

**J** **apanese text**

2016年 春/夏号 日本語編

和食

**和食で巡る京都の春**

写真=小林庸浩 (p.14 ~ 15、18 ~ 23)、鈴木一彦 (p.24 ~ 25、26、28 ~ 29)、坂本正行 (p.27)

協力=西村晶子

p.014

日本が誇るべき食文化「和食」は2013年にユネスコの無形文化遺産に登録され、世界中からますます熱い注目を集めています。季節を愛でる心や、自然と共生する暮らしや行事の中で育まれてきた精神性と美意識が息づく食文化が、とくに色濃く残るのが京都。春爛漫の古都に、和食の今とこれからの訪ねます。

京都の料亭「菊乃井」の彩り美しい手まり寿司と手綱寿司、筍の木の芽和えを添えて。蓋を開けると満開の春がこぼれる。

器協力=梶古美術 和紙制作=かみ添

**京都・春の味歳時記**

p.016

早春から晩春にかけて、そのときどきおいしいものを食べるのが京都人の春の楽しみ方。食材の旬の移ろいを、キーワードで紐解きます。

監修=柳原一成 (近茶流宗家)

■早春 2月

伊勢海老

冬の冷たい海が荒れる時期が最も美味。めでたい食材とされ、祝いの席に供される。

白魚

産卵期で川に上ってくる春が旬。主な産地である宍道湖しんじこでは、11月に漁獲が解禁される。

ずわい蟹

京都の丹後町・間人港たいざでとれるものは「間人蟹」と呼ばれ、水揚げ量が少なく貴重。

せり

春先に生長する、若く柔らかい茎葉の部分が美味。爽やかな香りと歯ざわりが特徴で、鍋や天ぷら、煮物にあえ物と幅広い料理に活用される。

菜の花

辛子あえやおひたしにすることが多く、雛祭りの行事食に用いることもある。

ひらめ

冬のひらめを「寒びらめ」と呼ぶように、冬の寒い時期に脂がのり、身が締まっておいしくなる。

ふきのとう

春の初め、雪が解け始める頃になるといつせいに芽吹く。つぼみは堅く締まっているほうが美味。初春にとれる山菜の代表格。

ぶり

北の海で栄養をとったぶりは冬に南下し、この時期にとれるものは「寒ぶり」とも呼ばれる。

まながつお

春から初夏にかけて産卵期を迎え、身が張っていて美味。京都では西京焼きにして食べることが多い。

水菜

伝統的な京野菜の一つであり、「京菜」とも呼ばれる。鍋や漬物物に使われることが多い。

■仲春 3月

赤貝

冬から春にかけて身が太くなり、旬を迎える。京都では雛祭りを祝う料理として、赤貝とわけぎのぬたを供することが多い。

あさり

産卵期である春と秋に身が肥え、おいしくなる。味噌汁や吸い物はもちろん、酒蒸しも喜ばれる。

### いいたこ

京都では、こっくりと甘辛く煮た「いいたこの炊いたん」が特に好まれる。

### えんどう豆

晩秋に種まきが行われ、春に収穫期を迎える。豆ご飯や卵としなどにすると、薄緑色の春らしい彩りが食卓に華やぎを添える。

### さより

脂がほとんどなく、さっぱりとした風味は刺し身にはもちろん、酢の物やあえ物にもよい。

### 木の芽

春の薬味の代表格。山椒の若葉にあたり、5月頃まで旬が続く。

### つくし

3月から5月にかけて、全国の草原や畦<sup>あぜ</sup>に自生する。現在でもハウス栽培は行われておらず、自然の移り変わりをそのまま楽しめる食材のひとつ。

### 花わさび

花を咲かせる前のつぼみの状態の若い花茎を収穫する。わさび特有の爽快な辛みとしゃきしゃきとした歯ごたえが特徴。

### はまぐり

2枚の殻がびたりと重なることから「夫婦和合」の意味をもつ縁起物でもある。そのため、上巳<sup>じょうし</sup>の節句に食べると良縁を招くといわれる。

### 真鯛

上品な風味は古くから日本人に愛されてきた。産卵期直前の桜の季節に旬を迎えるため、「桜鯛」ともいう。京都では明石産のものが主流。

## ■晩春 4月

### こごみ

人がかかんでいるように見えることからこの名がついた山菜。あくが少なく、とれたては生食できる。

### 桜鱈

名前の由来は、産卵期に身が朱色になるからとも。淡泊で上品な味は、幽庵焼きや木の芽焼きに向く。

### そら豆

晩春から初夏にかけて旬を迎える。かき揚げやすり流しなど、さまざまな料理に活用できる。

