

見て、食べて感じる 海の向こう側。世界の味in関西

大人の愉しい食マガジン

あまから手帖

6

amakara techo
2021 June
定価815円

見て、食べて感じる
海の向こう側

限定ローマ食堂

中国・吉林省の串料理30種

淡路島で名手のイタリアン

緑のテラスで香港飲茶

ベリーダンスとペルシャ料理

一日の始まりは台湾式朝食

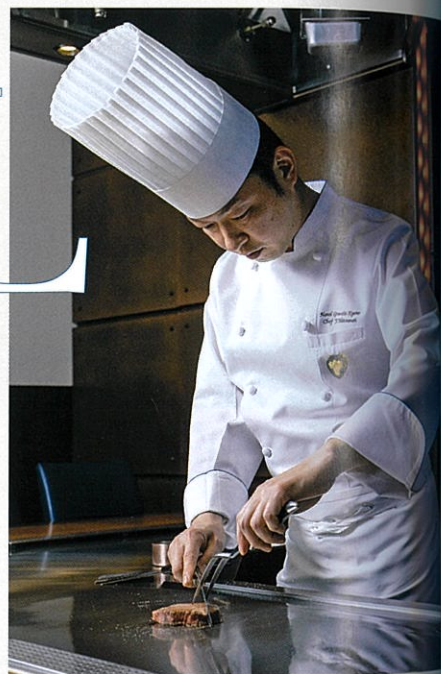
石窯で繰り出すバスケット料理

World dish!



人が
創る

My Home HOTEL



これまでの旅のスタイルが、いま大きく変化している。
なかでもホテルでの滞在が、コロナ禍で固くなった身も心も解き放ち、
自宅のような寛ぎを与えてくれると、ひそかな話題に。
安心と快適さを追求し、ゲストを喜ばせる温かいサービス。
そんな“マイホームホテル”は、“人”による心尽くしが詰まっている。

※新型コロナウイルスの影響で、営業日時や内容が変更する場合があります。
事前にご確認ください。

撮影／内藤貞保、岡森大輔(P56・57)
文／小林明子、柴田くみ子(P52・53)、本庄 彩(P56・57) 構成／柏木由紀



門上武司の My Home HOTELの 見つけ方

京都在住のフードコラムニストとして、テレビやラジオ等多方面で活躍する本誌編集顧問の門上武司。仕事でもプライベートでも、ホテルを利用することが多いという。あえて近郊で、“マイホーム”のように滞在したいホテルに求めるコトとは？そして、コロナ禍の今だからこそ「ホテルのレストランは安心して快適」と語るその魅力や使い勝手、ホテルの上手な活用法について聞いた。

撮影協力 / 『ザ・サウザンド キョウト』

「お帰りなさい」と迎えられると「ただいま」と帰りたくなる

会食や仕事で京都市内のホテルを利用することも多いという。「第一印象はやはり大事で、車寄せやエントランスに着いた時、初めてでも馴染みのように迎えられると『あ、嬉しいな』と。ホテルマンのちょっとした表情やしぐさなど、言葉には出さなくとも「お帰りなさい」という雰囲気を感じられることでほっと和むと話す。「送り出してもらった時も同じで『行ってらっしゃい』という気持ちも伝わり、いい気分での仕事場に向かえるし、またここへ帰ってきたい、と思いますね」。

最近では食事をするのも、ホテルのレストランを選ぶことがとて多くなったそう。だ。「サービスもてなしが行き届いているのはもちろん、ゆったりとした個室があって、ディスタンスを保って食事ができるのは、やっぱり安心感がありますね。そこにソムリエがいればなおありがたい。和食や中華でもワインが楽しめる、フレンチでも日本酒をオーダーできたり。その時にちょっとしたお酒の

アテをすつと出されたりしたら、その心遣いに一度でファンになっちゃうね(笑)」。おうち時間が増えて、ホテルの客室を利用する機会は、以前より増えたとのこと。

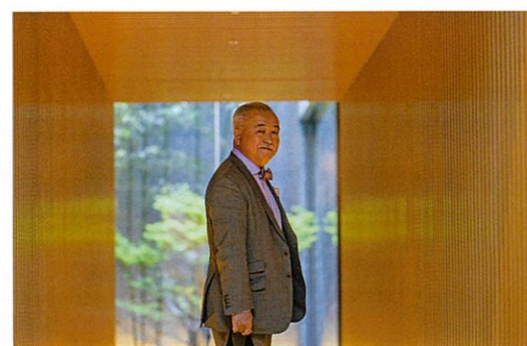
「僕だけでなく、友人の中には周りに気兼ねせずに声を出せるからとリモートワークでホテルの客室を利用するとか、家族ぐるみで泊まるという話をよく聞きますね」。家や仕事場という「日常」から解放され、ちょっとした「非日常」を味わえることで、心も身体もリフレッシュできるのがその理由とか。「例えば僕なら食事やコンサートで神戸に出かける時は、ホテルを取るんです。帰れない距離じゃないけど、食事や音楽を楽しんだ後の余韻がそこで途切れてしまうのがもったいない気がして」。ホテルに泊まれば、コンサートの後やアフターディナーのひと時を、ゆっくり豊かな気分でも過ごせるからだ。

