

[エクラ]

山本麗子 野菜いっぱいの夏ごはん

eclat

August 2014 8

定価940yen

<http://hpplus.jp/eclat/>

涼しく若見え美人!

おしゃれも髪もメイクも、夏は、

黒田知永子リゾート旅スタイルin尾道
大人のリアルヒット・アイテム速報
今年こそ「白パンツ」の着こなし上手になる！
お悩み解決！夏のおしゃれのこなれ技
美人に見せる！フエミニン・シヨートヘア
真夏の「くすれ知らず」ベースメイク

Travel【美味しい夏旅】

1. 狐野扶実子 ニッポンの美味しいは小豆島にあり!
2. 鰹と鮎 京都で旬を食べる

Art & Living

久保京子 “自分アート”をインテリアに 印象派をめぐる3つの展覧会へ

Beauty

顔筋整骨で美人顔になる

Life

まあるい人間関係の作り方

エクラプレミアム通販

「夏の買い物2大プラン」

1. 季節を楽しむ ジャスト&ベストアイテム
2. 憧れマダムの“大人をきれいに見せる服”



鮎

風情あるたたずまいも「ちそう」に

(右) 貴船独特の盛りつけの「鮎の塩焼き」は¥17,250のコースから。活け鮎は焼くと自然にヒレや尾が立ち、串を打つと流水を泳ぐような姿になる。(左)主に宿泊客に出される「前菜」。鮎寿司や万願寺寿司、鮎南蛮漬、子持ち鮎煮などを盛り合わせに



●京都市左京区鞍馬貴船町76 ☎075-741-2146
11:30~15:00(入店)、17:00~19:00(入店) 無休
川床料理(5/1~9/30)は昼¥6,900~(土・日曜・祝日、
8/13~15は¥10,350~)、夜¥10,350~ 要予約

京の奥座敷、貴船の夏の風物詩として知られる「川床料理」。風光明媚な自然を身近に感じながらいただく料理は、見た目も味も涼感たっぷり。
『右源太』では川の水面ギリギリの床の上で焼きだす鮎が味わえる。「川床料理は地元素材と名水で作る産地消の料理です。鮎は香魚といわれるように独特の香りとうま味があり、うちのはじっくり焼いているので頭から召し上がっていただけます」と村上正一料理長。鮎が泳ぐように形作った貴船独特の「石庭盛り」。清流の景色と重なる、老舗ならではの格別の趣とともに鮎料理を心ゆくまで堪能したい。

京の夏の風物詩、川床で野趣ある味と自然を満喫

右源太

(貴船)

(右) 炊き上がりに蓼をちぎって加える「鮎ごはん」。清流に育った鮎なので内臓もおいしく香りもよい。写真は2人分。(左) 貴船は「気生根」とも書き、「気が生まれる根源の地」の意味をもつ。まさに川床はパワースポット