### 筍

春を代表する美味。京都の家々では、春、湯がいた筍が必ず保存されており、若竹煮やあえ物などにし、春の終わりまでその味を堪能する。

### とり貝

京都の舞鶴湾や若狭湾はとり貝の好漁場で知られ、「丹後とり貝」はブランド食材として人気を博す。

### たらの芽

苦みやえぐみが強いが、油で調理すると舌に心地よい苦みとなることから、山菜の王様とも呼ばれる。

### 花山椒

黄色い花山椒は4月から5月、実山椒は初夏に出回る。料理店はもちろん、一般の家庭でも自家製の「ちりめん山椒」を常備する。

### ふき

日本原産で、栽培の歴史は平安時代に遡るともされる。ふきを甘辛く炊いた「きやらぶき」は、京都の春の常備菜。

### ほたるいか

産卵期を迎える春が旬。富山湾の水揚げが有名だが、水揚げ量最多を誇るのは兵庫県である。

### 山うど

天然もののうどは収穫できる期間が非常に短く、自然のままの美味を楽しむ時期は限られている。

### わけぎ

関西以西でよく食される。京都では、貝類と合わせてめたにすることが多い。

### わらび

春の盛りを知らせる山菜として親しまれる。野山に自生し、天ぷらや煮物など、苦味を生かした調理法が好まれる。根からはわらび粉が作られる。

## 京都・菊乃井に見る季節の 趣向ともてなしの心

p.018

京都には、普遍的な日本文化や連綿と受け継がれてきた料理が数多く残る一方、時代の流れを柔軟に受け入れた新しいもてなしの形も見て取れます。老舗料亭の主人であり、“和食”のユネスコ無形文化遺産登録にも尽力した村田吉弘さんの店、「菊乃井」の春の趣向ともてなしの心、その真髄を探りました。

(p.019)

有職の貝桶ゆうしやく かいおけに見立てた2段の器に、木の芽和え、白魚雛寿司、菜種辛子和えなど、春の美味を盛り込んだ「菊乃井」の弥生の八寸。

献立はもてなしと趣向の設計図。

「菊乃井」の献立を紐解く

p.020

献立は単なるお品書きとしてだけでなく、“もてなす側”の心が込められたもの。その内容を知ること、もてなしと趣向の意図が汲みとれる。料亭の献立には伝統を重んじた普遍的な料理が多いと思われがちだが、村田吉弘さんは毎月献立を見直し、随所に新たな味や趣向を取り入れている。「お客さまの嗜好は時代とともに変わっていますから、食材の取り合わせや味つけ、器や盛りつけ方も変えるようにしています。今回はご婦人の宴をイメージして雛の趣向の献立を考えました」。料理は春の食材を主に使い、11品で構成。先付や八寸は早春と桃の節句を演出、向付や煮物椀、焼き物は旬の味、後半は緩急をもたせた器づかいで目を楽ませるなど、菊乃井らしい華やかさの中に格式と重みを感じさせる献立となっている。

### 弥生の献立

#### 先付

隠れ梅 白子 桃の花 洗朱金雲高坏

#### 八寸

木の芽和え 筍・いか・うど 飯蛸 蕨  
花びらうど 白魚雛寿司 菜種辛子和え  
花びら百合根・いくら ふきのとう素揚げ味噌がけ  
有職貝桶

#### 向付

鯛 さごし焼き霜 ポン酢ゼリー 醤油  
あしらい一式 赤絵四方鉢向付 川瀬竹春作  
小鯛 黄身醤油 辛子 三島手向付

#### 煮物

揚げ蛤真丈 叩き若布 蕨 紅白結び  
花びら独活 木の芽 薄葛仕立て  
七仙寿椀

#### 焼物

ぐい唐墨粉焼き 金柑煮  
志野角皿・北大路魯山人作

#### 口直し

莓山葵ソルベ 耳付粉引盃

#### 口取り

てっばい いか・分葱・赤こんにやく  
海老黄身寿司  
うるい土佐酢和え  
叩き長芋このこがけ ポン酢  
蛸いか黄身酢かけ 若布 天盛り茗荷  
白和え 一寸豆・揚げ・黒胡椒  
小猪口いろいろ

#### 強肴

伊勢海老のきんつば煮 ゆば 絹さや  
木の芽 織部鉢・北大路魯山人作

## ご飯

姫ちらし 海老そぼろ・穴子・いくら・  
厚焼き玉子・蕨・花びら生姜・独活・  
金時人参・椎茸・一寸豆・うすい豆・  
絹さや・木の芽 四方鉢・河井寛次郎作

## 止椀

ほうれん草すり流し 白味噌仕立て  
桃麩 ふきのとう 辛子  
洗朱小吸物椀

## 水物

はったい粉アイス 八丁味噌パウダー  
カステラプリンブリュレ風  
黄交趾皿

(p.021)

