

味 度

みかん
Mi-kan

味の歳時記

— 京都府

ザ
グ
ラ
ン
リ
ゾ
ー
ト
エ
レ
ガ
ン
テ
京
都



旬のヒント

ザグランリゾート
エレガント熱海

岡山 雄太

四日市料亭 大正館 洗心亭

寺尾 和高

京湯元ハトヤ瑞鳳閣

村山 猛

和泉屋旅館

湯之上泰広

道頓堀大阪松竹座

日本料理 仁扇

多田 一夫

味の饗演

北新地はし本

橋本 晴広

天橋立ホテル

円城寺利之

奥琵琶湖マキノ

グランドパークホテル

山岡 和宏

3

March 2017

弥生



ザ グラン リゾート エレガント 京都入り口

この堀川通りの東に沿って流れるのが、堀川、さらにその東に走る道

路が東堀川通りであり、その東堀川通りから中立売通りを東に入ったところに、「ザ グラン リゾート エレガント 京都」(三十六室) が建つ。

同ホテルを経営・運営するのは一九六二年創業の株式会社 大倉で、大阪市で建売住宅の販売事業を始め、一九七四年にリゾート事業に参入し、会員制のリゾートクラブを立ち上げた。自分の別荘感覚で利用でき、それでいて自分の別荘ならつきまとう維持・管理の煩わしさから解放されることを理想にサービスを追求。全国のリゾート地二十カ所に会員制のホテルを展開し、沖縄県の一カ所に提携ホテルを有するまでに成長した。ビジターのみの利用は一切なく、心から安心できる空間で過ごすことができる。各会員に対するスタッフの距離の取り方は絶妙だ。紋切型のサービスは存在しない。ビジネスマイクなサービスを好む会員にはスマートな対応を心がける。また家族のように親しくなったお客様が足

には、足腰の守護神を祀る神社のお守りを贈った。そうして一人ひとりの会員のことを考えたサービスを提供するゆえ、ザ グラン リゾートのどのホテルも人気が高く、さらに料理のジャンルを日本料理だけに絞り、そのクオリティーの高さには定評がある。

ファンとも言える会員が多いことに加え、特に京都という観光地にある「ザ グラン リゾート エレガント 京都」は、関東から訪れる会員の割合が高い。同ホテルの周囲を見回しても、観光スポットは枚挙にいとまがない。京都御苑をはじめ、幕末の歴史舞台となった二条城などがある。平安時代の陰陽師、安倍晴明をお祀りする晴明神社には若者の参拝が絶えない。晴明が精霊・式神を隠していたとされる一条戻橋の近辺では、テレビドラマの撮影が頻繁に行われている。堀川以西は西陣のまちであり、かつて機織りの音が聞こえた。伝統美「西陣織」を伝える西陣織会館ではきものショーが連日行われている。近隣の如水町には、黒田官兵衛の屋敷跡「黒田如水邸跡」の碑がたち、御所の蛤御門の近くには水戸藩邸跡

の碑がたつ。京都府庁旧本館において春に開催される「観桜祭」も見逃せない。

出雲大社の門前町で見た 料理人たち

調 理場を率いるのは、京料理の技と伝統を受け継ぐ料理長、吉田岳人氏である。同氏は、一九五七年に島根県大社町(現、出雲市)に生まれた。大社町は出雲大社の門前

明 治二十八年(一八九五)、京都電気鉄道が京都に日本初の市街路面電車を走らせた。その十年後に全通した北野線では、京都駅前を起点とした京都市電が西洞院通り、四条通り、そして堀川通りを北へ向かい、中立売通りを西に曲がって、北野天満宮を目指した。

一人ひとりのお客様が望む サービスを追求

守りを贈った。そうして一人ひとりの会員のことを考えたサービスを提供するゆえ、ザ グラン リゾートのどのホテルも人気が高く、さらに料理のジャンルを日本料理だけに絞り、そのクオリティーの高さには定評がある。

ファンとも言える会員が多いことに加え、特に京都という観光地にある「ザ グラン リゾート エレガント 京都」は、関東から訪れる会員の割合が高い。同ホテルの周囲を見回しても、観光スポットは枚挙にいとまがない。京都御苑をはじめ、幕末の歴史舞台となった二条城などがある。平安時代の陰陽師、安倍晴明をお祀りする晴明神社には若者の参拝が絶えない。晴明が精霊・式神を隠していたとされる一条戻橋の近辺では、テレビドラマの撮影が頻繁に行われている。堀川以西は西陣のまちであり、かつて機織りの音が聞こえた。伝統美「西陣織」を伝える西陣織会館ではきものショーが連日行われている。近隣の如水町には、黒田官兵衛の屋敷跡「黒田如水邸跡」の碑がたち、御所の蛤御門の近くには水戸藩邸跡



