

魚三樓

魚三樓創業於 1764 年，專營高級京都料理。餐廳已歷經兩個半世紀，傳承九代。當代店主荒木稔雄至今依然堅守著開業以來的傳統：取用自家水井的伏見泉水泡茶、煮湯和做飯。

魚三樓的特色食材是鯛魚。自古逢喜必吃的鯛魚，店主贊其「四季皆美味」。唯有酷暑仲夏或寒冬臘月，才分別以海鰻和比目魚取而代之。

餐廳正門原本面向一條曾十分繁華的南北幹道——京町路（從伏見向北延伸，通往京都市中心）。它穿過歌舞伎劇院南座、越過大原村一路向北，將古都與日本海岸相連。這條重要通道，在戊辰戰爭（1868-1869）期間曾經是幕府的員警部隊與新政府軍發生歷史性衝突的舞臺。時至今日，魚三樓的外牆上仍殘留著激戰時留下的彈痕。