### 1. 先付

時期や節句、コースの趣向を意識して作られる最初の料理。早春らしさを食材にも盛りつけにも取り入れ、梅にかかる雪のさまを白子のペーストで見立てている。

### 2. 八寸

献立の中で最も菊乃井らしい一品。器にもこり、3月は雛の節句にちなんで愛らしい盛りつけに。今回は有職の貝桶からヒントを得た村田さん考案の器がお目見え。

### 3. 向付

数年前から向付は2皿に分けて出し、薬味も魚に合わせて変えている。小まぐろは黄身を合わせた醤油と辛子を添え、ポン酢は素材に味がなじむようにゼリーに仕立てている。

### 4. 煮物

桃の節句らしい煮物椀。献立は毎年見直し、趣向で変更することも。花冷えの時期なのでだしは薄葛仕立てに。

### 5. 焼物

脂がのる甘鯛(ぐじ)に自家製のからすみ粉をたっぷりかけた焼き物と金柑煮。銘々に盛った料理が基本だが、焼き物は人数盛りにして取り回し

の形で出すことも。器が大ぶりで、料理の盛りつけもダイナミックになり、コースの流れに緩急がつく。

### 6. 口直し

器の多くはオーダーしたものが多く、こちらは李朝風をイメージして作られたもの。会席の流れと理に沿った料理を出し、途中で口直しにソルベを入れている。

### 7. 口取り

6種類の酒肴を少しずつ盛り合わせた一品。器もひちぎり、さざえ、ぼんぼりなど、雛祭りにちなんで愛らしく小さなものを取り合わせ、桃の一枝を添えている。

### 8. 強肴

口取りから一変する、ダイナミックな伊勢海老の料理。シンプルな料理だが味のインパクトがあり、魯山人の器が伊勢海老の存在感をより印象深いものにしている。

### 9. ご飯

お客さまごとに羽釜で炊くなど、ご飯にも工夫を重ねているが、今回は海の幸を盛り込んだちらし寿司に。春山に見立てるため、野太い河井寛次郎の四方鉢を合わせている。

### 10. 止め椀

ちらし寿司は合鹿椀に取り分け、止め椀が添えられる。10年ほど前から味噌汁をやめ、野菜を使った和風ポタージュのようなすり流しを月替わりで出している。

### 11. 水物

食後の水物は季節のフルーツが一般的だが、こちらはレストランのデザートのようなひと皿。手作りのガトーに和洋の素材を取り合わせて作ったアイスクリームが添えられる。

## p.022

高台寺の北隣に趣ある佇まいを見せる「菊乃井」は、地元京都はもちろんのこと、全国から賓客が訪れる老舗料亭。3代目主人の村田吉弘さんが考えるもてなしを館全体で表現し、伝統を守りつつ常に挑戦を続ける料理は世界レベルで注

目を集めている。

日本料理においては<sup>せちえ</sup>節会や歳時、季節感はなくてはならないものだが、村田さんは常に菊乃井らしいもてなしが何であるかを心にかけている。「京都にはいくつもの料亭があつて、侘びた趣の店もあれば雅趣に富んだ店もあり、店ごとに個性があります。その中で菊乃井はというと、「きれい寂び」を大事にしています。侘びすぎず、それでいて華がある。それは料理だけでなく、建物や庭、しつらい、器選びなど、すべてにいえることです。

今回の弥生の特別献立にも随所に菊乃井らしさを込め、座敷は桃の節句のしつらいに。愛らしい器や代々伝わる名器、雛人形で都の春が演出された。

#### 強肴 伊勢海老のきんつば煮

伊勢海老に卵黄をからめて揚げ、白味噌と海老のだしで煮たダイナミックにして繊細な一品。織部鉢は北大路魯山人作。

### 一期一会の宴のために心を尽くすということ

p.023

京都の料亭には日本の美しさとおいしさが凝縮されている。「料亭はただ食事を味わう空間ではなく、季節のしつらいがされた座敷に身を置き、その店ならではの時間を過ごしていただく非日常の場所です。お客さまも期待して来られますから、私たちもできるかぎり心を尽くします」と語る村田さん。先々代の創業者が残した家訓と菊乃井スタイルを守りながら、時間が経っても清新で格式高い建物や座敷を用意し、お客さまを迎える。

打ち水がされた玄関、庭、香、仲居さんの案内、座敷、軸、花、そして料理や器と、料亭を構成する要素は多岐にわたる。それらを常に俯瞰でとらえ、普遍や伝統に甘んじることなく店全体をプロデュースするのが村田さん。その指示を受け、二十数名の料理人たちが料理を作り、女将の京子さんを中心とする女性スタッフが接客や裏方仕事を担う。さらに外部には長年つきあいのある建築や造園、表具、器を請け負う職人がいて、菊乃井の舞台裏を支えている。