2 階 ロ ビ

ただひたすら一生懸命に

ザ グラン リゾート エレガント 京都

吉田 岳人

味の歳時記

人の命と健康を守る地域の食文化

地産地消の実践や食育活動などに精力的に取り組む各地の料理人にスポットを当て、それぞれの地域の歴史・文化と、そこに伝わる郷土料理を紹介し、「安全・安心な食」の重要性を広く発信していきます。



「ただ、モットーに仕事に臨んでいる。」「ただ、ひたすら一生懸命に仕事をする。」「ただ、が大切だと思っています」

ザグランリゾートの各ホテルの料理長や、自身と同じように京都で働く料理長と親交を深めながら、地域産の素材の使い方などの情報交換を行い、学び続けている。日本人の心が息づいているような性格で、ものを大切にすることも忘れない。食

材などを入れた段ボールや発泡スチロールは衛生面に配慮しながら、取引先に返却して再利用してもらう。

「日本料理というのは、季節の素材を丁寧に扱い、手間暇をかけて仕上げたものです。走り、匂、名残りという時期によって素材が少しずつ違ってきます。それをうまく調理するところにこの仕事の面白さや遣り甲斐があります。調理の仕方を上手

に変えていく。それが日本料理の魅力でしょう」

いまだ目標とするのは師匠の村井氏である。「村井先生は一度庖丁を置きましたが、かつて勤めた先から再びその腕を求められ、仕事に復帰しました。魅力がなければ、そういう機会にはなかなか恵まれないと思います。私も親父のような人になりました。より長くこの世界で頑張っていければと思っています。

また、こういった機会をいただけた森口会長と小山総料理長には、本当に感謝しています」

吉田氏が「ザグランリゾート エレガント 京都」に立って三年目に入る。以前よりも会員の利用が増していることを感じており、その重責を負いながらも遣り甲斐がいつそう増している。春夏秋冬の素材を生かした吉田料理長の季節がまた巡り始める。



調理師のみなさん
【後列左より】
福岡 駿介 植村 眞吾 酒井 麻里子
吉田 岳人 料理長
小山 和夫
ザ グラン リゾート 執行役員 総料理長
都築 功子 野島 貴治
【前列左より】
清水 末広
内橋 直也 ザ グラン リゾート
エレガント 京都 支配人
河藤 隆行 ザ グラン リゾート 総支配人
森口 富士夫 木原 俊



掘りごたつ部屋

町で、かつては数多くの旅館や料理店があった。吉田氏の友達の多くの家が料理店を営み、遊びに行くと、高下駄をはいた料理人がいるのをよく見かけたそうだ。

「その姿が格好良かったんです。大人になつたらこんな仕事をしようかと思いましたが」と吉田氏。幼心におぼろげに抱いた夢は消えず、やがて日本料理の世界に飛び込む。吉田氏の母親の知人の子息が料理人として神戸市の割烹料理店で働いており、

一九七六年にその店で修業を始めた。その後、大阪ミナミの料亭に勤め、料理長、村井隆氏と出会う。村井氏に付き従い、大阪で腕を磨いた。

料理長として独り立ちできたのは一九九〇年、京都府北部の福知山ロイヤルホテルに勤めたときだった。一九九六年に京都市にある新都ホテル「京濱作」の料理長となり、その十年後、料理長として「パールシティ神戸」に勤務。館内のレストランと宴会などの料理を担当する。やがてその系列ホテルの「クラウンパレス神戸」のレストランの副料理長も兼任することになり、そして二〇一五年、「ザグランリゾート エレガント 京都」の料理長に就任した。

京都生まれの師匠に学ぶ

「村井先生は仕事こそ厳しいもの、人間的にはとても温かい方でした」と語る。師匠の真摯に仕事に取り組み姿を見て育った。単に教えてもらおうという安易な考えで質問しに行くと、答えはもらえ



特別室

なかった。自分がどう考えるかを言つて初めて、教える受けられることができた。

そんな村井氏は京都に生まれ育つた料理人であり、吉田氏は、京料理の魅力に取りつかれるように技の研鑽に努めた。「京都が好きで、この地でずっと仕事をしたいと思つてきました」と言う。実際、吉田氏は京都の水が合っているようで、同氏の料理は好評を博している。

