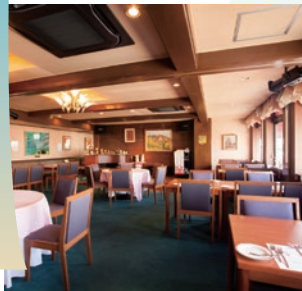


# 京の台所を訪ねて 13

京都で唯一、本格的なウクライナ、ジョージア、ロシアなどの料理を提供しているレストラン「キエフ」は、50余年の歴史を有する名店です。加藤幹雄会長と美知世社長に出店のきっかけなどを伺いました。



京都市東山区の鴨東ビル6階にある「キエフ」の店内は、落ち着いた雰囲気

を醸しています。ピアノのそばには、ウクライナの首都、キエフの美しい町並みを描いた絵画が飾られていました。キエフはかつてソ連の主要都市の一つでした。1991年にソ連が崩壊すると、ウクライナは独立。ロシアのウクライナ侵攻を受け、昨年ウクライナ語による読み方に「キーウ」と呼ばれるようになったことは記憶に新しいところです。

レストラン「キエフ」の創業者は、京都出身の加藤幸四郎さん(故人)で、早くから海外を視野に入れ、戦前、旧満州のハルビン学院でロシア語を学びました。

後に「料理と文化に国境はない」という言葉を自著に残している幸四郎さんは、戦後に帰国すると、ユーラシア大陸全般で食されているポピュラーな料理を提供しようと1957年、東京にロシア料理店「スガリー」を開店。スガリーとは、ハルビンを流れる大河、

松花江の愛称です。出身地にも出店しようと考えていた1971年、京都市がキエフと姉妹都市になり、翌年「キエフ」を開店しました。

「母なるキエフ」という言葉があり、ロシア人にとって、キエフは心の故郷。日本で言えば、京都のような存在だそうで、ロシア人とウクライナ人は近い関係で結ばれてきました。

「まさかロシアが侵攻するとは夢にも思いませんでした」というのは、創業者のご子息で会長の加藤幹雄さん。そんな情勢をよそに、同店の料理は開店以来親

し続けています。幹雄さんのご息女で社長の美知世さんは「実は、ハンバーグやロールキャベツはロシア料理。日本で“洋食”として最初に紹介されたのは、ロシア料理が多かったようです」と説明。

また幹雄さんは「家庭料理がベースのため、子どもから高齢の方まで親しめると思えます。キエフが文化の発祥の地なんですけれど、そこからいろんな地域に広がっていく中で、そういう特徴が残っていったのでしょ。体を温める料理が多いですね」

看板料理のボルシチはウクライナが起源と言われており、ビーツという野菜を使った赤色のスープで、サワークリームが入っています。ビーフストロガノフ(細切牛フィレ肉のサワークリーム煮)は、ロシアの肉料理。品切れになるほど人気があるのはキエフスキーカツレツ(キエフ風鶏のカツレツ)。これは、鶏も肉で棒状のバターを巻いてパン粉を付けて

揚げ焼きにしたウクライナの名物料理です。有名なピロシキも、実はウクライナ料理です。

「最初に冷たい料理に始まり、徐々に温かいものは出していくコース料理は、帝政ロシア時代の宮廷で供されていたと言われてい

ます」と美知世さん。コース料理も充実しており、キエフコースは、前菜盛り合わせに始まる計8品 ¥5,500(税込)。ボルシチも味わうことができるほか、キエフスキーカツレツやビーフストロガノフなどの4種類からメインディッシュを選べます。

フロアの西側はテーブル席(約50席)を備え、東側には2つの個室(約30名対応の1室、10余名対応の1室)も完備。景色がよく、屋上にはビアガーデンもあります。年に2回、会長の妹である加藤登紀子さんのディナーライブも開催されます。

ピロシキなどは持ち帰りのメニューの一つになっており、オンラインショップではビーフストロガノフのレトルトなども購入することができます。

美知世さんは「食事を楽しめるのは平和があってこそで、改めて平和であることの大切さ、有難さを感じました。70数年間、戦争せずにきた日本を誇りにしながら、料理を通してウクライナやロシアの文化を紹介する努力を日々重ねていきます」



加藤幹雄会長(右)と加藤美知世社長(左)



ビアガーデン(9/22まで):料理9品+ドリンク2時間飲み放題 ¥5000(税込)。日曜日~水曜日は200円引き。8/16は「大文字送り火観賞会」(予約制)開催のため、ビアガーデンはお休みです。

## レストラン「キエフ」

京都市東山区縄手通四条上ル鴨東ビル6F  
TEL 075-525-0860  
URL <http://www.restaurant-kiev.com>  
営業時間 12:00~21:00(ラストオーダー20:00)  
グランドメニューはいつでもご注文頂けます。  
年末年始の休業 12/30、12/31 1/1、1/2  
臨時休業もあるため、最新情報は  
店舗ホームページをご確認いただくか、  
営業時間内にお問い合わせください。