主人の一徹な思いとプロ集団の志と技。その結集によって、五感すべてで楽しめる希少で美しい菊乃井ワールドが創出されるのだ。

菊乃井オリジナルの器をオーダー

弥生の八寸に使う器を冬のうちに注文。村田さんの発想をもとに模型と図面が作られ、製作に入る。

献立や趣向に合わせて器を選ぶ

月替わりの献立は前月に決め、器も合わせて決定。特別な献立の場合は名器、名品が使われることも。

朝 8 時から専任スタッフが清掃

毎日朝から 11 時近くまでかけて掃除。掃除機は使わず、ほうきがけと布拭きで清められる。

午前 9 時から庭の掃除と水やり

庭の掃除と手入れは下足番の男性が担当。年に数回庭師が入り、庭木の剪定がされる。

花生けなど裏方仕事は 11 時に終了

女将の京子さんと若女将が花生けを担当。お客さまの用向きに合わせてしつらいや装いを変えることも。

来客 30 分前に香で心和む空間に

座敷の片隅で香をくゆらせた後、お客さまをお出迎え。心を汲む細心のもてなしのひとつ。

脇床の木彫りの立ち雛は先代から譲り受けた、横山一夢の作品。

きれい寂びを映し出す「葵」の間。床の間や部屋の造りは書院風。

#### 村田吉弘（むらた・よしひろ）

1912 年創業の「菊乃井」の 3 代目主人。日本料理アカデミーや全日本食学会などの活動を通じて和食のユネスコ無形文化遺産登録への道筋をつくる。日本料理を世界に発信し、京都、東京の 3 店舗でミシュラン総計 7 つ星を持つ。店の詳細データは p.29 参照。

## 京菓子職人と紙職人が 新しい感性で紡ぐ“巡る春”

p.024

梅が咲き、桃の節句とともに始まる京都の春は、花の季節と呼んでもいいほどだ。桜やすみれ、菜の花、山吹、菖蒲、藤といったさまざまな花が次々に咲き、花から花へ季節は巡る。職人の町・西陣で先人の仕事を伝承しながら独自のものづくりに励む、京菓子司「聚光」の高家裕典さんと、手摺りで装飾した紙を作る「かみ添」の嘉戸浩さんに、さまざまな表情を見せる花を菓子と紙に写し、都の春を表現していただいた。春の和菓子には、一年の中でも花を題材としたものが多く、可憐、清楚、優美な姿が目を楽しませてくれる。花の移ろいを菓子職人の高家さんが表現し、その背景を職人でデザイナーでもある嘉戸さんが紙で表現。自然に咲くさまを彷彿させつつ、雅でもあり、モダンでもあり、それぞれの伝統の仕事の中に新しい世界を感じさせる。

### 春告草

メレンゲを混ぜ合わせたきめ細かな羽二重生地で作った清楚な菓子。寒さの残る中、まっ先に春の訪れを告げる梅の花をかたどった。中はこしあん、花芯は練りきり製。  
背景の檜梅は、木片を使って枝を、指先で梅を描いている。

### 一夜草

紫と白のこなし生地を2色重ね、あんを中に入れて三角に折り、愛らしいすみれの花の姿に。  
背景は菓子の紫に合わせ、顔料を水でにじませて紫の濃淡に。春の深まりを感じさせる。

### 柳絮

桜の季節が終わり、ふと目をやるといつの間にかみずみずしい若緑になっている柳。春風になびく柳の枝の動きを小田巻きで表現。  
大胆な金の文様の和紙で、萌え出づる春の風情を物語っている。

### 面影草

晩春から初夏にかけて咲く八重の山吹の絢爛たるさまを、力強い鮮烈な黄色のあんできんとんに。  
和紙の金のテクスチャーが群れて咲く花の姿を彷彿させる。

### 高家裕典（たかや・ひろのり）（左）

西陣の老舗和菓子司「塩芳軒」の次男として生まれ育つ。名古屋の「芳光」と実家で修業後、独立し「聚光」を開業。注文に合わせて調製する主菓子が人気。

### 嘉戸浩（かど・こう）（右）

アメリカでグラフィック関係の仕事を経験し、帰国後、京唐紙の老舗工房で修業。工房とショップを兼ねた「かみ添」を拠点に、海外のクリエイターとのコラボから複製作まで手がける。

店の詳細データは p.29 参照。

## 若手が挑む 春の点心弁当、競演

p.026

料亭、割烹、老舗旅館で修業を重ね、独立を果たした気鋭の料理人たちが作る、春限定の点心弁当。京料理の伝統の仕事と独自の発想をもって作られた若手ならではの料理あり、趣向ありの美食の競演。料理人のそれぞれの思いとともに5つの春の美味をご紹介します。

