

鱼三楼

鱼三楼创业于 1764 年，专营高级京都料理。餐厅已历经两个半世纪，传承九代。当代店主荒木稔雄至今依然坚守着开业以来的传统：取用自家水井的伏见泉水沏茶、熬汤和煮饭。

鱼三楼的特色食材是鲷鱼。自古逢喜必吃的鲷鱼，店主赞其“四季皆美味”。唯有酷暑仲夏或寒冬腊月，才分别以海鳗和比目鱼取而代之。

餐厅正门原本面向一条曾十分繁华的南北干道——京町路（从伏见向北延伸，通往京都市中心）。它穿过歌舞伎剧院南座、越过大原村一路向北，将古都京都与日本海岸相连。这条重要通道，在戊辰战争（1868-1869）期间曾经是幕府的警察部队与新政府军发生历史性冲突的舞台。时至今日，鱼三楼的外墙上仍残留着激战时留下的弹痕。