

大人組編集部編 美味しい店

Vol.3

京都の101軒



定価 **700**yen
本体667円 +税

食べるたびに得をする!
「101倶楽部カード」付き

Leath Mook

【鍋・川床料理】 右源太

夏の風物詩の川床を凌ぐか 冬の名物、気生根鍋

住所／京都市左京区鞍馬貴船町76
電話／巻末の袋とじページに記載
営業時間／11:30～21:00(LO19:00)
定休日／無休 予約／要
交通／叡山電鉄鞍馬線貴船口駅まで送迎あり（要予約）



「死ぬまで勉強です」と真摯に料理と向き合うご主人の鳥居宏行さん。



1.スッポンスープで猪肉をしゃぶしゃぶ。猪の旨味がスッポンのスープと溶け合っ
て、えも言えぬ深いコクを生み出す。2.
絶品のスープで炊いた野菜は、格別に甘
くなる。窓の外には貴船の自然が。

近年、冬の貴船で静かな人
気を集めている鍋を「存知か。
ずばり気生根鍋。夏の川床で
知られる「右源太」で誕生し
たこの鍋、通常の鍋料理とは
違い、食材が入れ替わるたび
に味わいも変化するという実
に欲張りな逸品なのだ。

スタートは、厳選されたス
ッポンを用いた丸鍋。これだ
けでも十分満足ののだが、ス
ッポンの身を食すと、次はそ
のスープに猪肉をくぐらせる。
肉の表面がスッポンの旨味に
包まれて、いっそう味わい深
い肉に仕上がる。さらに、西
賀茂の野菜を入れるとスープ
の表面が一気に澄み渡り、甘
みがぐんと増す。最後の餅と
雑炊の頃には、満腹満足、ま
さに夢見心地である。

雅やかなしつらえの部屋の
窓から望むのは雪景色。もし
てサラサラと流れる川のせせ
らぎに、時折、枝から落ちる
雪の音。ここで食事をしてい
ると、まるで別世界に身を置
いているような気分になる。
食通の間で話題の鍋、この冬
こそは味わってほしい。