



上/ランチ限定の「松花堂弁当」。この日のお造りは鯛、ピワマス、カンパチ。炊き合わせは海老芋、いいたこ、筍など。四角の皿には自家製鴨ロースの燻製、天然ピワマス、だし巻きなどが盛りされている。下2点/檜の一枚板のカウンター席で、松花堂弁当を味わう。主人との会話も楽しい。



①河原町通から二筋上った十軒町橋通と、八之舟入通の間の路地に佇む「割烹 濱喜久」。周辺は京都随一の賑やかな飲食店街だが、この路地は穏やかな雰囲気漂う。②清々しい白い暖簾をくぐって格子の引き戸をカラカラと開ける。③舞妓や芸子さんの団扇がより風情を醸す。④⑤京町家の趣ある造りが施された店内。

右/2階は家族連れやグループ向けの座敷、個室などがある。左/創業昭和12年から3代目を数える主人の宮脇一さん。「お好みをどんどん言ってください。本当に満足できる会席料理をお出しします」



一徹な料理人がカウンター越しに提供する妥協なき旬の味

濱喜久 〈河原町〉

顔を合わせてお客様の好みや細かい注文にも対応

中京区河原町通四条上ル三筋目東入ル……。目指す「割烹 濱喜久」が位置するのは、河原町通と木屋町通に挟まれた京都の繁華街の中心部とも言えるエリアの一角。賑わいを避けた路地に、しっとりとした風情を漂わせて佇んでいた。近くには土佐藩邸跡や坂本龍馬遭難の跡など幕末の史跡も数多く見られ、高瀬川のせせらぎとともに新旧の京都の魅力が息づいている。

店名が浮かぶ行灯と風に揺れる暖簾。白いその暖簾をくぐって引き戸を開けると、店内には磨き上げられた檜の一枚板のカウンター席が存在感を放ち、これぞ正統派割烹店の趣に、思わず心が躍るのを覚えた。主人自らが腕をふるい、客と対峙して料理をもてなす。ほどよい緊張感と、主人との和みの会話が料理の味わいを深めるカウンター席でのひと時は、2階に座敷もあるが、やはりお勧めはカウンターだ。

「直接、顔を合わせるからこそ、お客様の細かい注文にもお応えすることが出来ます。多め少なめ、火の通し方など、お好みを遠慮なくおっしゃってください」と話す、三代目主人の宮脇一さん。コースの中に、好まないものが並んでいる、ということがないよう、最高の食事の時間を楽しんでほしいという思いからだという。食材も常に旬を先どりして現地調達。

「予約時に言っていただければ、極力ご用意いたします。4月末にはハモも美味しくなりますよ」

そんな会席コースももちろんだが、お昼ご飯でもそのこだわりの料理が堪能できる。いただいた「松花堂弁当(4000円)」は、お造り、炊き合わせ、天ぷらなど一品一品手をかけた料理が彩りよく盛り込まれた正統派。なかでも自家製鴨ロースの燻製、天然ピワマスの味噌漬けなどが舌に印象深く残った。味わうほどに感じる京都の粋と滋味。それは卓越した技と厳選素材、そして主人の心意気が映し出されているからなのだろう。

Information



はまきく
京都市中京区河原町四条上ル三筋目東入ル南側
☎075-221-4180
営業時間/12:00~14:00(昼) 17:00~21:00(夜)
予約/可 定休/水曜
アクセス/阪急線「河原町駅」より徒歩すぐ