

2006～2007年版 大人組編集部 編

京都の101軒

食べるたびに得をする!
『101倶楽部カード』付き

定価 700yen

本体667円+税





スッポンスープで猪肉のしゃぶしゃぶを食す。猪のイノシン酸が出汁に変化をもたらす。



美味しいスープで炊いた野菜は甘くて、本当に美味しい。

暑苦しい夏の日にも、多くの人が涼と美味を求めて訪れることとで有名な貴船の川床。そのため、この近辺の夏の料理屋さんには猫の手も借りたいほどの忙しさ。

しかし近年、冬の貴船に通たちの間で噂になっている新名物が誕生した。ずばり気生根鍋である。この鍋は通常の鍋とは違い、食材を入れ替わるとびに変化する味わいを堪能することができ。まず最初は厳選された大きなスッポンをういた丸鍋で始まる。スッポンの身を食すと、次はそのスー

きふね
【気生根鍋・川床料理】 右源太

夏の風物詩の川床と
冬の新名物「気生根鍋」



「死ぬまで勉強です」とご主人の鳥居宏行さん。

プに猪肉をくぐらせる。肉の表面がスッポンの旨味にコーティングされ、一段と旨い肉に仕上がる。続いて、西加茂の野菜を入れるとスープの表面が一気に澄み渡り、ぐんと甘味を増す。そして、最後は餅と雑炊で締める。

高級感ある部屋のしつらえ、窓の外の雪景色、そして川のせせらぎ。ここで食事をしていると、まるで龍宮城にいるかのような温かい夢心地になる。(矢)

住所／京都市左京区鞍馬貴船町76 電話／075・741・2146 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) ¥／気生根鍋1万8112円、鴨鍋9660円、懐石1万862円~1万8112円