

天橋立

# 「文珠荘松露亭」で楽しむ 松葉蟹の新たな美味

「目の前に天橋立を楽しむ宿でいただく蟹のコースはまさに絶品！」神戸のホテルで支那人として活躍した講演活動など全国各地を飛び回っている水末春美さんがそう絶賛するのは、「文珠荘松露亭」日本海に広がる京丹後沖でとれる大ぶりの松葉蟹の最高級ともいわれる甘みと身の締まりを堪能できる名宿です。刺身で、焼き、ゆでて、しゃぶし

やぶで、とさまざまな調理法を楽しむますが、なかでもこの宿ならではのものを「と」彩られた「蟹味噌フォンデュ」は、人気のメニュー。蟹味噌の腕の節をヒントに生まれた鍋で、蟹の関節でとっただしと蟹だしを合わせたものに、白味噌を加え、クリームチーズで洋風のエッセンスをブラステックツしたところに蟹をぐら

ッと立ち上ります。チーズのはんりのしたコクも絶妙でフォンデュというよりは和食のような驚きの逸品。蟹の甘みが溶け込んだだしは、そのまま飲んでも、リゾットにしても。脚の本立の中に竹む木造総平屋造りの11室は、変わらぬ伝統と、おもてなしの心があふれる宿「水末さか庭へ出て海を望めば、そこに広がるのは絵に描いたような風光明媚な風景。幸せがしんわり込み上げます。



各部屋に、ひとり1ばいの生きを持ち込み、「脚2本を刺身残りは焼いて…」と調理法ができる「蟹チョイスプラン」が。炭火で焼いてもらう焼き、香りもごちそう。著名人もよく利用する特別室は、驚くほど静か。



の名宿DATA  
文珠荘 松露亭  
しゅうすゑ しょうりゅうてい  
府宮津市天の橋立文殊堂岬  
72・22・2151 特別室「露井」  
松葉蟹の蟹味噌フォンデュは  
2名1室利用時1名¥70,000  
通常のお部屋は2名1室利用時  
¥30,000〜。【蟹チョイスプラ  
ン】は3月20日まで。  
//www.shourotei.com/



天橋立温泉は「神々の湯場」と称される美肌の湯。お風呂の浴槽は高野樺、壁は栗の木。



Precious 魚介図鑑 ④

生息地、水揚げ地限定の  
ズワイ蟹ブランド



松葉蟹

オホーツク海から日本海全館に生息しているズワイ蟹のなかでも、京都から島根県の沖合で生息・水揚げされた蟹だけが、松葉蟹と呼ばれる。漁港ごとにタグを付け、身の入り具合を確かめるなど厳しい品質管理で、ブランドとして高い信頼を得ている高級食材。

永末春美事務所代表  
永末春美さん  
ここでしか食べられない  
蟹味噌フォンデュは  
クセになるおいしさ！



「蟹味噌フォンデュ」は、生の蟹でもボイルしたものでも。菊謹院兼やブロッコリー、小タマネギなど地元野菜もたっぷり。