

らしも小さな旅も一緒につながる

とりっぷ

Magazine

co-Trip

Vol. 1 2014/Summer



ことりっぷ mook

花
火

夏だから、

ひみつの京都へ



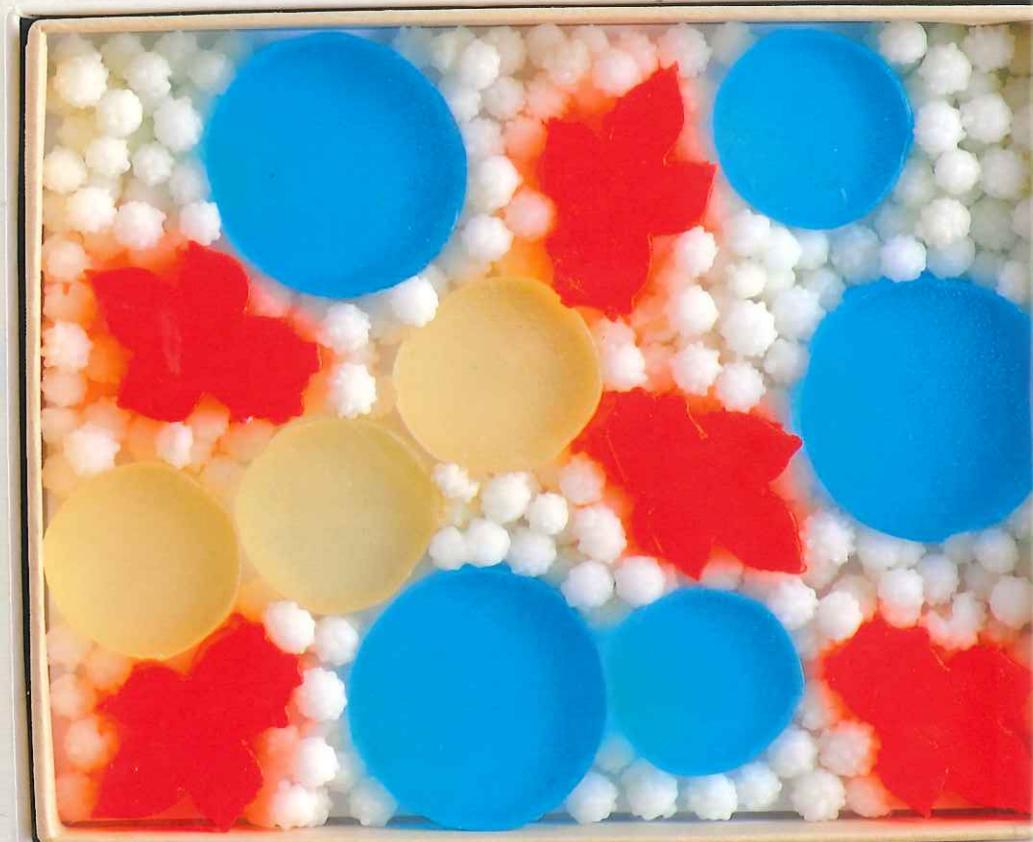
本
良

夏限定かき氷 * 祇園祭の楽しみ方 * 貴船川床 * 舞妓さんのひみつ
季節を映す和菓子 * アートな五条 * 町家暮らしの知恵

特別付録 夏の空旅で世界さんぽ

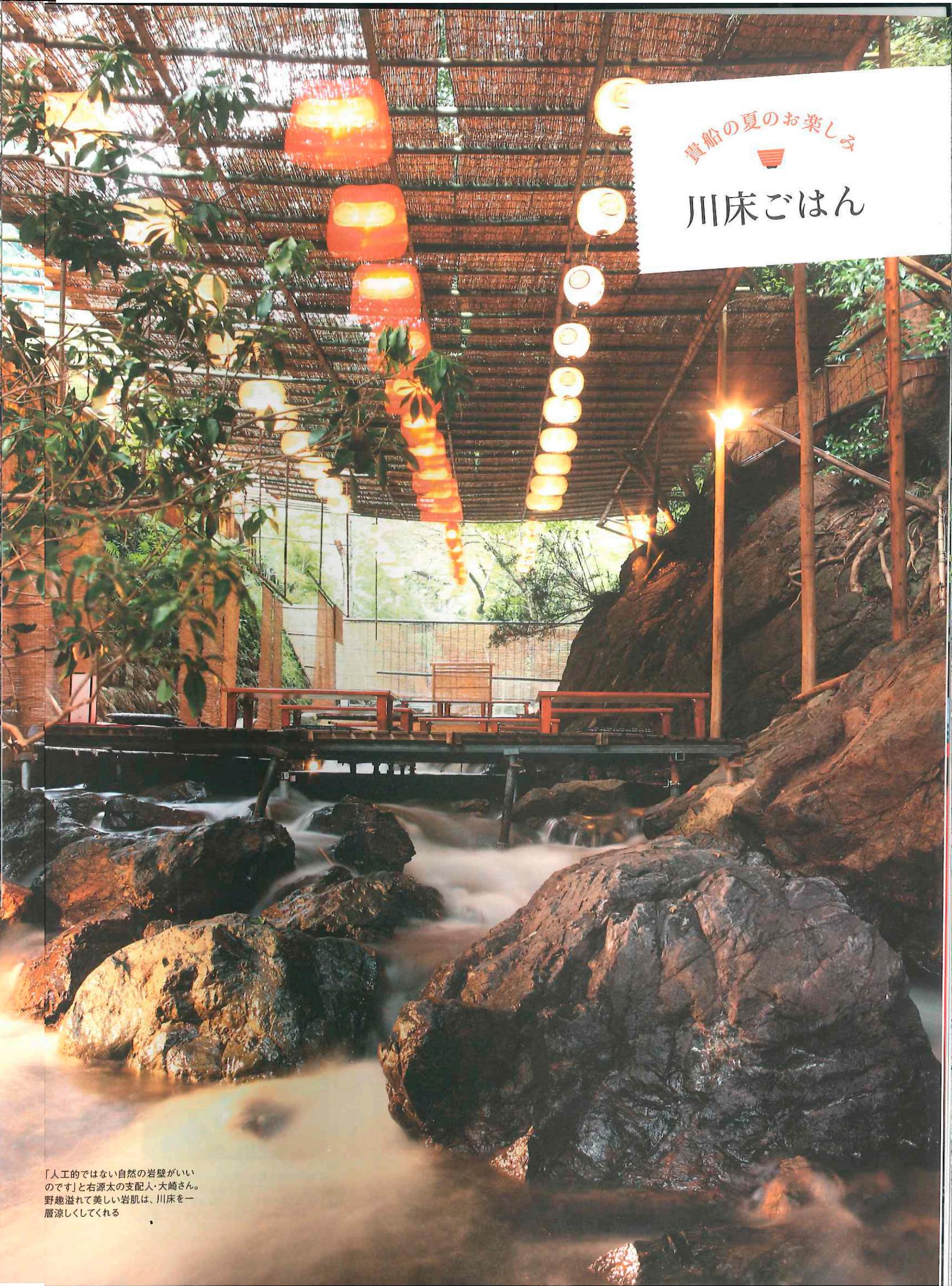
七
変
化

良



貴船の夏のお楽しみ

川床ごはん



「人工的ではない自然の岩壁がいいのです」と右源太の支配人・大崎さん。野趣溢れて美しい岩肌は、川床を一層涼しくしてくれる

京都の夏には 川床があります

夏 の貴船散策で忘れてなら
ないお楽しみは、貴船川
の川床での素敵なおひととき。

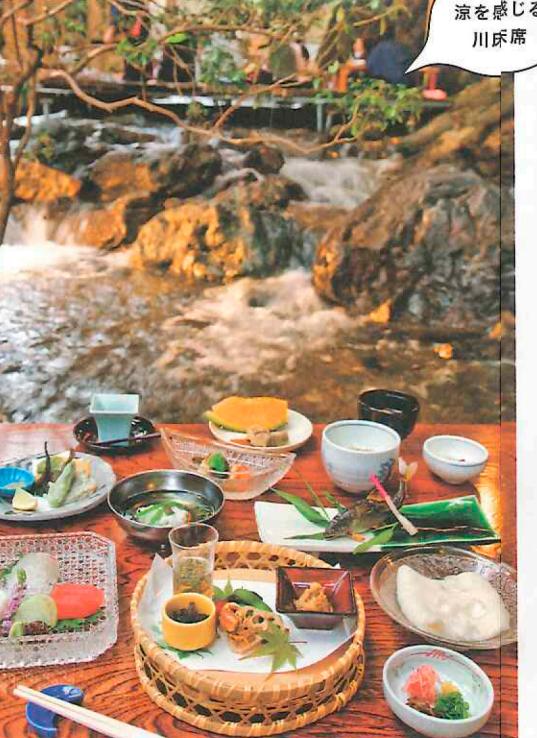
清流沿いに軒を連ねる料理
旅館が、滝や岩、木々をうまく取り込んで川の真上にしめた