### 祇園又吉

「いろいろなものを少しずつ。遊び心のある器を誂え、春を表現」

p.026

オープンから8年を迎えた2015年、祇園の一軒家に移転し、新しいスタートをきった人気割烹。老舗旅館「炭屋」の料理長を務めるなど、茶懐石の仕事の経験も積んだ又吉一友さんは、料理はもちろんのこと、器や趣向でも季節や節句などの伝統行事を表現する。例えば、春を告げる季節風である貝寄風を主題としたこの特別点心。「又吉らしい料理をいろいろ少しずつ召し上がってもらおう工夫をしました。手をかけた料理と器で春を感じてもらえたらうれしいです」と、向付は料理を3種にして変わり向付にし、京焼の作家に作ってもらった筍の器で、春を待つ竹林の様子を表現。椀盛には器



の絵柄にも食材にもいろいろな貝を取り入れ、貝を寄せた真蒸を真昆布のうまみと甘みをじんわりと感じさせる一番だしで味わう。さらに貝合わせの器には酒肴、京焼の皿におかず風の取肴を盛り合わせ、いずれの料理も手をかけ、器を選び、愛らしい演出で供される。

左：繊細な器は京都の若手作家・柴田恭久さんの作品。うまみを引き出した鯛や甘鯛、ゆばの向付3種。

下：八寸は器に見立てた貝に5種類の酒肴を盛って供される。

## 祇園にしかわ

「冬の名残と春の走りを盛り込んで、春のおいしいもんを料理に写す」

p.027

「点心は懐石をコンパクトにした昼の食事のこと。通常の昼のコースより品数を減らし、そのぶん一品ごとの内容をより濃いものにしました」と語る西川正芳さん。冬の名残と春の走りのものを厳選しつつ、西川流の楽しい趣向も取り入れたこの「桃花点心」は、白味噌仕立ての汁と炊きたての白ご飯を盛った両椀と、菜の花のごま和え・筍・京人参が彩り鮮やかな向付という、懐石の基本3品からスタート。続くお造りは一転し、旬の魚を多種使い、多彩な菜味が添えられる。寒ぶりは辛味大根とあんぼ柿で、鯖は低温スモークにするなど変化に富み、修業先の「祇園さゝ木」譲りの創意と工夫をこらした料理に。その後の八寸は品よく焼き上げたまながとおやわさびの茎を忍ばせた鯖寿司などを盛り込み、繊細かつ勢いのある、メリハリをきかせた流れ。食後の自家製わらび餅とお薄に至るまで、一品ごとに表情を変え、高揚を誘うもてなしがなされる。

右：驚きとおいしさが共存する視覚と味覚で楽しめるお造り。たなびく雲や宝珠を模した器で華やかに演出している。

上：取り回しの形で供す八寸。実直な味わいのまながとお西京焼き、鯖寿司、金柑玉子を添えた春野菜。

## 游美

「あつあつのできたてを一汁三菜で供す、割烹ならではの点心を」

p.028

東京のフレンチレストランやフランスで修業を積み、その後、祇園「松むろ」の料理に出会ったことから日本料理の道を歩むようになった小長谷友幸さん。8年前のオープンの頃はフレンチのテクニックを料理に取り入れていたが、ここ数年は温故知新を旨とし、今は懐石に心酔。「一昨年、お寺の茶事の仕事させていただくようになって以来、自分の料理ともてなしの形を見直し、懐石の基本を一から勉強しているところです。今後はそれに少しずつ自分の感性を加えていけたらと思っています」。

五行説で春を意味する「青陽」と名づけられた点心は、懐石の一汁三菜を基本に、「割烹らしい作りたてを味わっていただきたい」と一品ずつ供される構成。向付は鯛の昆布締めを細造りにして加減酢で、お椀は鱧と甘鯛のすり身で作った真蒸地に白魚を合わせ、あつあつのだしをお客さまの目の前ではる。最後に、頃合いを見計らって土鍋で炊いたご飯を、焼きたてのだし巻き卵やしらす、赤だしとともに。どれも茶趣に富んだ器に盛られ、口福のピークへ誘う。

左上：懐石の正統な向付にのっとり、鯛は細造り、器は中国明代の古染付。上：白魚のほのかな甘みと菜の花の苦み、つゆのうまみのバランスがよい椀物。

左：素材をストレートに味わえ、春の息吹や香りが感じられる鱧の木の芽焼き。

## 祇園もりわき

「打ちたてのそばを締め。味の変化、彩りの調和を縁高に込めて」

p.028

名だたる店が軒を連ねる祇園南に、2014年にオープン。昼も夜もご飯の代わりに、毎朝石臼で手挽きした打ちたての粗挽きそばを出すスタイルが評判よく、この点心にも組み込まれた。「そばをお出しすることと一閑張の縁高を使うことをまず決め、この『そば点心』の献立を考えました。縁高の料