吉田氏も真面目で、「一心不乱」を

ザ グラン リゾート エレガント 京都

TEL 075-451-1600
〒602-8066
京都市上京区中立売通堀川東入ル東橋詰町66-3



〈味感読者限定〉体験宿泊

料理長おすすめ会席
..... 14,040 円(税込)

特撰料理長おすすめ会席
..... 17,280 円(税込)

※土曜日のご宿泊はプラス2,160円となります。
※当施設が設定する特別期間のご利用はご遠慮いただく場合がございます。





ていだん 鼎談

ザ グラン リゾート 総支配人
かわとう たかゆき
河藤 隆行

ザ グラン リゾート エレガント 京都 支配人
うちはし なおや
内橋 直也

森口 富士夫

トップの知恵を日本の知恵に

食文化の発展と郷土料理の継承に尽力するホテルや料亭などのマネジメントクラスの方に、その事業活動や社会貢献活動の現状と今後について語っていただき、地域社会の活性化に一役買っていきます。

料理の確認だけでなく、各スタッフと面談しながら、ホテルがとるべき方向性を伝えていきます。

京の街で理想のサービスを追求し、より良いおもてなしをご提供する

寺社仏閣から水族館まで

森口 本日は、東堀川通りから中立売通りを東に入ったところにホテルを構えておられる「ザ グラン リゾート エレガント 京都」をお訪ねしました。貴館は、経営母体の株式会社 大倉さんが展開される会員ホテルの中で京都市に拠点を置かれるホテルですね。私も、全国のリゾート地二十カ所に会員制のホテルと、沖縄県の一カ所に提携ホテルを有しており、そのザ グラン リゾートのホテルの一つが一九九四年にオープンした「ザ グラ

ンリゾート エレガント 京都」です。ザ グラン リゾートのホテルの中でも唯一街中にあります。**森口** こちらは街中にありますが静かですね。大通りから少し入っているだけで環境がガラリと変わり、このあたりはとても静かです。**森口** それにきれいで清々しい感じがします。京都の人は、日本一の観光地に住む自負心をお持ちで、環境美化に対する意識が高いのですね。**内橋** 堀川の川沿いの清掃活動にも力を入れており、私も参加しています。**森口** 地域に根差しておられるんですね。



ザ グラン リゾート
総支配人 **河藤 隆行**



ザ グラン リゾート エレガント 京都
支配人 **内橋 直也**

お客様には「ホテルに来た」という感覚でなく、家に帰ってきたような安心感を覚えていただければ何よりです。



外 観

内橋 少し散歩するだけでも気持ちの良さを感じていただけたらと思います。目の前の中立売通りを東に七、八分ほど歩いていただくと、京都御苑に行くことができます。

森口 私も何度か訪れたことがあります。立派な建物に感動しました。

河藤 京都御苑は終日開放されています。少し前まで、京都御苑内の京都御所の参観は事前に申し込むか、毎年春季・秋季の五日間の一般公開が行われるときしか適いませんでしたが、それが年末年始などを除いて通年公開されるようになりました。そのため参観される方が増えています。

森口 西陣も近いですね。**内橋** はい。西陣織会館や晴明神社なども徒歩で行ける距離にあります。当ホテルでは、月に一回程度、京都を知るための「歩こう会」というイベントを開催しています。五、六キロぐらいのコースを設定して、神社仏閣などを訪ねています。バスターも付いていますが、歩くことは健康づくりにもなりますし、歩きながら会話も

はずみ、リフレッシュできると思えます。**森口** そうですね。京都の観光資源を生かすべきですね。

河藤 これからはいろいろな花が楽しめるシーズンが始まります。

森口 以前、桜のシーズンに醍醐寺に参りまして、咲き誇る桜の風景は圧巻でした。その花見では、境内でシンセサイザーが演奏されました。

森口 最近そういうスタイルのコンサートが多いようですね。

内橋 「逆も真なり」で、古い中でも新しいものを取り入れていくのは大切ですね。

森口 また京都は、子どもさんが遊べる場所も多いんです。東映太秦映画村や京都市動物園があります。梅小路公園には鉄道博物館と京都水族館があり、人気のスポットになっています。

森口 私は戦国時代などの日本史に興味があるのですが、織田信長公が討たれた本能寺はどちらにありますか。

河藤 本能寺は寺町御池にあります。本能寺の変が起こったときは、中京区の油

小路通り・蛸薬師通りを下がったあたりであり、今は本能寺跡という碑がたっています。後に、豊臣秀吉公が現在地に本能寺を移転しました。

森口 京都は、世界人気都市ランキングでナンバーワンのまちだけあって、本

河藤 そうですね。史跡などが点在せず、祇園や嵐山といった具合に各エリア内で観光を楽しむことができます。それにタクシーに乗って二千円も払えば、そこそこ遠方まで行けます。市バスも使い慣れると結構便利で、いろいろな観光スポットに足を運ぶことができます。

