

大人にはとっておきの「隠れ家」が必要だ

TOYO CALENDAR

東京カレンダー 4

April 2020
no.225
定価 815YEN

Cover
白石麻衣 (乃木坂46)
Model
アイドルの先には
待ち受けの存在

SPECIAL
INTERVIEW
綾野 剛
影のある男

雑居ビルや住宅街にひっそりと潜む
ここにお店があるなんて！
東カレ印の「とっておきの隠れ家」

手垢がついていないブルーオーシャンだから
「知る人ぞ知る新店」を
“隠れ家上手”は常に押さえる

静かな時間が流れるふたつの街
「青山」「神楽坂」は
隠れ家の宝庫でした

サイズがちょうどいい
「ふたり用個室」で艶やかな夜を
「誰にも会わない」という
究極の“裏導線”が東京にはある

Special Shooting

今田耕司
港区、隠れ家、
そして美女。

大人しかいない 「隠れ家」へ

東京の最旬情報だけ集めました
東カレジャーナル

SPECIAL TALK
READYFOR株式会社
代表取締役CEO
米良はるか

2

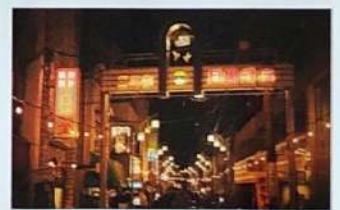
大人も驚く
としておきの
隠れ家へ

改装した古民家で新しき鮨をつまむ優越感！

中目黒の路地裏にひっそり佇む 趣向が凝らされた鮨屋

目指す店は駅から歩いて数分で辿り着く、
どこか懐かしい商店街の中にある。外観からは
想像できぬクオリティ高き鮨が中目黒にはあった。

鮨 おにかい



中目黒の目黒銀座商店街は連日、多くの人でにぎわっている。商店街を突き進んでいき、二番街のアーチを目印にして左の路地に入っていけば、静かな雰囲気へと一変する



グーグルマップが示す地点は古びた一軒家。1階はあの『天婦羅みやしろ』で、その2階のようだが、看板はなく、どこから入るべきか躊躇する。『鮨 おにかい』。勝手口の脇にある、名刺サイズの木札が店の入口を示す手掛かり。まるで自宅のような階段を上れば、昭和な外観からは想像できない、真新しく清々しい空間が広がる。

”到着したときの不安感は
この夜を楽しむための序章に過ぎない。”

簡素な洗濯物干し場が昭和レトロな雰囲気を醸す外観。築100年とされる一軒の長屋をリノベーションした鮨屋で、1階にはミシュラン一ツ星に輝いた『天婦羅 みやしろ』があるが、こちらにも看板はなく、誰もが不安になる。勝手口は『通学路』標識の後ろ。この戸を開けると階段があり、上がった先には10席のカウンターが。2階からこぼれる暖色系の灯りが『鮨 おにかい』の営業を物語っている

「何でも握ります」と、職人のひとり、望月将さんが言うように、ツケにした請は目の前でスモークをかけ

外観とのギャップに富く
店内。望月 将さん(右)
と坂本和樹さん、ふたり
の若き職人が今宵も、つ
け場に並び立つ。柔和な
ふたりが醸す気安さも
『脂おにかい』の魅力だ



上質な空間で楽しめるのは
若き大将の意欲作



鯖は塩を当てて醤油ツケにしてから客の目の前でスモークに。広葉樹ミックスのチップによる薫香が、脂乗りのいい鯖の旨さをさらに際立たせる。そのほか、塩べしたブリに千枚漬けを合わせるなど、創意を感じる握りが多数揃う

スモークの
香りが豊か!

1. 中トロの握り。新しい握りを提供する一方で、マグロは豊洲の名門仲卸「石司」から仕入れ。今日は八戸・正進丸がアイルランド沖で揚げた本マグロだ。2. 「天婦羅 みやしろ」の揚げ立て海老天を海苔巻きに。海苔は「こんとび」。名店がこぞって使うアオサ入りの最高級品で、抜群の香りと歯切れ。料理はすべておまかせコース ¥9,900より



揚げ立てを巻きて、
なんて驚き!

て即、握りに。注目は1階「天婦羅みやしろ」から届け揚げ立てを巻いた「海老天海苔巻き」で、「ミシュランで星を獲得した天ぶらの海苔巻きです」と、もうひとりの職人、坂本和樹さんが差し出す。軽快な会話と肩ひじ張らぬ雰囲気自然と笑顔が溢れ、またすぐに予約を入れたいくなる。

shop data

◎目黒区上目黒2-18-11 2F
☎03-3714-9888 ①18:00~23:00
◎月 ④10席