理は味の変化や彩りの違いを引き出すのに苦心しました」とご主人の森脇 努さん。筍木の芽あえや花見団子に見立てた串刺しなどの春の定番を盛り込んだ中に、トマトソースがかかる牛肉のたたきもあって、伝統と新しい味をバランスよく楽しませてくれる。ほかに、ふきのとうのごま豆腐やはまぐりのお椀、鯛のお造りを出し、締めはつやつやのそば。料理をいただいた後でもするつといただけるようにつゆは後味よく軽めに仕上げている。

上：グラスに盛った黒毛和牛のとんびのたたきは洋風トマトソースで。鯖寿司は山椒の実入り。  
左：東京のそば店で学び、修業先の割烹「祇園おかだ」でも出していた粗挽きそば。

## ふじ

「季節感がいちばん大切。雛の趣向で貝と春野菜を華やかに」

p.029

節会を重んじる繊細なもてなしで知られる「祇園丸山」に13年勤めた後、独立して2年。「この『春色点心』には桃の節句にちなんだ女性好みの料理を考えました。普段は創作の一品や肉を使った料理もお出ししていますが、点心は茶事の料理でもあるので冒険は控えました」とご主人の藤原誠さん。師匠から学んだ季節や節会の風情を一品一品に丁寧に写し取り、食材の切り方ひとつにも春の美しさと愛らしさが見てとれる。

向付は鯛やまぐろなどをお造りでストレートに、椀物ははまぐりとよもぎ豆腐を取り合わせ、取肴は盛りつけの美を追求。その妥協のない仕事ぶりをふんわりと和ませてくれるのが女将の奈美さんの笑顔だ。やわらかな接客でカウンター  
の空気を和らげ、夫婦二人三脚で店の味と雰囲気をつくっている。

上：蛤の形の朱塗りの漆器に貝のあえ物や揚げ物、煮物、焼き物を盛った取肴。蝶の形に切った野菜が春の風情を添える。この後、鯛そぼろやしいたけ、にんじんを混ぜ込んだご飯に焼き穴子や錦糸卵をのせた蒸し寿司が続く。

## ●店舗情報

### 菊乃井 (p.18)

京都市東山区下河原通八坂鳥居前下河原町 459  
Tel. 075-561-0015  
12時～13時 (入店)、17時～20時 (入店)  
お昼の時雨飯弁当は11時30分～12時30分 (入店)  
第3水曜定休  
昼のコース 8000円～、時雨飯弁当 4000円、夜のコース 1万5000円～。

### 御菓子司 聚洸 (p.24)

京都市上京区大宮通寺乃内上ル 3  
Tel. 075-431-2800  
10時～17時 水曜・日曜・祝日定休  
店頭販売の季節の主菓子は、各350円(税込)。  
3日前までに要予約。

### かみ添 (p.24)

京都市北区紫野東藤ノ森町 11-1  
Tel. 075-432-8555  
11時～18時 月曜定休、不定休  
来店前に電話連絡がおすすめ。

### 祇園又吉 (p.26)

京都市東山区祇園町南側 570-123  
Tel. 075-551-0117  
12時～13時 (入店)、18時～20時 (入店) 不定休  
昼のコース 8000円、夜のコース 1万6000円～。

### 祇園にしかわ (p.27)

京都市東山区下河原通八坂鳥居前下河原町 473  
Tel. 075-525-1776  
12時 (入店)、18時～20時 (入店) 日曜・月曜昼定休  
昼のコース 5000円、8000円 (夜のコースも提供可)。  
夜のコース 1万5000円、2万円。

### 游美 (p.28)

京都市東山区新宮川通松原下ル西御門町 444  
Tel. 075-541-0879  
11時30分～13時 (入店)、17時30分～20時 (入店) 不定休  
昼のコース 5000円～、夜のコース 1万円～。



**祇園もりわき** (p.28)

京都市東山区祇園町南側 570-177

Tel. 075-525-1030

12時～13時30分(入店)、18時～20時30分(入店) 木曜定休  
 昼のコース 3500円～、夜のコース 7000円～。

**ふじ** (p.29)

京都市中京区夷川通御幸町西入ル松本町 575

Tel. 075-254-8383

12時(入店)、18時～20時(入店)

不定休、昼は月曜・木曜定休

昼のコース 5000円、夜のコース 8000円(4月からは1万1000円)。

昼は前日までに要予約。

13時30分～14時、17時30分～20時(ともにLO)

水曜・最終火曜定休 昼おまかせ1万5000円～、夜おまかせ2万5000円～(ともにサ別)

**東山二条 七八**

オープンして4年目。カウンター越しに手際の良い仕事を眺めつつ味わう料理は、京都らしい野菜の炊き合わせ、炭火で焼いた瀬戸内海や日本海の旬の魚など。いずれも日本酒が進むおいしさ。気軽な一汁三菜が人気だ。

