

従軍慰安婦、福島第1原発…『W吉田』ショック

「朝日新聞」記事取り消しの痛手

# サンデー毎日

大正11年3月31日第三種郵便物認可  
2014年9月28日発行 第52巻第41号 通巻5244号  
毎週火曜日発行(9月16日発売)

9.28号

定価 380円

大企業のホンネ  
**65歳定年**  
明暗を分けるのは  
年下上司

今なぜ…  
**佳子さま**  
学習院からICUへ

祈りの時代  
宗派の修行・大本

続・腸寿のススメ  
腸内に「健康な便」を移植!

あなたにもすぐ役立つ  
錦織圭の“メントレ”

# 関西編 京都 大阪 神戸 奈良

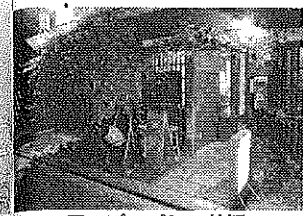
## 夫婦で行きたい「1万円ディナー」

東京と横浜の一流どころを取り上げた前回に続き、今回は奥様が喜びそうな関西の名店をご紹介します。首都圏に比べ、リーズナブルな価格帯のお店が多いのはうれしい限り。極力、バラエティーに富んだ店を選んでみた。

何はともあれ、まずは京都。敷居が高い印象があるが、先週号(9/21号)の記事で書いた「軽く飲んで1人1万円程度で収まる一流店は少なくない」のは京都もまた例外ではない。

### ア・プ・プレ

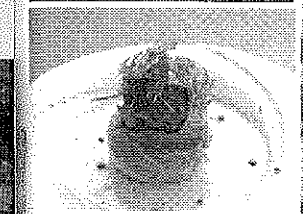
風情ある町家でフレンチを五条烏丸の住宅街の中に佇む、築100年以上の町家を利用したフランス料理店。14席の店内は、古民家そのままの趣を残しつつ、洒落た雰囲気漂う。



ア・プ・プレの外観



古民家の雰囲気はそのまま



サーモンのパイ料理



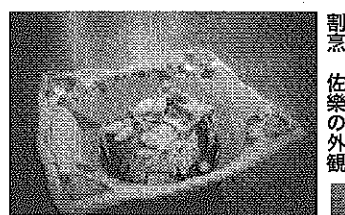
牛肉の赤ワイン煮

ディナーコースは「ナチュール」(3500円)、「テロワール」(4500円)、

「ペイザージュ」(5000円)、「ヴィタール」(5500円)の4種類。「ペイザージュ」が魚と肉2種のメインがあるしつかりとしたコースとなっている。熟年層や女性には「ナチュール」でも、十分満足できる。フランスで5年間の経験を積んだシェフが、本場フランス料理の基本を踏まえつつ、野菜をたっぷり使った軽めの料理を提供。その特徴は、日本人の口に合ったカジュアルフレンチといったところだ。

### 割烹 佐楽

2011年にオープンした店のコンセプトは「お酒をたしなむ大人の隠れ家」。カウンター6席、テーブル4席の店内は、その言葉通り、落ち着いた雰囲気漂う。



定番の「雲龍豆腐」

店主の佐藤俊介さんが、こだわりの料理を提供

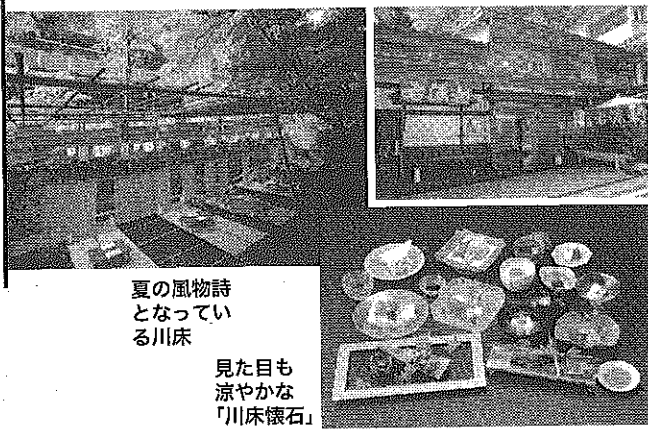
コースは、食材と手のかけ方が異なる「古都」(5800円)と「志季」(7500円)の2種類で、どちらも予約が必要。季節、仕入れによって献立は変わるが、1品目は通年「雲龍豆腐」が提供される。これは白黒のごまを練り上げ、時間をかけて焼き、とろみのある醬油だれをかけたもの。すでに店の名物となっている。料理に合う酒は、常時約20種類を用意。京都や滋賀の酒蔵を中心に、西日本の蔵元の日本酒を店主自らが

