



「おばんざい」と言えば、京都で普段食べている菜(さい)のこと。いわゆる「お惣菜」のことですが、そこには四季折々の素材を大切に使う、手作りの優しい味が隠れています。最近ファストフードばかりだったなぁという方、真心いっぱいの「おばんざい」を食してみませんか？



今月ご紹介するお店は「うめむら」さん。平成18年オープンからその美味しさが口コミで広がり、とても気になっていたお店です。

無農薬、有機栽培の野菜を中心としたおばんざい(お惣菜)や、新鮮な海鮮が頂けるということで、女性を中心に大変人気の創作和食料理のお店です。

こちらのおすすめはなんといっても「お昼ごはん」。

「お昼ごはん」と称するランチは2種類あって、まずはお店の顔となっている「おばんざい定食(850円)」(写真下)。



メインのおばんざいに、お味噌汁、お替り自由のご飯、食後のドリンクがついています。

おばんざいは、無農薬・有機栽培の野菜を中心に仕立てたお惣菜がすこしずつ、そして数種類盛りつけてあります。

どれも食材の味を生かした優しい美味しさです。

そして二つ目は「特選海鮮丼定食(950円)」。毎日仕入れている新鮮な魚介類8～9種類ののった海鮮丼。

旬の魚や、鮮度、産地にもこだわるマスターの本気ぶりがうかがえる丼ぶりです。確かに、のっているお刺身が本当においしい！そんじょそらのお寿司屋さんに負けない満足感があります。海鮮丼定食は、お味噌汁に食後のドリンク、おばんざいも少し付いてこのお値段。まさに口コミで噂になっているだけのお店だなぁと思いました。

他にもこの特選海鮮丼におばんざいが盛り込まれた1500円の「豪華定食」(写真右)や、全6品の2000円ミニコース(おばんざい・お刺身・サラダ・本日の逸品・焼き魚又は揚げ物・ご飯お味噌汁・デザート&珈琲)、3000円のおまかせお食事コースと豪華ランチもご用意(予約制です)。

さりとて、まずはランチ！ランチを食せば、おばんざい屋「うめむら」を知ることができます。店内は雰囲気のある和の空間で、とても落ち着きます。真心いっぱいの食事で身も心も大満足できるお店です。



