

比叡山延暦寺修行の旅

2017年10月28日(土)

グルメ情報

1) 昼ご飯の部 11時15分

比叡山御用達 鶴喜そば

・比叡山そば

山菜、天玉と薄味の汁が絶妙。

そばもこしがあって美味しい。

・五目御飯

たまごと酢ご飯が絶妙。

そばとのコラボが最高



お店は延暦寺東塔の中



色も鮮やか 比叡山そばと五目御飯

(2) 夜ご飯の部 京都ステーションビル そば酒房 徳兵衛

・京都らしいしっとりとした雰囲気

・料理&お酒共、京都ならではのものを注文。

・最高の京都の夜であった。



京都ステーションビルの京都劇場内のそば酒房 徳兵衛。京都らしいしっとりとした雰囲気。23時まで営業がまたうれし。インターネットで十分事前調査済。



先ずは地ビール・京都麦酒。麦の風味が強く、濃くがあって、どこか上品な京都の味がするビールである。勿体なくて、一気に飲みできず。



京都産の豆腐とゆばと野菜のサラダ。豆腐の歯ごたえとゆばの風味と新鮮な野菜が薄味ゆずドレッシングとベストマッチ。最高～。



次は京都の地酒“玉の光”メニューの説明を熟読し厳選しただけはあって、味&風味は最高。京料理にとっても合う。京都弁のかわいい店員さんが表面張力で升ギリギリまで注いでくれてうれしかった。



最後の仕上げは、九条ネギそば。ネギの緑と汁の薄茶色が見るからに美味しそう。味は見る以上に超美味しかった。