「あえて近場に泊まって、地元を探求する旅を楽しむなら京都は最適。まだまだ知られ

ざるスポットがたくさんある。京都に住んでいる僕でさえ新たな発見をすることが珍しくないくらい。例えば、寺町通りや新門前あたりには骨董屋や小さなギャラリーがたくさんあるし、レベルの高い個人美術館なども掘ればざくざく出てくる。アートや骨董好きには、きつとたまらないはず。庭とか歴史とか、好きなテーマで、ホテルを起点に一日かけて京都を巡ってみるといいのも、めちゃくちゃ楽しいと思いますよ」。

そんな街歩きや地元探索の頼れる味方が、ホテルのコンシェルジュなんだそう。「人と人のつながりが深くってネットワークがモノをいう京都だからこそ、コンシェルジュも鍛えられているんです。レアな情報も持っているし、実に頼れる存在。安心できる観光タクシーやお茶屋遊びの手配から、未公開の庭を巡るプランの提案など、マイホームホテルに馴染みのコンシェルジュを持つ。これが京都を楽しむに最強の方法です」。

ホテルを起点に街を巡れば
いつもの京都に新たな発見が



門上武司

大阪生まれのフードコラムニスト。出張先のホテル選びで重視するポイントは、ライティングデスクの大きさとマッサージが頼めること。「仕事後にホテルでマッサージ。これ、僕の無上の喜びやねん(笑)」。

Kyoto Century Hotel 京都センチュリーホテル

Plan

「フスタルジックな気分」に浸るこれからの旅 Barフリーフ
ロー&朝食付きプラン」予約は2名。モダンスイート利用は
73700円、京プレミアム利用は39700円（いずれ
も、サービスタク、朝食込みの2名料金）。



93年の歴史が息づく名門。
正統派バーでグラスを重ね
心癒される、郷愁の時を

京都に現存するホテルとして3
番目に古い歴史を持つ老舗。前身
である『京都ステーションホテル』
の精神を受け継いで1981年に
開業した。当時、大きな話題を呼
んだ吹き抜けのロビーは、改装を
経た今もシンボリックな存在だ。

京都の玄関口で数々の記憶を紡
いできた名門が、創業100周年
を目前に「Nostalgic Journey」の
新コンセプトを掲げてリブラン
ド。個性が異なる特別な客室が利
用できるなどの特典を盛り込んだ
プラン提供をスタートさせた。
客室はヨーロッパ調の重厚感あ
るインテリアが印象的な「モダン
スイート」、京都らしい演出で寛
げる「京プレミアム」、スーパース

Bartender



『京都タワーホテル』時代
から『エセックス』に足繁く通
い、バーテンダーの一手一
投足を凝視して身につけた
技で、一杯一杯お作りします。

メインバー『エセックス』 白谷昭男さん

1998年、『京都タワーホテル』に
入社。スカイラウンジ『KUU』を
経て、2019年から『エセックス』
に勤務。

Bar Time

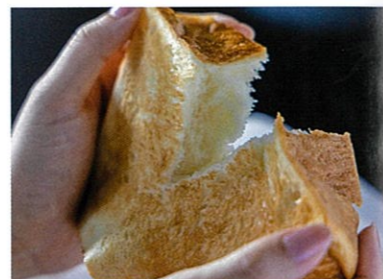
右/ブランデーXOにコアントロー、レモンジ
ュースなどを加えた「センチュリーナイト」は、
フレッシュな果実感が楽しめるオリジナルカ
クテル。上/右から、金属製のマグカップで
提供されるジントニック。オレンジジュースを
シャンパンで割ったミモザ。ウオッカベース、
グリーンティのリキュールやソーダで爽やか
さを感じさせるオリジナルカクテル「舞」。ビ
ールからワイン、各種カクテル、ノンアルコール
まで、30種がフリーフロースタイルで。



ガラスのオブジェを配した、シンプルなバックバーを持つ『エセックス』は、老舗
ホテルらしい重厚感のなかでゆったり寛げるオーセンティックバー。朝食時
には、古き良き喫茶店を思わせる雰囲気でも魅了する。

Morning

モーニングは『エセックス』で。雲の
ように柔らかな生地が大人気のペ
ーカー「別格」から毎朝届けられる食
パンは、数センチの厚さにスライスし
て香ばしくトースト。目玉焼きにス
ープ、サラダ、ジュース、フルーツと淹れ
たでのコーヒーをセットで。



