

えのきぞの



成豊園復匠

今日は、京料理「えのきぞの」(復園豊成料理長)のメニューや過去記事などを紹介したい。

昨日からの連載になるが、これまで同店を紹介して、一つも苦情が来た事がない。全て、「大満足！」の連呼である。よって、今日は、メニュー及び変わり種の料理、そして、リーフレットを紹介することにした。

ランチでは、コース料理が二種、「雅」(3850円税込)と「日和」(2750円税込)が準備されている。「雅」と「日和」の違いは吸い物の有無だが、その吸い物の絶品さには、誰しも舌を巻く。双方ともリーズナブルで、満足の行く献立となっている。

また、ディナーは、税込にて3850円、5500円、6600円、7700円、9900円の各コースほか、それ以上のお値段に関しては、お客様のご予算に柔軟に対応してくれ、ゆったりと前庭を眺めながら酒を飲み、上質の料理が楽しめる。実に風流である。

勿論、テイクアウト用の弁当も、激安弁当と豪華弁当に分けられており、お客としては、その日の気分、その日の懐具合によって選ぶ事が可能となる。また、弁当もイトインも、全て要予約となっているので、お早めに電話にて連絡を頂ければと・・・。

いつも気になっているのが牛タンシチューである。これは、料理長の気分次第と言っても過言ではないが、事前に予約をされれば、何とかサーブしてくれるのではないかと推察する次第。以前、数回試食したが、余りの旨さに、一皿では足りなくなった。

最後に、同店のコース料理はとても優しく上品である。しかし、一つ一つが丁寧に作られており、見た目よりも、想定外に満腹になること間違いはない。コロナ禍の中、ご家族での外食を我慢している方々が多いと聞きますが、時には、密を脱しての食事に、安全安心な同店をオススメする次第。

(※夕食は狙い目)

