

# 京の台所を訪ねて 15

—《海外編2》—

新春号では、和と洋の融合を楽しむことができる料理店「水ノ雅 KYOTO FUSHIMI」を訪ねました。同店の代表を務める青山聡尚さんが、地域に根差した京フレンチについて語ってくださいます。



お客様の多くは地元の方です。外国人旅行者が来店する中、言語を学ぶことが好きな青山さんは、英語やイタリア語で接客しています。また手話もでき、そのことがSNSで広まったことから、耳の不自由な方の来店も珍しくありません。

食材については、地元産にこだわっているそうです。野菜は、地元の宮本ファームで育てられたものです。環境保全型農業に

取り組む農家で、米や珍しい野菜なども栽培しており、とれたての新鮮な野菜が使われています。魚に関しては、高知県から仕入れています。

日本酒は銘酒「英勲」。辛口ですが、まろやかで飲みやすい伏見の酒の特徴を持ちます。料理に合う外国産ワインも取り揃えており、リーズナブルな価格で味わうことができます。

コーヒーと日本茶も地元産です。さまざまなメディアで取り上げられている焙煎所、マルトシ珈琲が「水ノ雅 KYOTO FUSHIMI」のために開発したオリジナルブレンドが淹れられます。またカネ七畠山製茶（1751年創業）の宇治茶が食後に生まれ、抹茶やほうじ茶はデザートに使われています。

料理長は、伏見で生まれた山本茂さん。京都のレストランや有名ホテル、フランスの一つ星レストランで研鑽した腕の持ち主です。青山さんは「フレンチのベースがありませんが、お醤油や味噌、“もろみ”や酒かす

なども用い、素材の滋味を活かした和の調理方法も取り入れ、季節を感じられる新しいフレンチスタイルのお食事をご堪能いただけます」と説明。

料理は、デジュネ（ランチ）・ディナーはともにコースのみで3種類あり、季節の食材を追うようにして旬の美味しさを活かしながら献立を変えています（以下、料理価格は税込）。

デジュネは、A（¥3,850）とB（¥5,500）、要予約のスペシャル（¥8,800）。初めて来店するお客様にすすめるのは、カジュアルに味わえるAだそうです。食前のアミューズ（旬の一皿）に始まり、オードブルは、4品から選ぶことができます。季節野菜のスープの後は、10品から選べるメインディッシュ、一口プレート（本日のシェフの裏メニュー）、自家製デザートが続き、ミネラルウォーター（自家製小菓子）付きで飲み物が供されます。

ディナーは、選べるコース「プリフィックス」（¥7,150）、要予約のおまかせフルコース「デギュスタシオン」（¥9,350）、要予約で厳選素材スペシャルコース「ムニユスペシャル」（¥11,000）。一番人気がある「プリフィックス」では、数品用意されたオードブル、メインディッシュ、デザートから好きなものを選ぶことができます。1,650円を足して“Wメイン”にすれば、メインディッシュで魚料理と肉料理を味わうことができます。

「水ノ雅 KYOTO FUSHIMI」の常連客は多く、「新春の慶びにふさわしい伏見の銘酒とリアージュしたお料理を楽しんでいただきたいと思っています。この店があることによって近隣の事業所さんや、パートナー企業さんも潤い、伏見全体をもっと元気にしていきたい。界限にはさまざまな歴史の跡がありますが、あまり知られていません。発信拠点となって、伏見の魅力を伝えていくことに貢献できれば何よりです」と笑顔を見せました。



京都の伏見は名水に恵まれ、かつては「伏水」と書かれていました。酒処となり、酒蔵巡りをする人が絶えません。銘酒“英勲”で知られるのは齊藤酒造。その社長の元私邸、築150年の京町家を生かし、2019年「水ノ雅 KYOTO FUSHIMI」がオープンしました。

暖簾をくぐり、前庭を抜けて玄関に入ると、歴史を感じさせる空間が広がります。正面には、かまどを備えたウエイティングバー。聴こえてくるのはジャズです。美しい庭もあり、広々としたダイニング（32席）の西側の庭は季節を伝えてくれます。2つの個室（8名と4名対応）も完備しています。

店名に、名水の“水”と、上質をイメージさせる“雅”の字を使い、「和と洋を融合した雅な世界となっています」と語るのは、飲食やブライダルの業界などでの実績がある代表の青山聡尚さん。記念の食事会や宴会、接待などにも使われ、ウエディングにも対応しています。



料理写真はイメージです

## 水ノ雅 KYOTO FUSHIMI

京都市伏見区京町1丁目244番地  
TEL 075-574-7482



URL <https://mizunomiyabi.jp/>  
営業時間 ランチ 11:00~15:00(ラストオーダー13:30)  
ディナー 17:00~22:00(ラストオーダー19:30)

定休日 水曜日  
※夏季と年末年始の店休日を設けています。  
京阪本線「伏見桃山」駅、近鉄京都線「桃山御陵前」駅より徒歩で約5分 / 駐車場 5台

