

街なかで郊外で。今、使える昼処は？——ランチの答え。

大人の楽しい食マガジン

あまから手帖

amakara techo
2021. May
定価 815円

5



ランチの答え

【第2部】

和歌山昼の味さんぽ
盲腸線で食べ鉄
有田川町で山野草あそび

使える大衆食堂

断面美サンドイッチ

身体すこやか弁当

街なかのニュースな店

おにぎり専門店のヒミツ

丹波そば街道

郊外ランチ



【右頁】上／『祇園 楽味』でも学んだ割烹スタイルを自分なりに生かせたら」と意欲を見せる宮下さん。下／先付の後に披露されるネタ箱（取材時の一例）。造りはその日のネタ箱より3種を、野菜は1種を。肉や魚は各々1種ずつ選べる。【左頁】写真の料理はコース24860円（全8品）から。上右／炭火焼のライブ感は目にも美味しい。京たんくろ和牛サーロインはメディアムに焼き、自家製トマト麺で。上中／『祇園さゝ木』仕込みのフカヒレ煮が登場することも。スッポンだしの銀鮎で（写真は3人前）。上左／先付は鯛の黄身酢和え。芽ネギや大葉、木ノ芽の爽やかな香りと共に。左／白甘鯛の天ぷら。これまた自家製、深い甘みの玉ネギ麺で。下／締めは5種から1種を選ぶ。写真は上から汁なし担々麺、鶏だしにゅう麺、お茶漬けカレー。これだけでも悩む。右／日本酒やワインのペアリングも8000円前後で可能。



『階 KIZAHASHI』に 割烹スタイル

2021年春にカウンターのスタイルを新装。
新たな料理長を迎えて挑むは
ホテルでは稀な、自由度の高い割烹形式。
その醍醐味とは。

『ザ・サウザンド キョウト』の新提案

「さあ、まずは造りからお選びください。走りのカツオはあつさり手ごね寿司に、北海道のクリガニは土佐酢のジュレで。トリ貝は生でも炙りでも！お好みに応じます」。思わず見惚れる立派な食材を前に、料理長・宮下 司さんのその口上。これだけでもう、心が躍る。コース一本ながら、その内容はいわゆるお決まりではなく、食材を見ながら相談できる割烹的なプリアイクスタイル。これが、長い充電期間を経て今春カウンターのリニューアルを遂げた『階 KIZAHASHI』が提案する、新しいカタチ。ゆったりスペースを取ったL字カウンターが、その特等席だ。「お決まりの安心感もいいですが、

食材と向き合って自分好みにカスタマイズする過程も含めて楽しんでいただけたら」。個々の要望に応じる瞬発力が作り手に問われるが、そこは盤石。カウンター専属料理長として腕をふるう宮下さんは、京都の名店『建仁寺祇園丸山』や『祇園さゝ木』『祇園 楽味』などで計16年修業を重ねた人物。確かな技術と瑞々しい感性に加え、手慣れた気取らない接客で、おいしい空気感までも上手に作ってくれる。造りに始まり、野菜、魚、肉はもちろん、締めに至るまで提案は尽きない。「白甘鯛は天ぷらか、塩焼きか」。和牛はカツレツも捨て難い。贅沢で刺激的な悩みは、きつとクセになる。

階 KIZAHASHI

●京都市下京区東塩小路町570『ザ・サウザンド キョウト』
2F ①11:30～14:30②、17:30～20:30③ ④月・火曜 ⑤
各線京都駅から⑥2分 ⑦50台（3000円以上のレストラン
利用で3時間無料）⑧必要 ⑨ほぼすべて可 ⑩カウンター1
日最大5席（4月12日現在）⑪コース24860円のみ。日本酒
1合1865円～、Gワイン1616円～。※サ13%込。