

## 和敬清寂を心とした料理

四季の移ろい、自然との共生  
歴史や文化、人々の営み  
理にかなった、今を生きる料理を表現する

食には、日本の季節や自然、人々の歴史や文化などが全て反映されている。だからこそ、料理はそれらと共生し、無駄なく理にかなっていないといけない。調理は単なる技術ではなく、季節感・節句・歳時など、日々の営みの表現方法である。包丁や焼きの技術、加えて器、花、しつらえなどのもてなしの文化、茶道や禅などの精神性 - 全て日々の修練を通して身につけてこそ、料理という表現に昇華することができる。「瓢亭」の料理を愛し、親子代々通ってくださる方、毎日食べて下さる方、一度限りでも心から喜んで下さる方々。皆様が、ひとつの「瓢亭」の歴史の一部。食を通じれば、人種や国籍、世代の違いは消え去り、世界中の人々が集い合える。食のふとこの深さを感じながら、自らも食の表現者として、その一端を担いたい。

日本料理を通して、多くの人たちにその背景を体感していただきたい。そこに込められた歴史・文化・技術・慣習・精神性など、様々な要素をより広く伝播することで、それを受け継ぎ、育み、新たな発展を促すことができればと思います。

## Cuisine in Spirit of Harmony, Respect, Purity and Tranquility

Changing of the seasons; co-existence with nature  
History, culture, people's daily lives  
Presenting sensible cuisine that lives in the present

Japanese meals are a reflection of the four seasons, nature, history, culture and so much more. It is essential that cooking be economical, sensible, and in harmony with these elements. Food preparation is not simply a matter of technique; it is an expression of the seasons, seasonal festivals, and one's daily life. It requires both knife and cooking skills, but also an eye for entertaining through dishes, flowers, and furnishings, as well as the spirituality of tea ceremony and Zen. Mastering all of these through constant training allows one to take cooking to a higher level of expression. Some guests come generation after generation with a love of Hyotei cuisine. Others come for anniversaries. Yet others are delighted for just one visit. They are all a part of the history of Hyotei. I am keenly aware that food has the power to bring together people of the world irrespective of ethnicity, nationality or generation. As a food expressionist, I wish to make a contribution to that cause.

I would like many people to experience all the background that comes with Japanese cuisine - the history, culture, techniques, customs and spirituality. By sharing those elements that make up Japanese cuisine, I sincerely hope that it will stimulate others to follow, grow and create new ideas.



高橋 義弘

1974年1月14日生まれ  
「瓢亭」十五代目 若主人

■プロフィール

「瓢亭」十四代目の高橋英一氏の長男として生まれる。  
大学卒業後、金沢「つる幸」で3年間修行。  
1999年、帰洛。「瓢亭」へ。

Yoshihiro Takahashi

Born 14 January 1974  
The fifteenth generation chef of Hyotei

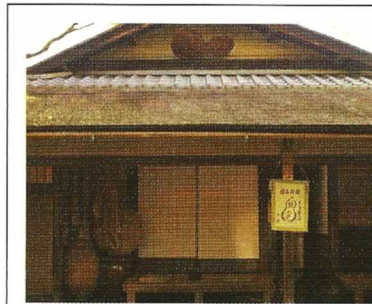
Profile:

The first son of Eiichi Takahashi, the fourteenth generation owner/chef of Hyotei. After university, trained at Tsuruko In Kanazawa for 3 years. Returned to Hyotei in 1999.



「八寸」瓢亭玉子 / カマス焼目寿司 / はじかみ / 鮎うるか焼 / 新カラスミ / 栗銀杏蜜煮

Hassun - Hyotei egg, Grill-marked barracuda sushi, Hajikami ginger, Ayu uruka grill, Karasumi, Honey-glazed chestnut and ginkgo



瓢亭

京都市左京区南禅寺草川町 35  
電話 075-771-4116  
<http://hyotei.co.jp>

Hyotei  
35 Kusakawamachi Nanzen-ji Sakyo-ku Kyoto  
Tel. +81-75-771-4116