京都市左京区岡崎徳成町 7-8

Tel. 075-771-7168

12時～14時(売り切れ次第閉店)、18時～21時(入店)

月曜不定休 昼 2500円～(税込み)、夜 5500円～

**仁王門うね乃**

だしの名店「うね乃」が2014年にオープンしたうどん専門店。店内に一步入ると、ふくよかなだしの香りが漂う。国産小麦を使った自家製うどんにからまる、昆布とかつお節などの絶妙なだしのおいしさは特筆だ。

京都市左京区新丸太町 41

Tel. 075-751-1188

11時30分～15時、16時30分～19時(ともにLO)

木曜・第3水曜定休 きつねうどん 850円、鍋焼きうどん 1700円(ともに税込み)

**■祇園 界限**

**名店ひしめく魅惑のエリアで洗練された食の世界を満喫**

**祇園大渡**

2009年のオープン以来、変らぬ人気を誇る店。京町家にしつらえたカウンター 8席の上質空間と、ミシュランの星を獲得する実力を有しながら、店内には和やかな空気が流れているのも魅力。予約はお早めに。

京都市東山区祇園町南側 570-265

Tel. 075-551-5252

18時～21時(入店)

不定休 1万4500円～

**春の京都・和の美味処 18 選**

写真=浅井憲雄、岡田ナツ子、大泉省吾、内藤貞保、福森クニヒロ、坂本正行、鈴木一彦  
 編集協力=小原誉子、古都真由美、中野弘子  
 地図=中川学、上泉 隆

p.030

**京都では、古都の風情を楽しみながら美味を堪能できるのが魅力。京料理の老舗から気軽な食事処まで、人気の観光名所にも程近い 6 エリアの情報を厳選してお届けします。**

**■岡崎・東山 界限**

**風情ある町並みや疎水が巡る町**

**京ぎをん 浜作本店**

食通の谷崎潤一郎などが常連客だったという老舗。鯛一種を盛った向付など、厳選された旬の食材を大胆に、かつ繊細に仕上げる技、盛りつけの美しさが、訪れる人をうならせる。今も国内外のVIPが多数訪れる。

京都市東山区祇園下河原 498

Tel. 075-561-0330

### 祇園 さゝ木

斬新な料理で全国に名を轟かせる割烹。八面六臂の活躍を見せる主人・佐々木 浩さんの気さくな人柄も人気を後押ししている。オリジナリティに富んだ料理は、昼夜ともいっせいに食事を始めるコースで堪能する。

京都市東山区八坂通大和路東入ル小松町 566-27

Tel. 075-551-5000

12時～、18時30分～(ともに料理開始)

日曜・第2月曜定休 昼6000円(税・サ込み)、夜1万8000円(サ別)

### 祇園 松むろ

京都の名だたる料亭で修業を積んだ松室治隆さん。独立からしばらくは祇園のビルの一室で、2013年からは古門前通に数寄屋造りの一軒家を構え、新たな歴史を刻んでいる。茶懐石の心を感じる料理に定評がある。

京都市東山区古門前通大和路東入ル元町 361-1

Tel. 075-531-0300

11時30分～13時30分、17時～21時(ともにLO)

不定休 昼5000円～、夜1万円～(ともにサ別)

## ■丸太町～御池 界限

### 古書店や骨董店が並ぶ、文化人が愛した界限

#### 竹屋町 三多

魚は淡路や香住から、野菜は上賀茂から仕入れるという店主。厳選された素材の味を、手間をかけすぎない技で仕上げるおいしさ。骨董を中心にした器づかいが、いっそう料理を際立たせる。少人数限定のおもてなしも贅沢。

京都市中京区寺町通竹屋町久遠院前町 667-1

Tel. 075-231-3556

17時～22時 不定休

おまかせ3万円～

#### 二条 即今

二条通から路地に進んだ場所にある、隠れ家のような趣の京町家。凜とした雰囲気の中で、コース料理を日本酒とともに

に味わえる人気店。料理は懐石を基本としながらも、ご主人の山口拓朗さんの多彩なアレンジが光る。

京都市中京区二条通寺町東入ル榎木町 92-12

Tel. 075-256-2851

17時～21時(入店)

土曜・日曜・祝日のみ昼営業12時～13時30分(入店) 不定休

昼3500円・5000円、夜8000円・1万1000円

#### 手打ち 花もも

丁寧に皮をむいた国産のそばの実を石臼挽きしたそば粉を、京都のまるやかな水で打った、風味豊かな二八そば。そばの名店「翁」で修業した店主の味が評判。一軒家を改装した店の2階からは、京都御所の緑が眺められる。

京都市中京区丸太町麩屋町西入ル昆布屋町 398

Tel. 075-212-7787

11時～18時30分(入店、売り切れ次第終了) 月曜定休

ざるそば770円、にしんそば1130円(ともに税込み)