京都の料理は量ではなく、品の良さが重要ですね。どんなホテルでも料理店でも、料理が悪ければ話になりません。



公益社団法人 日本調理師連合会 会長
森口 富士夫



森口 おもてなしについてはどのようなお考えをお持ちですか。

内橋 うまく表現できませんが、アットホームを指すというわけではなく、ホテルに親しんでいただければと思っております。お客様には、ホテルに来た、という感覚でなく、家に帰ってきたような安心感を覚えていただければ何よりです。お越しいただいたときは「お帰りなさい」という思いでお迎えています。お見送りの際は「ありがとうございます」と申しますが、心の中には「いつてらっしゃい」という気持ちがあります。

森口 京都あたりだと何回も来られるお客様がいらっしゃるでしょう。

内橋 おっしゃる通りです。

森口 ホテル業も厳しい状況にあると思います。何か変化を感じておられますか。

森口 肉料理を求めるお客様も多いため、献立の中に取り入れていきます。

森口 現状に甘んじず、いろいろ探しておられることに感心しました。

届けたい、家に帰ったような安心感

河藤 ザグランリゾートのホテルには関西圏のお客様が多いのですが、「ザグランリゾート エレガント 京都」の場合は関東からのお客様が多いのが特徴になっています。

森口 ザグランリゾートのホテルの看板ホテルは「ザグランリゾートプリンス有馬」で、ホテル名の通り兵庫県の有馬の温泉街にあります。そちらのホテルは温泉を楽しめることが大きな特徴になっていると思います。こちらは観光都市にあることが大きなメリットですね。やはり京都市外のお客様さまが大勢利用されますか。



お客様目線のサービスを実践

河藤 私は二〇〇四年に「ザグランリゾート エレガント 京都」の支配人をしてきたことがあります。当時に比べて、京都市内の宿泊料金は明らかに上がっています。海外からの観光客がどんどん増えたことによって、一般のシティホテルの小さなお部屋の料金でも一万五千円、二万円にもなっています。その点、「ザグランリゾート」が運営・展開しているのは会員制のホテルですので、一泊二食付きのご宿泊が一万円でおつりがくる料金になっています。お料理も本格日本料理ですし、ご利用しやすく、またご満足いただけるのではないかと思っています。

森口 今後、企画されているイベントなどがあればご紹介ください。

内橋 「ザグランリゾート エレガント 京都」では毎年、周年記念の感謝祭を行っています。今年は芸妓さんの踊りと、吉田料理長の限定の特別料理でおもてなしさせていただきましたと思っています。

森口 京都には花街があり、芸妓さんや舞妓さんの舞・踊りという伝統伎芸が残っています。私は祇園甲部の都をどり、や宮川町の京おどり、を何度も観賞していますが、見ごたえがありますね。そうした歴史や文化を大切にしなければならぬと思います。

河藤 「ザグランリゾート プリンス有馬」では、三月に株式会社大倉の五十五周年のイベントとして、歌手田川寿美さんを迎えコンサートを開き、また、小山総料理長の雛祭り料理と、有馬芸妓の踊りを観賞してい



ラウンジ

森口 ホテルの魅力の背景に観光があるわけですね。

内橋 料理の面では、吉田岳人料理長が取り仕切り、人気を博しております。料理面でもサービス面でも、お客様の目線に立つことを大切にしています。

河藤 施設面については、当ホテルの全客室に東向きの窓があり、大文字の名で親しまれる如意ヶ嶽を見晴らすことができます。毎年八月十六日には、京都を囲む五つの山に「五山送り火」をご覧いただけます。五山すべてが見渡せる場所はこの界限だけのようです。

森口 景観は大事ですね。高層ビルが建つために景観が台無しになると、本当に残念に思います。

森口 阪神・淡路大震災によって有馬芸妓がかなり少なくなつたと聞きました。そのようにして伝統を守られる企画を立てておられることは素晴らしいですね。

内橋 三月九日に「サンキューフェスタ」というイベントを開催します。料理長吉田の限定特別会席、沖繩の三線演奏などを楽しんでいただきたいと思っています。このようなイベントでは、例えば、お客様の目の前で魚をさばいて寿司を握ったり、天ぷらを揚げたりなど、いろいろと趣向を凝らしています。お客様にご満足していただくことが究極の目標ですので、これからもお客様の目線をもってお気持ちを察していくつもりです。すべて実現することは難しくても、多様なニーズに精一杯お応えしていきたいと思っています。とにかく「一生懸命やる」ことが私の信条です。同じお客様に對しても日によって理想の対応法が異なってくると思います。正解がないところが接客業の難しさですが、またそれは遣り甲斐になります。今後も、あるべき理想のサービスを突き詰め、より良いおもてなしのご提供に努めます。

