



焼板の扉に囲まれた築50年の木造平屋建ての日本家屋を利用したお店。古きよき時代の風情を懐かしみながら、ゆったりと食事を楽しむことができる。

古民家の食事処 6

フランス料理

French omoya 草津追分

フレンチと和食の技法を融合させ、京野菜を中心に季節ごとの食材の味をいかした新しい料理を提案。

写真 榎村太郎

京 都で人気のスバゲティ店「セカンドハウス」がプロデュースする隠れ家的なレス

トラン。「伝統ある古民家を再生した空間で、信楽焼の陶器を使い、お箸でいただくフレンチ」がコンセプトで、元は築50年の農家住宅であった建物を利用して。古民家と呼ぶにはまだ新しいごく普通の農家を、日本の伝統を感じさせる魅力ある空間へと再生しているところに注目したい。梁をあらわした天井、歴史を感じさせる建具の使い方など、古民家再生のヒントを、そこかしこに見ることができはすだ。

ここで味わえるのはフレンチの洗練された技をいかながら、日本食のよさをとり入れた「フランス和食」。京都から直送される旬の食材を使った料理は、四季折々の味を楽しむことができ、体にやさしい味で女性客の人気を集めている。昼・夜ともにコースは2500円。14時〜15時30分の間はティータムとなり、本日のデザートとドリンクが用意されているので、カフェとして気軽に立ち寄ることもできる。

01.



02.



01. 「お箸でいただくフレンチ」とのコンセプトをもとにセッティングされたテーブル。和と洋のテイストを融合させたモダンなテーブルセッティングは、ホームパーティーのもてなしのヒントになるだろう。02. 門をくぐると石畳に誘われるように玄関へ。まるで誰かの家に招かれたような気分。