

京都
いもぼう平野家本家

その昔、店舗が火事で全焼するが、その中から持ち出された中興の祖 十一代・北村桑蔵 写生画像(松村皆春 筆・倉田績 観) 外箱には焦げた跡があり、図も水に濡れたしみが残されている。

北村皆春
保寧堂
画像

全鱗
心氣 濃刺品 右 高 前理家 付
玉寶 欣賞 徳賢 盤 煮 味
倉田績 題 時 年 九 十 二

松村皆春 筆



出汁の文化と四季の恵みを味わう

美味しい日本料理

厳選した食材を用い、
手間を惜しまず作り上げる日本料理の一皿。
その美味しさの源泉は、歴史が育んだ
出汁の文化と料理人の熱意と技、
そして季節で移ろう豊かな食材によるものである。

写真 / 菅洋介 文 / 伊藤史織 (JQR 編集部)

東京
青華こばやし

厳選した素材を丁寧に仕込む。長い年月の中で育まれてきた技が、料理人に受け継がれている。