

婦人画報

別冊付録①
シェフ直伝 家庭料理レシピ40
別冊付録②
婦人画報のお取り寄せ
「初夏のお取り寄せ」

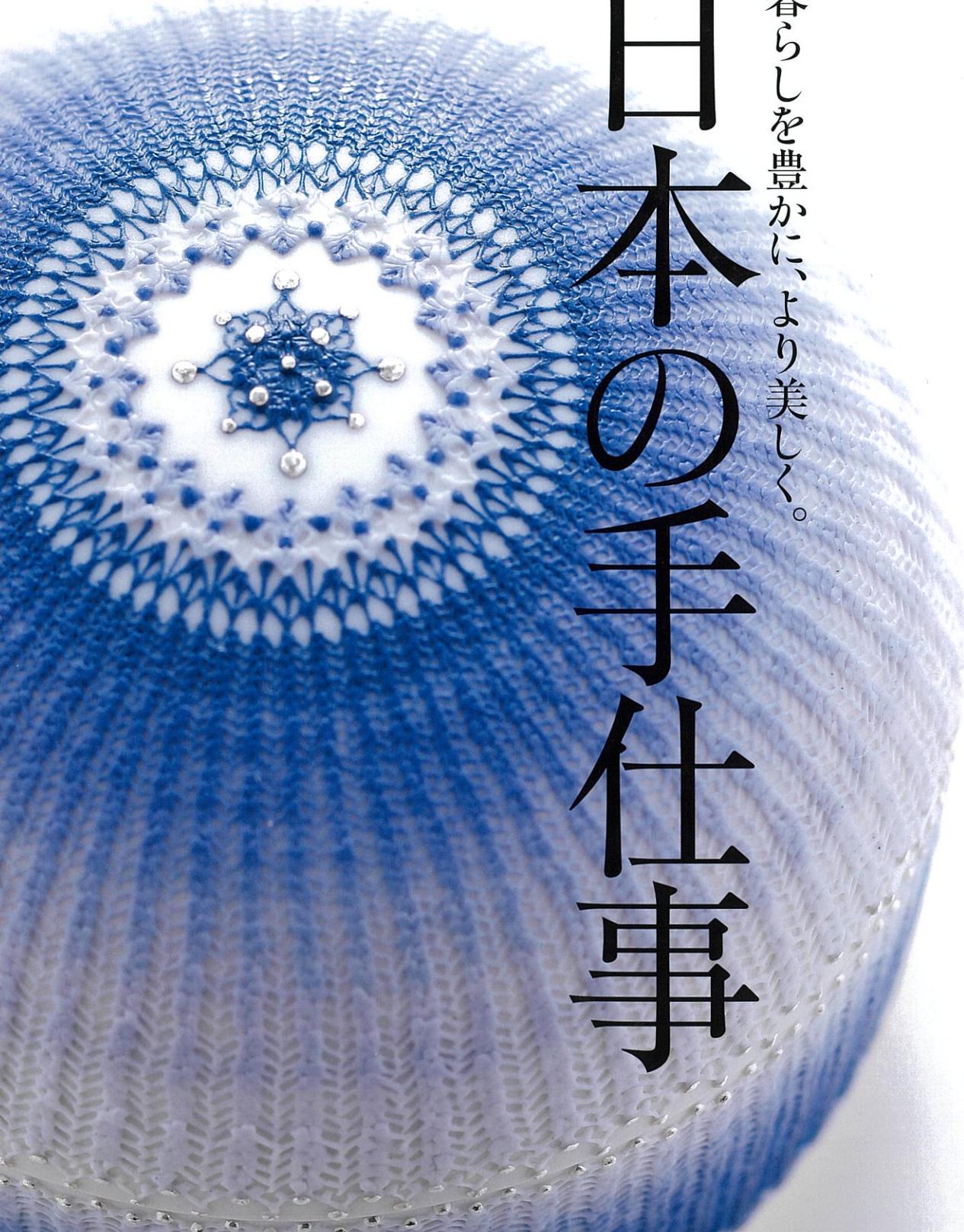


最新情報はこちら!
FUJINGAHO
116 YEARS & BEYOND
fujingaho.jp

連載「レンズを通して」
高円宮妃久子殿下

日本の手仕事

暮らしを豊かに、より美しく。



July 2021 No.1416

創刊116周年
記念特大号

7

夏を爽やかに乗り切る!
フルーツビネガー・
レシピ

上遠恵子、91歳の
センス・オブ・ワンダー

京都「苔寺」の
美しき小宇宙

上村松園とめぐる
女の一生

新連載! 小林圭
フランス料理の、
その先へ

メイド・バイ・
ジャパニーズの服

心と体に効く
ストレッチ



Magazine Cloud
電子版でも読めます



星のや東京

発酵食材を取り入れた
料理で免疫力をアップ

低温で5~6時間コンフィした鮎
に、岩を模した発酵食材の黒うる
かとタブナードを混ぜたソース、
波紋を描いた蓼のパウダー、冷製
パスタを添えて。(詳細はP214)