選んでいる。また、店主が作陶した盃やぐい呑みもあるので、好みのものについてもらうのも楽しそう。何よりも、開業1年ほどでミシュランの一つ星を獲得し、維持し続けていることに脱帽するが、店主の料理に対する意気込みに納得するはず。

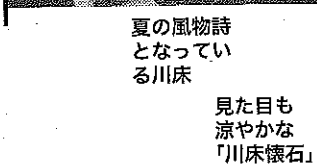
### 右源太

京都の晩夏を川床料理で予算的には1万円超となるものの、貴船の川床料理

### 右源太の外観



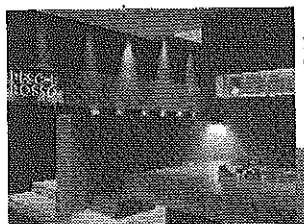
は体験したい。川面上30坪の川床で、貴船川のせせらぎに耳を傾けながら、夏の暑さを忘れる風物詩として知られるが、この時期に過ぎ去りゆく夏を感じるのも何とも贅沢だ。



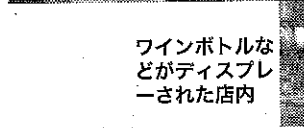
夏風物詩となっている川床

見た目も涼やかな「川床懐石」

コースメニューの川床懐石は7452円より。貴船の水を入れた水槽で、1日泳がせた鮎を焼き上げた名物「鮎の塩焼き」をはじめ、山や川の新鮮な食材を使った料理、オリジナルの極細素麺などが味わえる。この「鮎の塩焼き」と相



ベッシー・ロツツの外観



ワインボトルなどがディスプレイされた店内

川床料理は毎年5月から9月まで。貴船川の少し上流には、夏季のみ営業の「左源太」もオープン。両店で約300席となる。なお、席がどちらに用意されるかは、当日の状況によるので指定はできない。

### ベッシー・ロツツ

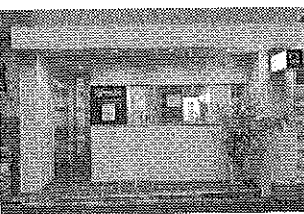
新しいイタリアンで大人気。注目を集めている2店を取り上げたい。

オープン4年半ほどで、大阪のベストイタリアンと呼ばれるほどの人気となっているのが「ベッシー・ロツツ」(イタリア語で赤い

魚の意味)。幅広い層から支持を集めている。その外観、店内ともにスタイリッシュなデザインでお洒落。店構えにためらってしまうご主人もいるかもしれないが、奥様は大満足に違いない。気軽に楽しい雰囲気の中、一流のイタリア料理が、創意工夫に富んだ品々で味わえる。おまかせコースは、6000円、8000円、1万円ととなっていて、アラカルト料理も充実している。イタリアワインは、常時1000本をストック。5000円クラスのものから、

### アニエルドール

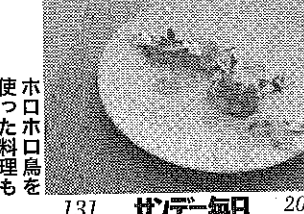
こちらは昨年8月にオープンしたばかりのフランス料理店。お客の年齢層は幅広いが、特に女性から人気を集めている。この店を知っているだけでも、奥様のポイントが高いはずだ。12席ほどの店内は、シンプルでカジュアルなデザイン。くつろいだ気分で本格的なフレンチを楽しめる。ディナーコースは約8皿で5500円。料理は季節



アニエルドールのシンプルな外観



店内もいたって質素なデザイン



ホロホロ鳥を使った料理も

や仕入れによって変わる。これまでの例では「サバの燻製 スパイシーガスパチヨ」など、そのアイデアは客を驚かせている。自由な発想に富んだ料理は、盛り付けの斬新さとともに、印象に残るものばかり。一品一品、写真に収めたくなるに違いない。シェフは4年ほどフランスで修業を積んできたので、料理はただ新しいばかりではなく、しっかりと本場の味を満喫できる。店は「ビストロ(食堂風居酒屋)」と「ガストロノミー(美食)を合わせた」ピストロノミー」を提唱。本物のフレンチを、気軽にピストロで味わうスタイルを実現している。