

京の台所を訪ねて 1

遙かな歴史と文化に磨かれた伝統と格式を重んじる京料理。その美味の数々を誰もが肩を凝らすことなく気さくに満喫できるお店を探訪する「京の台所を訪ねて」。新シリーズ初回は町家割烹「美先」です。



今日の柳馬場通りは平安京の頃には万里小路と呼ばれ、江戸時代を迎えても2つの通り名が併称されていたと伝えられています。これと六角堂の門前に由来する六角通りが交差する一角に暖簾を掲げているのが町家割烹「美先」です。京料理は大饗料理、精進料理、本膳料理、懐石料理、有職料理の総称であり、いずれも伝統と格式を重んじる日本料理として悠久の時を刻んできました。このような歴史と文化を背景に、大正の末期に京都で誕生したのが京割烹です。「割」は素材をさばくこと、「烹」はものを煮ることを意味し、誰もが気さくに旬味の極みを愛でることができるのが特徴であり、新たな食文化として広まって行きました。町家割烹の名が象徴するように、「美先」は築100年以上の京町家を改装した京情緒に満ちた店構えで、通りを行き交う人も足を止めてふり返ります。店内にはアンティークな灯りが点り、心地よい微風が流れる坪庭を臨む離れの個室（5～8名）、町家ならではの快適な設えを活かした中2階屋根裏席（5～10名）など風趣が映える個室やお席が和やかな語らいの時を彩ってくれます。女性客にも人気が高く、近隣のホテルのコンシェルジュの紹介で欧米などの外人客も訪れるとか。親しい人々との会食、大切な方々をもてなす接客、特別な日の集いなど、使い勝手の良さも申し分なし。席数は38席です。

大島純次料理長は京都生まれ。何よりも料理が好きで、関西の高級料理店で修業を重ねてきた京料理一筋15年の味の匠です。京割烹には素材の吟味を第一とする「割烹主烹従」という言葉がありますが、大島料理長も

た山海の極みの旬の素材に深くこだわります。例えば、京野菜。山紫水明の恵まれた風土の中で育まれてきた京都の伝統野菜は「美先」の料理に欠かせない大地の息吹きを感じさせる食材です。選りすぐった京湯葉のほのかに広がる甘みも絶品。鮮魚も京都の近海で獲れる四季の旬魚を日々厳選し、腕によりをかけて供しています。献立の多彩さ、リーズナブルなお値段も大好評です。お昼は平日限定の湯葉井定食、お魚膳、平日も土日祝も満喫できるお造り御膳、丹波黒和牛を用いた牛鍋御膳、土日祝限定の京湯葉づくし御膳、湯豆富懐石御膳、町家割烹の昼御膳。夜は前菜、造り、焼肴、強肴、留肴、食事、水物が堪能できる当日おまかせコース、特別おもてなしコースとして落と蕨などがあります。「風情ある京町家のお席で、肩を凝らすことなく、京料理を楽しく味わい、心で感じて欲しい。こだわり



をお客様と共有し、さらに深めたいと願っています」。大島料理長の優しい微笑みや思いを込めた言葉にも「美先」の細やかなおもてなしの心を感じました。

町家割烹「美先」

京都市中京区柳馬場六角下井筒屋町404
TEL 075-744-0735

営業時間 [昼の部] 11:30～14:30

[夜の部] 17:30～22:00

定休日 月曜日(月曜日が祭日の場合は火曜日)

