

伝統と斬新さを併せ持つフレンチの老舗 開晴亭



コース料理の一例(写真はイメージ)。内容は季節の素材を生かした月替わり。力を入れているデザートも月ごとに替わります。



カウンター席も用意。暖簾にデザインされた絵には創業者が描かれています(右の題字下の写真です)。



エントランスに飾られた明治43年創業当時の看板。

DATA 開晴亭
 京都市左京区下鴨前萩町5-8 075-706-6966
 11:30~14:00 (L.O.)、17:30~21:00 (L.O.)
 定休日/火曜
<http://www.kaiseitei.co.jp>



「開晴亭の創業は明治43年。当時は珍しいカレーの缶詰が売り出されたこともあり。現在は家庭で楽しめる西欧惣菜を、大丸山科店の地下で販売しています」と佐々木行浩代表取締役(写真)。各地の百貨店で開かれる京都展などに年間約80回出展し、4月23日~29日には大津西武の催し場で行われます。今、話題のビーフカツサンドや惣菜、カレーなどが並ぶ予定です。

明治時代、京都の地でフレンチレストランを始めた「開晴亭」。2005年、烏丸からおしゃれなお店が集まる北山へ移転し、南仏風の趣きある店内で料理をいただけます。

「温故知新という言葉があるように、昔からの伝統的な味を大切にしながら、新しい要素を取り入れたコンテンポラリーな料理を提供しています。ピフカツやエスカルゴなど、フレンチの基本となる料理を今も残しているのはそうした思いから。お客さまが食べたいと思われる料理を、あ

テーブルに飾られた生花がお洒落。美しいテーブルセッティングに、選ばれた料理が期待されます。

程度用意できることがレストランの役割だと考えます」と話す佐々木行浩代表取締役。

お手頃なランチから豪華なフルコースが揃う中で、イチオシの料理が「おすすめ開晴亭コース」(9,000円)。いくつもの種類から選ぶプリフィクス方式を採用し、2種類の前菜、スープ、サラダ、魚料理、肉料理に加えて、パティシエが手掛けるデザートの盛り合わせを楽しめます。すぐ近くには京都コンサートホールがあり、名曲を聴いた後に味わうフレンチも一興です。



明るい南仏のイメージで造られた店内に、テーブル席が並びます。壁にかけられた絵は京都出身の画家・池田良則さんの作品です。プライベートが保てる個室があるのも嬉しいところ。8人まで対応できます(要予約)。



お気に入り
セレクション



MY FAVORITE SELECTION

海老芋唐揚げの 海老あんかけ

近江発
おばんざい File



●海老芋●
 里芋の一品種である唐芋を、何度も土寄せをしてエビのように曲がった形に栽培した高級品種です。京野菜の人気にもなっており、京都以外でも栽培されるようになり、現在は東近江市の特産のひとつ。

上品で深い旨味のある海老芋は料亭や割烹でよく使われる京野菜のひとつ。あく抜きなど、調理がむずかしいイメージがありますが、コツさえわかれば失敗なく美味しく食べられます。

今回は、近江八幡の日本料理店「和創ダイニング言葉」の鮫島誠さんに、本格的な海老芋料理を伝授していただきました。「海老芋は煮るより揚げた方が、独特の甘みが凝縮して美味しい。意外に簡単なんですよ」と鮫島さん。

前日に海老芋を煮ておけば、仕上げに手間はかかりません。味わい深いひと品は、見た目にも美しく、高級感いっぱいです。

- 材 料 (2人分)**
- 海老芋.....2本
 - 菜種.....6本
 - 白ネギ(細切り).....1本
 - エビ(車エビまたはブラックタイガー).....6匹
 - 柚子の皮(細切り).....適量
 - だし汁.....3カップ
 - 米のとぎ汁.....適量
 - 花かつお(お茶パックに入れる).....6g
 - 砂糖.....大さじ3
 - 薄口醤油.....大さじ3
 - 酒.....1カップ
 - 塩.....小さじ2
 - 片栗粉.....適量

- 海老芋は厚めに皮をむき、半分切って面取りし、米のとぎ汁で竹串がスッと通るくらいまでゆがく。
- だし汁に砂糖・薄口醤油・酒・塩・花かつおを入れ、①の海老芋を加え、煮くずれないようにごく弱火で30分ほど含め煮する。火を切って、汁につけたまま一晩寝かせる。
- 菜種とエビを塩ゆでし、エビは適当な大きさに切る。②の煮汁は片栗粉でとろみをつけて、あんを作り、エビを混ぜこむ。
- 海老芋は薄く片栗粉をつけ、180℃の油で中が温まるまで揚げる。揚げた海老芋に③のあんをかけ、白ネギ・柚子の皮・菜種を添える。



③のエビは塩ゆでした後、ゆがいた汁につけたまま冷ます。④の海老芋は揚げる前に軽く水気をきり、片栗粉は刷毛で薄めにつける(写真)。



料理指導 店主 鮫島 誠さん

和創Dining 言葉
 近江八幡市桜宮町213-19 B1F ☎0748-33-1317
 17:00~22:00 (L.O.21:30) 月曜定休

地元の野菜や漁港直送の天然の魚介類など、旬の食材を生かしたオリジナルの日本料理がコースで堪能できるお店。店主の鮫島さんは若手料理人ながら、雄琴の有名旅館や祇園の人気割烹店で15年にわたって修業を積んだ経歴を持ち、昨年11月に自らの店を構えました。7品で3,800円のコースは、メリハリのある献立と本格的な味で満足度が高く、お値打ち(※5,000円・7,000円のコースは2日前までに要予約)。じっくり手かけた和食が気軽に味わえる貴重な一軒です。

