

カーサ ブルータス・トラベル③ 京都ムック

新しい発見!
最強の
京都入門
BOOK

BRUTUS
Casa
Travel

MAGAZINE HOUSE MOOK

桂離宮の秘密。
京都建築60ガイド最新版。
俵屋旅館の空間デザイン。
クリエイターが京都で買ったもの。
いくつ食べた? 京都美味検定。
【とじこみブック】
絶対買いたい! 京のデザインみやげ。

✿
見るべき仏像、建築、宿、プロダクト、美味…。
デザインで見る、まったく新しい京都ガイドです!

京都入門。

WE ♥ KYOTO



□ 〈右源太〉の気生根鍋

MAP H

2004年に現在のご主人が考案した気生根鍋は、川床で有名な貴船に生まれた冬の名物。これはまずはすっぽん鍋を楽しみ、次にそのスープでぼたん鍋を食べ、1鍋で2度も珍味を味わえる。すっぽんスープは猪肉と融合しコラーゲンでまろやかになり、赤ワインとも好相性。さらに上賀茂の京野菜を入れることで、旨み成分が野菜に絡まりスープに甘みが増し、すべての栄養素が溶け出した最後のスープで作る雑炊は、全身に滋養が染み渡るような美味しさに。



気生根鍋は1人18,112円で2名から（10月～4月）。夏季は川床懐石が昼7,245円～、夜10,867円～。要予約。●京都市左京区鞍馬貴船町76 ☎075-741-2146。11時30分～14時、17時～21時。不定休。http://www.ugenta.co.jp/2_ugenta_ow_kifne.html