らえた川床。水面に触れそうな高さに組み立てられ、竹やよしすといった天然素材が使われているため目でも涼を感じ
られます。平安時代から都人が涼を求めて訪れたとい
う貴船ですが、川床の歴史は大正時代に始まるとか。山々と町を行き来する行者さんたちに涼んでもらおうと、茶店が川の中に床几を置いてな
したことに由来するそう。陽射しは青もみじに遮られ、聞こえるのはさらさら流れゆく瀬音、蝉しぐれ、鳥のさえずり。川面すれすれの床でひとたびくつろげば、涼やかな空気と一緒に包まれてまるで緑豊かな自然とひとつになれるよう。そっと流水に手を伸ばし、指先できりっと冷えた水の感触も楽しめます。

川床でいただくお料理は旬の食材を活かしたものばかり。
涼しげな盛り付けや器使いも見逃せません。街の喧騒から逃れ、清流の上で涼をとりながらただくごはんは、おいしさもひとしおです。

京の夏の
風物詩



上:右源太の表玄関。暑い日には道路に打ち水をするなどの心づきで遠来の客を迎えてくれる。引き戸の向こうが旅館のフロントになっている。下:提灯に明かりが灯ると、川床は夕方の食事の時間に



右:鮎をはじめアマゴの稚魚や湯葉、麩などを用いた、手間をいとわない料理人こだわりの川床懐石(5月1日~9月30日)4種類7452円~(写真はイメージ)
