

季節と 出会う 京料理

第五章

春ひとしずく、 如月のくずし膳

鴨川畔 佐々木 くずし懐石 10000円

三、にしんの茶蕎麦



五、季節の野菜と蛸とサーモン
カルパッチョ風



二、向付「盛り」 三種盛り 花綱 中下口、開火



一、八寸

生活の木の花や丸い、壁を飾り、甘辛味、お茶と茶葉の和え物、菜の花のおひたし、都路の春の香りのおひたし

九、水物

季節の水物アイスデザート



菜の花 —共に愛でたい季節の花—
2月初旬から開花し始める黄色が愛らしい小花。おひたしや和え物など和の食材としても欠かせない。

難さえ味方の奥深さ

走り・旬・名残と四季折々の味わいを堪能させてくれる京料理において、早春は実は泣き所でもある。少し頭をひねってもらえれば、夏の鰯、秋の松茸、冬の蕨といった季節を代表する食材が思い当たらない、ということに気付くだろう。が、災い転じて福となす。走りや名残を組み合わせた食材に、料理人の創意が加わり、巧みな技に彩られて、早春ならではの逸品が生み出される。逆境をもプラスに転じる奥深い伝統が、そこには垣間見えるようだ。

三代目が当主となり「くずし」の趣が加えられることとなった。佐々木。「どのコースにも、どの季節でも、和食では普通使われない食材をひとつ加えて全体のバランスを取る、というのが私の考える「くずし」。料理の順も、例えばサラダの後に肉料理がくるといった風に、洋のアレンジを入れてみたり」と三代目・佐々木さん。奇をてらうのではなく、けれど趣向が最大限に凝らされた組み立ては、初心者にも上級者にも等しく満足をもたらしてくれるものだ。



七、焼き甘鯛の餡かけ



六、京都牛の和風ステーキ



八、御飯



十、香の物

日野菜



四、煮鰻の押し寿司

八寸 独活の木の芽和え、ぜんまいの甘辛煮、長芋と雲丹の和え物、菜の花のおひたし、前と膝と若布の合わせ煮

山の幸を中心にした春の息吹が随所に感じられ、見た目同様満足感も大きな八寸。

にしんの茶番煮

向付(造り) 三種盛り(鯛、中しろ、間△) 桜の花が咲く季節に獲れる近海物の鯛は、その色から特に「桜鯛」と呼ばれる。

煮鰻の押し寿司

まずは焼き目を付け、旨味を身の中に凝縮させてから、ことごと煮上げられた鰻。身はもちろん皮までもが、はらりと箸でくずれれるほどに柔らかい。程良く脂が抜けた仕上げりと酢飯との組み合わせは、予想を越えて好相性。

季節の野菜と鯖とサーモン カルパッチョ風

この早春のコースの中で、「くすし」の趣がもっとも色濃くて二皿。薄切りの鯖とサーモンの上には、季節の野菜がうす高く盛られ、サラダ感覚でいただける一品だ。大根おろしを加えられることでまろやかな酸味になった、和だしソースでいただくその味は、懐石の中にも違和感なく溶け込む。

焼物 京都牛の和風ステーキ

陶板で焼きあげられた京都牛は、じゅうじゅういうと音と香りでも「食」を堪能させてくれる。陶板越しにじっくり火が通ることで、添えられた京芋と玉葱の野菜本来が持つ甘さもきちんと引き出され、こく深い白味噌風味の胡麻だれは肉の甘味を引き立ててくれる。

焼き甘鯛の餡かけ

餡物での締めくくりが多い中華料理を意識し、餡かけの一品がこの順でお目見え。とは言えあくまでも和の域をでない、木の芽の香りも高い銀箔での繊細な味わい。皮はパリパリッと香ばしく身はふわっと焼き上げられた甘鯛に、蟹と湯葉と筍が入った銀箔が掛けられた様は、初春らしい華やかさが溢れる。

御飯 豆御飯

走りのえんどう豆が散らされた豆御飯は、針柚子の香りで彩られる。

水物 季節の果物アイス挿え

香の物 日野菜

ロプロは京都の文化を応援しています。

LOPRO

鴨川畔 佐々木 京都市下京区木屋町通高辻上ル和泉屋町171 営業時間17:00~23:00/不定休 TEL.075-351-4009 ※昼食は予約のみ

株式会社日栄は、02年11月株式会社ロプロへと生まれ変わりました。