



左上から、小柱、きすの昆布、しらうおぼたん海老。小柱は大星といわれる大きな粒のもの。きすの昆布はねつとりと舌に媚びるような旨さだ。刺身など生ものは量が多いと飽きてしまうものだが、ほんの一口食べられるのがいい。酒が進んで仕方がないのだが……。



いつも10種類ほど揃えている日本酒。ねぶた、八海山など、重くなく酸が控えめなものが中心。煮汁に漬けたんだしゃこで一杯というのは寿司屋ならではの楽しみだ。

よね山

東京・神楽坂

目を吸い寄せられるような美しいにぎりの数々。
名店「寿司幸本店」での17年の経験はだてではない

主人の米山義高さんは、若手の職人の中で最も美しい寿司を握る一人だ。にぎりの理想的な形は、扇の紙の部分、いわゆる地紙の形といわれるが、彼の手になるとすべての寿司種が無理なくその形になる。

銀座の名店「寿司幸本店」で17年というキャリアは並のものではない。しかも98年に独立して開いたこの店では、買い出しから仕込みまで一切を一人でやっているというから力の入りようも歴然としている。しかし、人柄なのか、カウンターに座ってもそんな緊張感や微塵も感じさせないところがいい。

酒を注文すると、一口ずつ酒肴が5品並ぶ。おまかせにするとさらに刺身や焼き魚が続き、にぎりになる。「酒肴はすべてオリジナルでやっています」と主人。「その代わりお寿司はすべて銀座で習ったとおり。握れと言われればフランスパンだって握れますが、やはりおいしいものだけが残っているのでは」と、寿司種は伝統的なものに限っている。酒の種類も豊富、つい飲みすぎ、肴の食べすぎになりやすいが、後悔せぬようににぎりの入る余地も十分に残しておきたい。

(文・大谷浩巳 撮影・阿部浩)



調理した寿司種が10種類も入ったバラちらしは一人前2500円。銀座の名店譲り、伝統的な仕込みの寿司屋ならではのものだ。



主人の米山義高さんは40歳。カウンター7席のほか、テーブル席などもある。

手前左から時計回りで、こはだ、玉子焼き、穴子、うに、墨いか、鯖のツケ。この美しい姿から味をご想像あれ。たとえば、ツケは細かく包丁を入れた赤身を4〜5分煮切りに漬けて込むなど、目に見えないところに手間がかかっている。



☎ 03-3235-3889

東京都新宿区神楽坂6-66

[営] 18:00 ~ 23:00 (L.O.)

土日祝は ~ 22:00 (L.O.)

[休] 水曜

[カード] ほほすべて可

●酒肴5品2000円。予算は、飲んで食べて一人1万2000~1万5000円。なるべく禁煙。どうしてもというときは周りの客にひと声かけて。6~12名までの座敷もある。要予約。

●神楽坂に面した花屋の奥にある。