

かわら版

発行:グルメ研究会
広報担当
平成25年11月15日

11/10(日)第三回グルメ研究会の活動を行いました。
今回は、「ミシュラン三ツ星の味を堪能する！」をテーマに総勢7名、京都駅に集結しました。
あいにくの雨模様でしたが、気候は過ごしやすく、行楽客で賑わう秋の京都の雰囲気味わえました。

参加メンバー・杉山・太田・上田・坂本
・佐藤(ゲスト)・西村・海野



今回お邪魔したのは、八坂神社の近くにある「千花(ちはな)」さんです。
四条通り沿いの細い路地に入っていくとなんと趣のある赤い提灯が迎えてくれます。
「お客様と対峙する板前割烹のスタイルをこよなく愛し、食材を吟味し、余計な演出はせず、
美味しいものを少しずつ提供する」をモットーとしているお店とのこと。
その言葉の通り、色々なお料理を少しずつお腹いっぱい堪能できました。
奇をてらった料理はなかったですが、やはりミシュラン三ツ星料理人。一般家庭では思いつかないよう
食材の組み合わせで私たちを楽しませてくれました。

部員全員お年頃(?)の女性なので、食べながら「これは山椒が効いているね〜」
「この食材はなんだろうね〜」「どうやって作るのかね〜」など、お料理談義に花を咲かせました。

【お品書き】



1. 鰻と柿の先付
鰻、柿、ドライトマト、蓮根を
ジュレで和えたもの。



2. ししゃもの南蛮漬け(右)
3. 豚肉の卵じめ(左)
豚肉、小松菜、百合根、
きのこを卵でとじたもの
山椒が効いてました



4. 青味大根と芽キャベツを使った味噌和え(左)
地上に出る首の部分が緑色なことから
「青味だいこん」と呼ばれる。京都の特産物
5. 黒豆の枝豆(右)
黒豆の枝豆は、黒豆がさやの中で成熟しきって
黒色になる前の状態のもので、丹波の特産物



7. イカと舞茸のかき揚げ



8. 栗しんじょと平茸のお吸い物



9. 甘鯛のお造り



10. 八寸(箸休め)
(下段左から) 銀杏、湯葉、梭子魚の寿司
(上段左から) 絹さやとクルミの胡麻和え、
秋刀魚生姜煮、セロリとおじゃこ



11. 鰻のゆうあん焼き(メイン)
鯛の頭煮と選択できましたが
食べやすいこちらを選びました



12. 野菜の煮物



13. 酢の物
三度豆、天草、とんぶり



14. ご飯
しそときゅうりのご飯



15. ミックスジュース
りんご、オレンジ、梨

季節がら、秋の味覚であるキノコがふんだんに使われていました。ほとんどの料理に出てきたため、キノコが苦手と仰っていた部長の杉山さんは大変そうでした。そんなお話が板前さんの耳に入り、キノコを抜きましょうか、とお気遣いが。お客様の事を思った優しい心遣いに感心しました。

結局、12時過ぎに入店してお食事を終えたのが15時過ぎ。
久々の集まりに、話に花を咲かせながら、美味しい料理に舌鼓を打ち、
贅沢な一時を過ごしました。
食事後は、腹ごなしに四条界隈・京都駅をプラプラ。思い思いのお土産と
共に帰宅の途につきました。



大変おいしゅうございました。



京都タワーの前にて。