

partner

7-8 July/August 2012

「パートナー」



特集

Feature: Berlin, New Sensation.

歴史も薫る
オーセンティックな
モダンシティ。
ベルリンの
感覚。

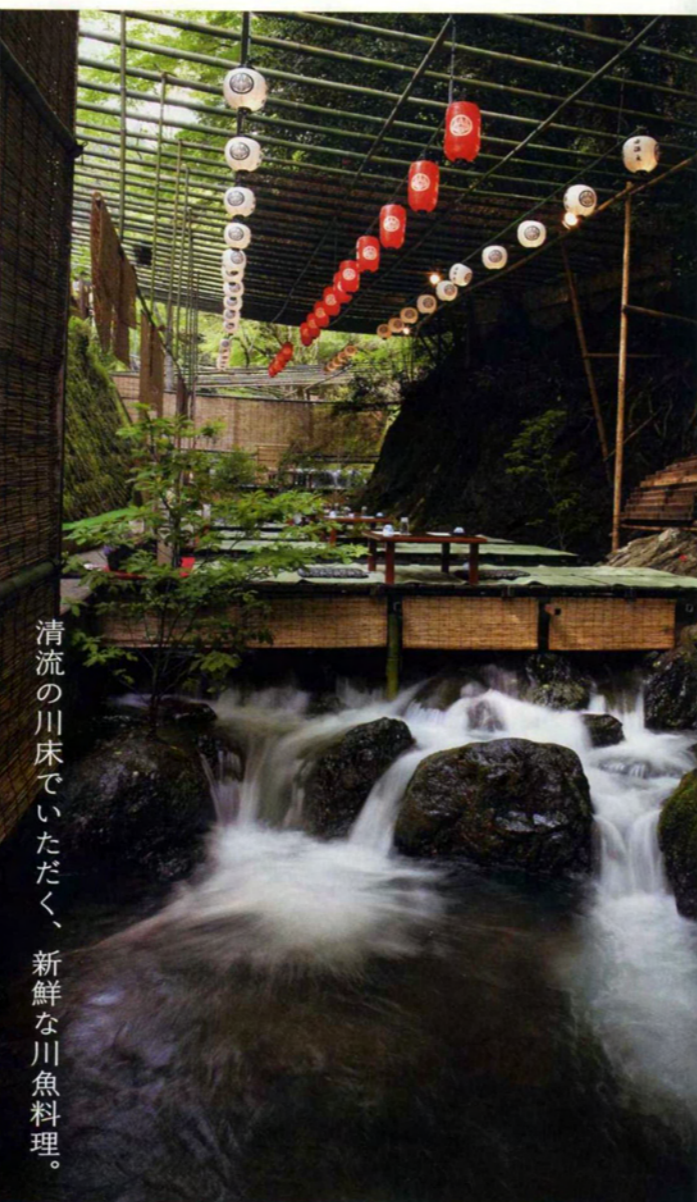
京都・鞍馬で
夏の素敵散策。

「床^{ゆか}」といえば、京都の夏の風物詩。高床式のお座敷が並ぶ鴨川の「納涼床」もいいが、鴨川の上流、貴船川は、中心部との気温差が5度以上もあり、多くの人たちが涼を求めてやってくる。京の奥座敷^{おくざしき}として知られる。中心部から電車で約30分。鞍馬山麓の自然に囲まれ、手を伸ばせば川面に届くぐらいの位置に設えられた「川床」で、せせらぎを耳にしながら料理を味わえば、さらに雅な涼の風情が味わえる。

左／鮎の塩焼きは、新鮮でやわらかく、頭から丸ごと製酢でいただく(右)。骨切りして葛粉をまぶしたハモのお椀は、涼しい川床ならではの気づかい(左)。



下右／「貴船 右源太」の川床。200席は貴船では最大規模。雨天に備え、川床のお客様と同じ数だけ本館に席を用意する。下／鮎の塩焼きは、流れる川と水しぶきを黒い皿に塩で描いて盛り付ける。



清流の川床でいただく、新鮮な川魚料理。



京の
涼の
川床。
風情、

上／「貴船神社」の本宮にて。上左／「貴船神社」の本宮にいたる参道の石段には、両端に朱塗りの春日灯籠が並ぶ。

写真：児玉晴希
photos by Haruki Kodama

Kifune Ugenta / www.ugenta.co.jp



屋号の「右源太」は神官の役職を指す。貴船神社に仕える社家を先祖に持つ当主、鳥居宏行さんの母親が1962年に料理旅館として開業した。夏は新鮮な川魚などを素材にした(川床懐石)、秋冬はスッポンスープと天然の猪肉を合わせた(気生根燗)と、季節ごとに貴船の旬が味わえる。7・8月は川床料理「左源太」もオープンする。

貴船 右源太

住所／京都市左京区鞍馬貴船町76番地
電話／0757412146
営業時間／11:30～L.O.14:00
17:00～L.O.19:00(要予約)
休業日／無休
備考／川床料理10,867円(税・サ込)。
「左源太」(7・8月営業)の予約電話番号、営業時間、価格ともに「右源太」と同じ。
読者限定で特別な優待をご用意しております(要予約)。
ご予約時に「Paternal」を見たとお申し出いただく(ご利用時には巻末の「ご優待パス」をご提出ください。お支払いはお持ちのクレジットカードをご利用ください。
優待内容…料理代金の10%割引(飲物代は別)、(気生根あられ)(1袋)のお土産つき。
※2012年9月30日(日)まで。