上:そっと供される見た目も涼しげな竹かごの料理。繊細な器も素敵



小骨の多い鮎は、3cmごとに20切以上の包丁の目を入れる“骨切り”をしている

しっとりと 川床懐石に舌鼓

涼しい貴船へ
おこしやす

赤い和傘が風流

ミシュラン受賞の料理旅館



右源太

うげんた

貴船川の上流にたたずむ右源太は、かつて貴船神社で神職を務めた家柄。今では本格的な京懐石がいただける由緒ある料理旅館として親しまれている。夏には川魚を中心とした料理が評判で、7~8月にはさらに上流にある系列の左源太でも川床料理が堪能できる。要予約。

075-741-2146 〒京都市左京区鞍馬貴船町76 ④11:30~15:00, 17:00~19:00 国不定休 ⑤あり ⑥鞍山電鉄貴船口駅から送迎バスあり(鞍山電鉄貴船口駅から京都バスに乗り換え、貴船から徒歩5分) MAP108 B-1

右源太のひみつ

旬の食材の魅力を最大限に引き出した料理の数々。鮎など
の川魚は、貴船川の伏流水に3日ほど放って泥抜きをし、
清めてから調理する。生臭さがなく、身も引き締まっています。
おもてなしの心は見えないところでも輝きます。



ミシュラン受賞の料理旅館

