

# 季節と 出会う 京料理

第四章

## 新年祝いの膳は 雅やかに艶やかに



**屠蘇**とそー共に愛でたい季節の味  
年頭に、一年の邪気を払い長寿を願って飲まれる薬酒。山椒など数種の薬を合わせ、日本酒や味噌に浸したものを。

職人技が際立つ  
冬素材

冬の寒さが、その美味しさを引き出す食材は数多い。なかでも、ぐじと蕪は冬の京を代表する味だ。ただし、どちらもそのまま食したのでは魅力半減。若狭であがったぐじは、ひと塩されて京に運ばれ食べ時となり、その塩味を踏まえて料理がなされる。蕪はじっくりと火を通すことで、甘味ととろけるような食感もたらされる。そこにあえるのは料理人の技と心の凝縮。ゆえに、冬に旬を迎えるぐじと蕪は、身も心も温まる料理へと姿を変えることができるのだろうか。

割烹 竹島 (たけしま)

竹の泉

1,000円

七、油物 タンシチュー

五、吸物 鴨の雑煮

九、酢物 帆立と若布の酢の物

六、鍋仕立て 鯛かき



三、八寸

牡丹、ササギ、サトウ、花菱餅、海老の殻身、明太子、鰻、白しんじょう、牡丹、ササギ、サトウ、花菱餅、海老の殻身、明太子



明治30年創業の料理旅館を、その前身に持つのが割烹・竹島。料理には全て周山の活水を使い、塩は天日の元で精製されたもののみを使うと言うが、決して質実剛健のみにはとどまらない。とりわけ日本人にとって、最大のハレの日である正月の膳は、一皿一皿に何かしらの華やきが添えられている。それは食材であったり、細工であったり、器であったり、あしらいであったり。背筋が伸びる気持ち思い起こさせてくれる。そんな初春のひと時がここに。





四、向付(造り)

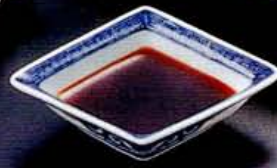
鯛、横輪



先付 柚子釜蒸し  
柚子の器に玉子豆腐の生地を流し、車海老と銀杏をあしらひ蒸しあげたもの。ふわり立ち上る柚子の香りが、冬料理の器開け。  
猪口 柿の白和え  
柿、大根、大徳寺巻を拍子切りにし、豆腐と胡麻の和え衣を添えて、薄揚げに似た態と、柿や大根の食感の違いを味わいたい。



八、焼物 ぐじ若狭焼き



向付(造り) 鯛、横輪、餅  
天然の明石鯛、脂の乗りきった横輪や寒鯛。冬だからこそ、の造り盛り合わせ。  
吸物 鴨の雑煮  
正月ならではの碗が、この雑煮。鴨、焼餅、巻湯葉などを、鴨出汁と鴨出汁でさっと煮、山椒の香りを添えていただく。割烹ならではの贅沢感溢れる雑煮は、日本の正月を強く意識させてくれる逸品に。  
割烹 竹島  
岡山立、鯛がからみ布出汁で、ほろりと柔らかく煮られるほどに炊きあげられた無と、鯛、軸水菜の炊き合わせ。火鉢にてことごと煮ながら供されることで、鯛のかぶとの旨味がしつかりと移った出汁が味わうことができる。正月を過ぎると、先の吸物が雑煮でなくなるのに併せて、鴨鍋へと変わる。

油物 タンシチュー  
違和感があるようにも感じられるタンシチューだが、実は名物でもある一品。赤味噌白味噌でこくのある風味が増し、箸でいただける柔らかなタン。その味わいと趣は、懐石の中にすっと溶け込んだ絶品。  
焼物 ぐじ若狭焼き  
海は遠くとも、古来より京の冬の魚として珍重され、馴染み深いのがぐじ(甘鯛)。若狭焼きとは、皮はパリッと身はふくら焼きあげ、酒と醤油をさっと塗って香りを立たせたもの。香ばしさと共にきめ細かい魚そのものが持つ旨味を堪能できる。重箱への盛りつけは正月ならではの演出。

酢物 帆立と名布の酢の物  
さっぱりと口中を拭ってくれるかのような、生姜酢仕立てのまろやかな酢の物。  
水物 淡雪の水羊羹  
あつさり小豆の水羊羹の上には、降り積もった雪を思わせる淡雪寒を乗せて。

十、水物 淡雪の水羊羹



二、猪口 柿の白和え



一、先付 柚子釜蒸し



ロプロは京都の文化を応援しています。

LOPRO

割烹 竹島 京都市中京区木屋町御池上ル上植木町496 アイル竹嶋1F 営業時間11:30~14:00 17:00~22:00/火休 TEL.075-256-2550