THE THOUSAND KYOTO

その日の体と心に合う
メニューをいただく

「KIZAHASHI」のカウンターでは
割烹スタイルを導入。「トマトの茶
碗蒸しと體」は京の夏の代名詞の
體を前菜風に調理。(詳細はP220)

れました。リゾートという心地よい環境
のなか、オーガニックの野菜たっぷりの
おいしい食事とともに、メディカルチエ
ツクまで受けられるとはなんとも贅沢
で、こんなホテルが日本にできないもの
かと、心底思つたものです。

ですが、昨今、日本にも各地に美しい
自然に恵まれた施設があり、森の中を歩
いたり、温泉に浸かたり、海の力に癒
やされたりと、日本ならではの自然の力
を利用したプログラムが本当に充実して
きているように思います。加えて四季
折々の土地の恵みをいただく食事。それ
も贅沢な食材ばかりではなく、昔ながらの
発酵食材などを積極的に取り入れている
ところが増えていると聞き、これこそが、
海外のホテルでは体験できない日本独自
の食文化の賜物と、嬉しく思っています。

海外のセレブリティたちは、年に一度
は「チバソム」のようなメディカル・リ
トリートに行き、自分の健康状態をチエ
ックし、運動療法、自然療法、食事療法
など、さまざまな方面からトータルにケ
アを行うといいますが、これからは、そ
れがより一般的になっていくのではない
かと予測しています。私自身もそれを習
慣として実践していきたいですし、多く
の人々にとつても、スタンダードになる
日は近いのでは?と感じています。(談)

よしかわちあき●オーガニックコスメや植物美容を日本に
広めてきたナチュラルビューティーの第一人者。コスメ、食
女性医療、漢方、植物療法、旅など、ナチュラルでヘルシ
ーな女性のライフスタイルを提案している。

THE THOUSAND KYOTO

京都・京都駅前

ヘルシーに進化した食で
心身をリフレッシュする

撮影：高嶋克郎

取材文：大喜多明子

体調や気分に合う料理を
アラカルトや割烹で

京都駅前という利便性を有しながら、吹き抜けの大空間をはじめ、京都の美意識と静けさに満ちたデザインが、深いやすらぎをもたらしてくれる評判の「THE THOUSAND KYOTO」。光と影、緑が交わる館内では、どこにいても心地よさを感じることができ、日常の疲れが癒やされ、感性がやわらかく目覚めるようです。

そんなホテルのふたつのレストランが、このほどスタイルを一新。新たな料理長、新たな内容で、よりヘルシーかつその時々の心と体に合う美味を提案しています。イタリアンの「SCALAE」では、自然派イタリアンの第一人者であり、動物性油脂を極力使わず自然の味わいを引き出すことで知られる、植竹隆政シェフを監修に迎え、メニューをリニューアル。カウンター席は、バルのように気軽に楽しむスタイルになりました。テーブル席ではコースも用意され、体に優しい「植竹流」の品々は、幼児から高齢の方まで幅広い世代を虜にします。一方、日



「SCALAE」のコース最初に登場するのは「シマエビとカラスミの冷製カッペリーニ」。植竹シェフのシグネチャーメニューである。

THE THOUSAND KYOTO
京都府京都市下京区東塩小路町570
tel.075-354-1000
一泊朝食付き2名1室33,600円～(サ込)
写真の「ザ・サウザンド・スイート」は
121,000円～(サ込)
IN15時 OUT12時 全222室
「SCALAE」ランチ3,605円～、ディナー
9,944円～、「KIZAHASHI」割烹スタイルの
カウンター席は全8品24,860円～

1階はリビングとキッチン、2階は
ベッドルームと2層になっている
「ザ・サウザンド・スイート」。吹き
抜けの窓からは京都タワーの姿も。



「KIZAHASHI」カウンターの一品、
すっぽんの出汁で炊いて揚げたふか
ひれと旬の京野菜の「賀茂茄子とフ
カヒレ」。水玉に抜いた皮も艶やか。

京都を撮影しアートにした作品に
ちなんだ風呂敷、御朱印帳、アロ
マオイルのセットも販売。ホテル
のオリジナルの香り。7,500円。



客室に備えられ「買いたい」との声
が多く、京くみひものお茶缶、
常滑焼の急須、有田焼の湯呑み(2
客)をオンライン販売。15,000円。



(右)トリートメント室はツインもあり、夫婦や友人などペアで利用可能。京都や紀州の炭を温めた「炭棒」によるオイルマッサージなど、京都に根差した施術は、ここでしか体験できないと人気が高い。(下)お茶、しうがなどをブレンドしたボールは凝りやむくみにアプローチ。



スパは瞑想をテーマにした、シ
ンプルで静謐な空間。温かな湯に身
を預けると緊張がほどけリラックス
できる。隣には岩盤浴の部屋も。