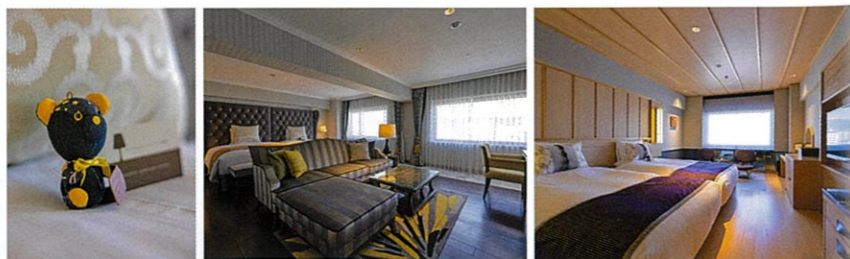
ングサイズのベッドを配した「ブ
レミアムエクゼクティブダブル」の
全3タイプ。オリジナルデニム生
地で職人が一体手作りした
センチュリーベアも待ち受けてお
り、宿泊の記念として持ち帰れる。
最大の特徴は、開業時からの
ファンも多いオーセンティック
バー『エセックス』でのフリーフ
ロー。メニュー内のドリンクが飲
み放題という驚きのサービスが
受けられる。ブランデーベースの
シグネチャーカクテル「センチュ
リーナイト」は、バーテンダーの
白谷さんが「約25年前、バーデ
ビューをした時に、ここで作って
もらった思い出の味」でもある。
グラスを重ねて酔ったとしても
後は客室に戻るだけ。ゆっくり目
覚めた翌朝は、厚切りトースト付
き、純喫茶のメニューをイメージ
したモーニングでリフレッシュ。

Data

●京都市下京区東塩小路町
680
◎JR京都駅から◎2分
◎50台
www.keihanhotels-resorts.co.jp/
kyoto-centuryhotel/

Room

右/履物を脱いで寛げる、国産天然木の縁甲板と
畳を敷いた「京プレミアム」。中/モトーンとテーマ
カラーのイエローでまとめた、約60㎡の空間を持
つ「モダンスイート」。各客室では随所に環境への
配慮がなされている。左/オリジナルのセンチュ
リーベア(5500円相当)は、着物の技を今に伝える
『京都デニム』とのコラボで誕生した。



HOTEL INFORMATION

ザ・サウザンド キョウト

『カノピアーノ』の植竹隆政シェフといえば、自然派イタリアンの第一人者。ニンニクや唐辛子、バターなどの動物性油脂は極力使わず、素材の旨みを最大に引き出した植竹シェフ監修のメニューが、昨年より『スカーラエ』で味わえるようになった。上質なオリーブ油と京野菜を中心に、国産食材を多用した繊細な料理の数々。身体に負担の少ない優しい味わいは世代を問わず愛されている。スペシャリティ「シマエビとカラスミの冷製カッペリーニ」はぜひ味わいたい一品。若き気鋭のシェフソムリエ・岩田 渉さんが提案するワインと共に堪能したい。

イタリアンレストラン『スカーラエ』

☎075・351・0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

Ⓧ11:30～14:30Ⓧ、17:30～21:30Ⓧ

Ⓧランチコース 3605 円～、ディナーコース 9944 円～。

※サ込。

www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae

身体に優しい自然派イタリアン



左／写真はイメージ。北海道産のシマエビの甘みとカラスミの塩気の塩梅が絶妙な冷製カッペリーニは、ランチコース6837円とディナーコースに付く(アラカルトは2983円)。ほか柚子コショウと合わせたトマトを添えた白身魚のボワレや、キンメ鯛のウロコ焼きなど、和食に通じる繊細な味わいが魅力。下／植竹シェフ。料理の監修のため月に数回は来店している。



神戸ポートピアホテル

「食事療法が必要な糖尿病の方、ダイエットで糖質を控えたい方も美味しく食事ができるように」と、以前から糖質制限メニューにも取り組んでいる『鉄板焼 但馬』。実は牛肉は糖質が低い食材。シェフが目の前で華麗に焼き上げる黒毛和牛のステーキのロースかフィレを主役にした、1食あたり糖質量20～40gのコースを提供。まず大豆と和牛のスープやたっぷりのサラダで糖質の吸収を抑え、塩や粒コショウで濃密な肉の旨みを味わいたい。具たくさんビーフピラフやバスク風チーズケーキまで付き、通常のコースと遜色ないほどの満足感がある。

鉄板焼『但馬』

レストラン予約係 ☎078-303-5207 (10:00～17:30)

Ⓧ11:30～14:00Ⓧ、17:00～19:00Ⓧ

(土・日曜、祝日は 16:30～)

Ⓧ木曜

www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tajima/

低糖質でも満足！ 鉄板ステーキ



写真はアミューズ、一品も付くディナーの例。ランチ 6050 円では黒毛和牛ロース 90g かフィレ 80g、ディナー 12705 円ならロース 130g かフィレ 100g が選べ、肉はグラム数を増やすことも可能。ビーフピラフに使用する米はわずか 40g。野菜や卵、牛肉をたっぷり加えている。デザートはしっかり甘さを感じる低糖質のバスク風チーズケーキ。※サ込。