

膳處漢

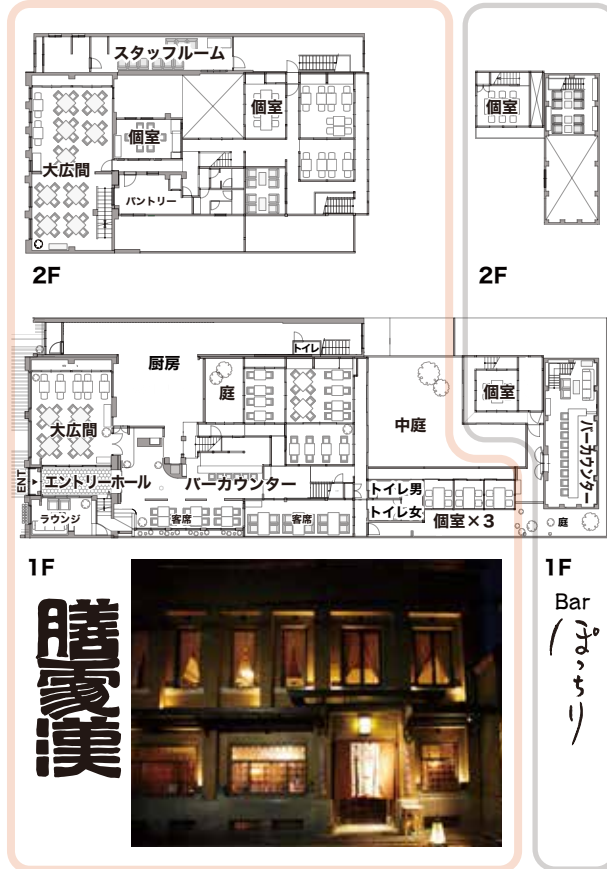
CHINESE RESTAURANT
ZEZEKAN POCCHIRI

伝統的な京町家でありながら
表側は洋の景観を持つ洋風町家

よちり
京風町家



〒六〇四・八三二-一 京都市中京区
錦小路通り室町西入ル
天神山町二八三二
電話 〇七五二五七・五七六六
<https://www.kiwa-group.co.jp>



1F Bar (よちり)

膳處漢

1F



1F/エントリーホール



1F/中庭を囲む渡り廊下は
蔵にもつながる



1F/ラウンジ
往時の豪華な雰囲気が残る



1F/蔵の造りを活かした
Barぽっちり



1F/ガラス窓が印象的な
かつて畳式だった大広間



2F/大広間

旧富長商店

【洋館 昭和十年 呉服卸業】

富長商店は伝統的な京町家でありながら、表側は近代的な洋の景観を持つ洋風町家です。表側に店舗部分の洋館、裏手に木造二階建ての居住棟が広がります。

表からの外観はタイルを貼り廻らせた近代洋風ビルの景観ですが、呉服業を営んでいたことから1階部分の室内は畳敷きになっていました。

また暖炉を施した応接間、展示室として利用していた洋広間を備え、ゲストをもてなすシーンに合わせ和洋の空間を使い分ける感度の高い呉服店だったことがうかがい知れます。

華やかな洋館部分の裏手は土間と座敷で構成され、伝統的な町家である大型商家らしい居住棟が広がります。

奥にはRC造の蔵がありますが、その外観は伝統的な土蔵の形式をとっており近代建築を用いながら和の居住棟との調和がなされています。

〔本記事は京都府立大学教授 大場修氏著「近代京都の洋風町家」より一部引用させて頂いたいただきました。〕

膳處漢ぽっちり / 中国料理店

その昔都の御厨所が滋賀県大津にあり「陪膳の所」と呼ばれていたものが、いつしか膳所(せぜ)となりました。京都は北京と佇まいがよく似ており、中国宮廷料理の流れを汲む北京の台所に見立て膳處漢と名付けました。北京料理は宮廷料理の流れと周辺地域から召喚された厨师によって持ち込まれた各地の優れた料理とが融合され発展してきた、世界の料理の中でも最も洗練された料理のひとつです。当膳處漢では北京料理の伝統的な技法により、京都の様々な食材を折りませ調理いたします。