



「すっぽん鍋コース」6000円。(2日前までに予約。2名〜)は、名物のすっぽん鍋や日本酒と合わせた生き血、シメの雑炊などがセット。見た目は食べにくそうに見える大ぶりの身だが、実はゼリーのように味わえ、しかも美味。

これも
コラーゲン摂取

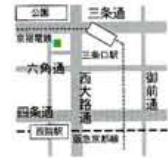


キレイになる！
と決心したなら
エステに行くより
スッポン料理

滋養強壯の食材として知られるスッポンだが、フルコースで出す同店は京都でも稀少。「ダシはスッポン、お酒、醤油だけ」と二代目が語る名物すっぽん鍋には、創業以来35年の研究成果が香りと味に現れる。あのブルブル＆トロトロのコラーゲンの塊を見れば、「予約のほとんどは女性客(笑)」も納得。

やまかわ

■京都市右京区西院上今田町13
☎075-313-0407
●11:00~14:00 17:00~22:00
日祝・土昼休
【平均予算】 昼3500円 夜3500円



Try!now

今月の『行ってみよう!』New Info

残念ながら人気です(笑) お豆腐料理店の肉メニュー

え? 素直美味?



石の上で「ジュッ!」っと快音と芳香をたたえる牛ロース…。あら? ここは豆腐と湯葉の専門店では? 実は少数ながらGrandメニューに肉や魚があって、今回は「ふくふく膳」というコースに含ませたのである。「残念ながら人気です(笑)」と支配人。う〜ん、痛し痒しだが、美味いから良いのである。



「ふくふく膳」5000円に含まれる「牛ロース溶岩焼き」。300℃に熱された板島の溶岩。その上でガツと焼いて、ポン酢でどうぞ。熱の寿命は3分ほどなので、一気に食べましょう

梅の花 うめのはな

■京都市中京区
烏丸六角通北東角
ウエスト18ビル3F
☎075-254-0566
●11:00~16:00 (L.O.15:00)
17:00~22:00 (L.O.21:00)
無休
【平均予算】 昼3000円 夜5000円



一年に、
一話の邂逅



試飲会以上、講習会未満
ワインにまつわる物語

一年に一章六話を語る、同ホテルのワインサロン企画も3年目、つまり第三章。今年の第一話は、スペインの醸造家テルモ・ロドリゲスをフィーチャーする一席。中村健介シェフが綴るスペシャルメニューに、アンファンテリブルと呼ばれるセニョールのワインが行間を埋める。初夏の昼下がり、アナタは贅沢な語り部になる。



今月16日(水) 13:00~15:00に開催。オードブル・メイン・デザートに、赤白のワインがそれぞれ1種で1名8000円(税・サ込・要予約)。無料送迎バスもあるので詳細は予約かたがた問い合わせを。今後は7/11・9/12・11/14と、来年1/9・3/12の計六話の予定



ロテルド・比叡

ロテルド ひえい
■問い合わせ
☎075-701-0201 (代)



実は、
できてたんです。

木屋町カレー「いんであん」が宇治にもできたのをご存じだろうか? 営むのは木屋町店を預かる当代の息子さん。「こんな辛い、よう食べてたなあ(笑)」と、幼少から親しむ先代の味を変わず守るべく、木屋町(母) ↔ 宇治(息子)間でこまめに味をチェックし合っている。母子の舌の記憶こそが、半世紀を経て変わらぬ味を守るパロメーター。

いんであん 宇治店

■宇治市小倉町西山83-1 1F
☎0774-21-2367
●11:30~15:00
17:00~21:00 火休
【平均予算】 800円



牛乳がわり
に飲んだカレー!?
母子の舌が守る、
あの味である

赤ワインと醤油を隠し味にしたさらさらのルーが真っ平らなライスに溶け込むおなじみの味「ビーフカレー」750円。「ひき肉となすカレー」900円は宇治店のみのオリジナル。20時から2階のバー(同じく息子さんの店)でも注文可