

# BRTO

ブリオ

特集

## この黒靴に男の矜持

東京・関西 食通鼎談「焼き鳥屋は口コミ」  
リビングには「見せる収納」がアクセント  
噂の宿の「あの一室」に籠る

第2特集

飲んで食べて旅して読書

11  
2007



## 右源太 (貴船)

Tel 075-741-2146

京都市左京区鞍馬貴船町76  
客室数2  
メゾネットタイプ和室45,150円〜  
(2名1室の1名分、1泊2食付き、  
税込込み)  
IN/OUT 15:00/11:00

### 宵おどめ 舞りの夏飯



## みとしろ

Tel 075-493-3990

京都市北区大宮東門町38-6  
11:30~15:00 18:00~20:30 日休  
貴船から京都南1Cへ向かう途中、住  
宅街の中にある閑静では珍しい十割手  
打そばの店。ざるそば780円。限定5  
枚のあらびき1,000円。第1・2日曜  
は昼のみ営業。火・木の日は予約のみ。



上ノ山の生気に浴かれる露天風呂。湯船に浸かっていると野生の鹿が現われることも。「露天風呂や元気の出る鍋……私どもの設えて、疲れを解消していただきたい。めちゃくちゃおいしいわー、とお客さまに言っていたけれど、いちばん嬉しいですね」と主人の鳥居宏行氏。  
①和室タイプの客室は90㎡もの広さがあり、吹き抜けの控入の間、掘り炬燵のリビング、寢室のほか、ロフト形式の書斎もつく。窓辺で、世界的な木工作家ジョージ・ナカシマの椅子に座って、貴船の美しい自然を眺めると癒される。②リビング脇の階段を上がると露天風呂へ。滝り廊下の先にはパソコンを完備した書斎スペースがある。③夕食には伊を切ったテールに炭をくべ、炭生焼鍋が供される。まずすっぽんの身だけを味わい、次にそのスープで焼いた肉を煮て食べ、最後に野菜を加え、段階的にスープの味の変化を楽しむ。ここでの味わえない魅惑の鍋だ。

これからの季節、夕食にはオリーブオイルの気牛根鍋が待っている。すっぱいんーんが入ったスープで、豚の肉を食べる贅沢な鍋だ。ソムリエがセレクトしたブルゴーニュワインも用意され、掘り炬燵を囲み鍋をつつく楽しさは格別。快活な歌え、料理の旨さ、ホスピタリティ、と、拍子揃いながら、京都にありがちな敷居の高さを感ぜさせない、実によく育った



風呂上がりには掘り炬燵の炉に炭をくべ 豪華な鍋を

夏の間は川原の湯やまある客で賑わう貴船の「石湯」。貴船の目録り客がほとんどもたが、実はここには宿泊できる棟上客室がつかだけある。数年前、4つあった棟上客室を改装し、メゾネットタイプの客室に改装。片方を職人付の洋室、もう片方を掘り炬燵のある和室に。部屋ごとに専任のベテラン客室係をつけた上質なサービスを提供し始めた。窓からの景色は貴船川と遠くは緑。一年を通して観光客の多い場所だが、客室内は別世界で、静寂のもの。温泉ではないが、川を望む内風呂、山を仰ぐ露天風呂がある。