

ふだん使いのお鮓屋さん／旨い焼酎／大宴会／ラーメン

食楽

ダブル
綴じ込み付録
年末年始スペシャル

食は「発見」なり
[Syokuraku]

1 定価780円
No.32
January
2008

初心者安心、鮓通も納得

お鮓屋さんに行こう!

ふだん使いの

吞んで食べて大満足!「吞み鮓」
握りをとことん!
こだわりの「食べ鮓」
地魚が旨い!
出張時に重宝する名店

鮓作法読本、旬の鮓ネタ図鑑、太巻き&ばらちらしレシピ付



東京大宴会BOOK

ラーメンアワード

幹事さん必携! いつもと違う忘年会新年会を!

新店・名店勢揃い 新店賞&大賞が決定!

あなたはロック派? お湯割り派?

旨い焼酎の楽しみ方

注目のジャンル、店、シェフ、食材、酒、エリア...

食のトレンドウォッチング2008

東京都新宿区神楽坂6-66
三上ビル1F ☎03-3235-3889
●18:00～23:00(22:00LO)、
土・日～22:00(21:00LO)
●水・祝
個室／あり カード／可

5人以上で個室利用の場合に限り、
小鉢5品と刺身に握り、巻き物が
付いて7,000円～のおまかせコース
あり。冷酒は1合800円～



「それが、一番なんですよ」
店主の言葉どおり、この小鉢を
前にしたら、飲みたくなかないわ
けがない。ほどよく酔いが回っ
てきたころ、江戸前の仕事がかと
施された、やや小ぶりの握りが一
貫ずつ出され、その頃合いも絶妙。
酒好き、鮎好きにとって、まさに
もってこいの店なのだ。

1.自慢の一品料理を肴に酒を飲むには、
やはりおまかせで。2.銀座の名店「寿
司幸本店」にて17年の修業後、独立。
神楽坂に店を構えて10年、店主の米山
さん。3.冷やで味わう酒は7種類。店
主イチオシは、ふくよかな味わいの鳥
取の純米辛口「じゅんから」1合800円。
淡麗な青森の「ねぶた」(1本1,000円)
と飲み比べもまたよし。4.カウンター
9席と4人用テーブルが1席、10人ま
で利用できる座敷がある。できれば前
日までに予約を

おまかせに付く小鉢は全部で
5品。刺身でも十分旨いネ
タが、それぞれ趣向を変えた料理
で出てくる。そのパリエーション
の豊富さに常連客が、「来店するた
びに驚きがあり、次が楽しみにな
る」と唸るほど。一品料理で季節
感を演出し、江戸前仕事がかっ
ちり施された握りでめるのがこの店
の手法だ。そのうえコースに同じ
魚が二度登場することはない。
仕入れから仕込み、握りをすべ
てひとりでこなし、夜の営業に備
え午前中から仕込みを始める店主
の米山義高さん。看板の握りのみ
ならず、手間のかかる一品料理に
もこだわる理由を尋ねてみた。
「それぞれの魚を味わい、酒を飲
みながら食べ比べを楽しんでもら
うには、一品ずつ別々にお出しす
るのが一番なんですよ」



コースDATA

おまかせ「花」——10,000円
小鉢5品、刺身、揚げ物(または焼き物)、
握り6貫、巻き物



追加でオーダーしたい!

右/日本酒に合う肴の豊富さが酒好きを魅了する。これからの季節に旨い
「焼き牡蠣」1,500円。左/ウニ1,000円～、煮蛤600円～。「ネタの中
では光りものが好きですね」という店主の自信作、鮎は1貫400円～



この料理を前に飲まずには
いられないですよ(笑)

趣向を凝らした一品料理に
酒好きが今夜も足を運ぶ

鮎 よね山 ※東京・神楽坂