

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第30回)

駅ナカで味わう京都の朝食 にしんそば「松葉」

2018.10.23



出張先での仕事を終えて、夕食はどこで何を食べようかとあれこれ迷ってみるのは楽しいもの。出張前から万全のリサーチを行い、当夜に臨むという人も珍しくはないでしょう。しかし、夕食に対して朝食はどうですか。実際のところ、夕食ほどの気合は入りにくいもの。泊まったホテルの朝食で、そそくさと済ませるとい人が多いように感じます。

そこで今回の出張グルメは、朝食にフォーカス。にしんそばで有名な京都の老舗「総本家にしんそば松葉」が、京都駅店に限って提供する「そばがゆセット」(1080円)を紹介します。

新幹線コンコース内のロケーション

店があるのは、JR京都駅の新幹線側・八条口に接した観光客の姿が多い商業施設「ASTY(アステイ)京都」。新幹線改札内の「駅ナカ」と同改札外の「駅チカ」に分かれるテナント群のうち、「駅ナカ」で営業しています。



新幹線改札(八条東口)内2Fにある待合室の隣が店舗

開店時間は8時30分。朝食にはちょうどよい時間です。混み合うのは昼時で、午前中は「ゆったりしていることが多いです」とスタッフ。どこへ行っても人であふれかえってせわしない京都ですが、朝のそば屋では心地よい落ち着きが味わえます。ここは、仕事前のビジネスパーソンにとって貴重な空間。しっかり栄養を取って、仕事へ向かう気持ちを整えましょう。

京都駅店の朝食限定「そばがゆセット」

目当ての「そばがゆセット」は、同店だけ、しかも朝食だけの限定メニューです。注文して待つことしばし。運ばれてきたセットの盆は、メインのそばがゆに、ミニサイズのそば、冷たいだしに入った温泉卵、切り昆布の煮物という構成です。



ゆったりした空間で味わうそばがゆセット

盆の中央には、ぬるめに合わせたくずだしのとっくり。好みに応じてそばがゆへ加えましょう。くずだしの味わいは、京都らしく昆布の風味を利かせた薄味。熱々のかゆに混ぜ合わせると、とろみが増して独特の食感になります。トッピングのおろししょうがを少しずつ加えて口に運ぶと、腹の底から体が温まり、朝の気だるさを吹き飛ばしてくれます。

名物「にしんそば」はどんな味わい？… 続きを読む