## ■御池～四条 界限

### 京都市内きっての繁華街は人気店の激戦区

#### 月村

細い路地の一角にある「月村」。陶製の鍋で1人前ずつ炊き上げてくれる釜めしは、鶏、海老、牡蠣など、どれも深い味わい。昔ながらのしゅうまい、聖護院大根煮など、家庭的な一品料理もおすすめ。

京都市下京区西木屋町通四条下ル船頭町 198

Tel. 075-351-5306

17時～21時 月曜火曜定休

牡蠣の釜めし2300円(税込み)

#### なる屋

「瓢亭」、「和久傳」を経てN.Y.の精進料理店で料理長を務めた上嶋良太さん。おまかせのみで「記憶に残る料理を作り、食べたいとっていただける店にしたい」と、何事も柔軟に考えたおいしい料理を生み出している。

京都市中京区堺町通錦小路上ル菊屋町 534-1

Tel. 075-252-1199

18時～20時30分(入店) 月曜定休、不定休あり

コース1万3000円～

### 点邑

開店20周年を迎えた、俵屋旅館が営む天ぷら専門店。京野菜や旬の魚介類を上質の綿実油で手早く揚げた天ぷらが美味。手頃な点心天ぷら丼ぶり3800円～。

京都市中京区麩屋町三条上ル下白山町 299

Tel. 075-212-7778

11時30分～13時30分、17時30分～21時 火曜定休

昼2200円～、夜8500円～

### ■北野天満宮～西陣 界限

#### 花街と西陣が育てた豊かな食の世界

#### 鳥岩楼

西陣に残る町家を生かした鶏の水炊き専門店。厳選された若鶏を使った水炊きは、西陣の旦那衆に愛され続けてきた味。たっぷりの卵で作るやや甘めの親子丼(昼限定)も人気で、2階の座敷でいただける。

京都市上京区五辻通智恵光院西入ル五辻町 75

Tel. 075-441-4004

12時～14時、17時30分～19時30分(ともにLO) 木曜定休

親子丼(吸い物つき)900円(税込み)

#### 紅梅庵

上七軒で約70年続く京料理の店。梅の名所、北野天満宮のお膝元とあって、弁当には紅梅、白梅の名がつけられている。お座敷遊びに興じる旦那衆からも引き合いのある会席料理は、締めには土鍋で炊いたご飯もつく。

京都市上京区今出川通御前東入ル社長屋町 678

Tel. 075-462-1335

11時30分～15時、17時～20時(LO) 火曜定休

昼3500円～、夜7000円～(ともにサ別)

### 登里新

お茶屋や西陣の旦那衆から請われる仕出し店として百余年の歴史を重ねる。十数年前から割烹の顔も持ち、春は筍や山菜料理で舌の肥えた客の期待に応えている。和やかな主人の人柄もこの店に通う理由の一つ。

京都市上京区今出川通七本松西入ル真盛町 705

Tel. 075-462-0541

11時30分～14時、17時～22時 木曜・最終水曜定休

昼3500円～、夜5000円～

### ■嵯峨・嵐山 界限

#### 平安貴族も愛した桜を愛でながら美味を堪能

#### おきな

清凉寺の山門そばにある日本料理の店。代々鮮魚店を営んでいたというだけあって、今も天然もののみを使う魚料理が評判。昼夜の会席はもちろんのこと、気軽な定食や湯豆腐メニューもおすすめだ。

京都市右京区嵯峨釈迦堂大門町 11

Tel. 075-861-0604

11時30分～14時、17時～20時(ともに入店)

水曜定休(祝日の場合は営業、翌日休)

2月、8月は各3日間臨時休業あり

おまかせ昼6000円、夜1万円～(ともにサ別)

#### 熊彦

街中の老舗料亭「たん熊北店」が風光明媚な嵐山に築いた姉妹店。築100年を超える日本家屋からは嵐山の桜が目の前に。一年を通じて季節を楽しむことができる。料理は、たん熊の真価を感じさせる内容。

京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町 5-1

Tel. 075-861-0004

11時30分～14時30分(入店)、17時～21時 木曜定休

昼6000円～、夜1万5000円～(ともにサ別)

8月21までの期間限定で、1階のホール席・カウンター席もあり。昼・夜ともに5000円～

### 嵐山 大善

鯖ずしで有名な京都のずし店で修業を積んだ主人の店。看板メニューの鯖ずしもさることながら、春は笹の香りの移る桜鱒の笹巻きずしにも人気が集まる。夫婦で切り盛りする和やかな雰囲気も好まれている。

京都市右京区嵯峨伊勢ノ上町 10-3

Tel. 075-882-0018

11時30分～21時 木曜定休

桜鱒の笹巻きずし(5個)1200円(税込み)