河藤 この堀川通り沿いは建物の高さ制限があり、当ホテルの建物の半分ほどがその範囲に入っているため建物が階段状になっています。

森口 そうでしたか。館内の施設も充実しているようですね。

河藤 パーラウンジを含め、本当に最高の施設を整えていると思っております。

お客様の声聞き、サービスに反映

森口 吉田料理長は良い料理を出していますね。お客様からの評判がいいのではないのでしょうか。

内橋 美味しいのはもちろんですが、見た目にもきれいな料理を作ってくださいっています。特に女性のお客様が多いこともあって、美しい料理にご満足いただいているようです。

森口 京都の料理は量ではなく、品の良さが重要ですね。どんなホテルでも料理店でも、料理が悪ければ話になりません。施設が良くても、高級な器を使ってもお客様は「食べる物がなかった」と不満を漏らされる方もいます。河藤総支配人は、ザグランリゾートの各ホテルを視察し、お客様の声を集めるよう努めておられますね。

河藤 小山和夫総料理長と共に各ホテルを回っています。料理の確認だけでなく、各スタッフと面談しながら、ホテルがとるべき方向性を伝えていきます。

森口 そのように管理職の方が料理に興味を持っていただけると、料理人も遣り甲斐が感じられると思います。お客様が褒めておられたことなどを伝



(敬称略)

河藤 京都を背景にした「ザグランリゾート エレガント 京都」の良さを全国の方にもっと知っていただきたいと思っています。そしてこれまで以上に多くのお客様がご利用になってご満足してくださることが私の喜びです。

森口 良いお話を聞かせていただきました。ありがとうございます。ますますのご活躍をお祈りしております。

森口 地産地消も実践されていますね。

内橋 京野菜などを積極的に取り入れていきます。その他に地域産の素材がないか探していたところ、京都肉があると聞きました。隣のブランド牛である近江牛や松阪牛などもあります。せっかくですので京都肉を取り入れるようになりまして。もともと日本料理ではお肉が使われてきませんでした。が、

内橋 えることは重要ですね。私は二〇一四年六月にこちらに赴任しました。できる限りお客様のテーブルに回ってご挨拶するようにし、料理のご感想などをお聞きするように努めています。お客様からお聞きしたことは良いことでも、そうでないことでも吉田料理長に直に伝えていきます。料理長とのコミュニケーションを密にとり、お客様の満足度の向上を目指しています。



レストラン



THE GRAN RESORT

エレガント 京都

～ 桃の節句(ひな祭り)～



煮物

甘鯛市松巻 蛸柔らか煮 山城筍
蕪敷き柚子味噌 京海老芋直焚
蕪の葉餡 木の芽

食前酒

京梅酒



八寸

花蓮根 蛤雲丹寿司 黄檗豆腐湯葉豆乳餡
京花葉花黄身酢ヨーグルト 鶯千社塔
青葉よもぎ 白魚美人揚 山吹鯛の子
左近の桜長芋 右近の橘(黄身味噌漬)
赤貝・ミル貝のぬた和え



先付

筍木の芽和え
筍 貝柱 独活



御造り

天然鯛梅花盛り 伊勢海老湯洗い
中トロ
花びら盛り
大葉 大根けん 芽かんぞう
重ね桜花 生山葵 紅蓼
造り醤油

吸物 清汁仕立

菱餅 花卉丸大根 花卉百合根
鶯菜 結び茎 一文字柚子



合肴

丸仕立風
すっぽん白玉包み
白髪葱 焼き葱
京豆腐

止め椀

赤出し
焼き湯葉 滑子
若布 浅葱



焼物

鱒京地酒焼
油目若草焼
焼き伏見唐辛子
始神

酢の物

焼き河豚白子
鱧鱈 手綱
甘酢餡
蕨 花独活
防風 酢橘



食事

バラ寿司
車海老 穴子
イクラ 錦糸卵
中具椎茸 こごみ
色三つ葉 生姜



デザート

苺 オレンジ メロン
ココアプリン

甘味

梅花饅頭 お抹茶

