白豆味噌漬



四、八寸
トロの練り、力二の野蕪巻キマヒテ煮まへ、鯛ロース、海老の脚煎、桜花のおひたし、惣ぐわい



三 造り 鯛、鮎、甲子、伊勢海老



三 吸物 カラスミ、大根

木乃娣は昭和10年創業の京料理店。「うちのお客様は『たまには豪華で美味しいものを食べたい』と思っただけで足を運んでくださる方が多いんですよ。ですから、普段の食卓では福を出さないフカヒレやトロなどの食材を必ず盛りまざるようにしています」と、三代目の高橋拓見さん。一般的な京料理は流石の中に浮き沈みをつくるのだが、木乃娣のコースは一品一品が単品料理として成り立つほどの存在感が特徴。特別な外食を期待する客を決して裏切らない「ご馳走」を用意してくれる。

先付 赤貝のぬた
ゆがいたワケギと赤貝、イカを酢味噌であえたもの。玉味噌の甘味と、ほのかなからしの風味が食欲をよめる一品。
揚り 鯛 牡丹いか、伊勢海老
春には「桜鯛」と呼ばれる鯛、肉厚の食感が楽しめる桜甲イカ、身ぶりの良い伊勢海老の造り盛り合わせ。
吸物 カラスミと大根
カラスミと大根という黄金の組み合わせが吸い物に。泡立てた卵白で加減した大根おろしを蒸したものと、ボラの卵でつくった珍珠・カラスミを交互に重ね、吸地を張っている。実に華ある一品。

八寸 トロの盛り、カニの酢味噌キキアビ
添入、鴨口ス、海老の飾煮、菜花のおひたし、短くわい
揚り 車海老変わり揚げ
ジャガイモやカボチャのけんを衣にした車海老の天ぷらは色彩が美しい。海老芋、伏見とうがらしとともに。
焼物 鱈西京焼
文字通り春に旬を迎える魚・鱈。ここでは甘口の白粒味噌をベースにした床に3日間漬けた西京焼きとして供されている。

鍋 ふかひれ鍋
このコースのクワイマックスはフカヒレと胡麻豆腐の鍋。中華料理の高級食材であるフカヒレが丸ごと入っている他、スープには金華ハムを惜しげもなく使った実に贅沢な一品だ。胡麻豆腐はスープとの相性を考え、胡麻を煎らずに使用。これをよくすって粗ごしにし、煮切り酒と豆腐を加えた後火にかけて練り上げ、冷やし固めたもの。これの上にフカヒレを乗せ、金華ハムと鶏ガラをベースにした薄切豆腐のスープを張って火にかける。熱が入るとトロリとした食感になる胡麻豆腐と柔らかな口当たりなフカヒレ、薄切豆腐とのスープをともにレンジですくって頂く、旨さに絶句することさうげあい。

御飯 蛤御飯
蛤と昆布の出汁、酒で炊き込んだ御飯。仕上げに金時人参と蛤をあえている。上に乗せた焼いたセリと蛤の相性は抜群。
香物 漬物盛り合わせ
大根ぬか漬、しは漬、白菜漬、漬物、漬物盛り合わせ
止飯 赤出汁
膳の終了を表す止飯は、なめこ、湯葉、溶きがらし、山椒の赤出汁。
水物 ココナッツシャーベット、母のアングレーズソースかけ
ココナッツの香り豊かなシャーベットと、ミルクの風味を効かせた母のデザート。

七 鍋

ふかひれ鍋



ココナッツシャーベット、母のアングレーズソースかけ

十一、水物



五、揚物

車海老変わり揚げ



一、先付

赤貝のぬた

六、焼物

鱈西京焼

