

巻き寿司と  
日本酒も  
最高!



全店実食調査

# おとなの週末

2023

11 月号

No.256

## 令和の寿司活

もつと  
もつと  
気軽に!  
もつと  
おいしく

大満足の

三ツ星店、

立ち食い、

サーモン、

築地……

湯とメシの旅

ちよいと  
足を伸ばして

あらためて  
読みたくなるこの二冊  
おいしい読書



ちよいと  
賢況寿司で  
日々を彩る



大トロ

中トロ

赤身ツケ

玉子

クエ  
(長崎)

白いか

小肌

金目鯛  
(焼津)

カマス

メサバスモーク

北寄貝  
(苫小牧)

生ニシン

うなぎ白焼き

おまかせコース  
(にぎり15貫・全18品)

11000円

一貫一貫が美しい  
江戸前と遊び心の  
プレゼンテーション

鮓  
おにかい  
@中目黒

隠れ家で堪能する  
五感に響く旨さ

古民家の細い階段を2階に上がると、そこにカウンター10席だけの暖かい空間が広がっている。旧来の寿司屋で本格的な寿司をつまもうと思うと、どこか緊張感を覚えるものだが、ここではその必要はない。安心して委ねればいいのだ。つけ台を挟んで向こうとこちらがほぼフラットな視界のひらけたカウンター。程よい距離感で言

葉を交わしながら、一品ひと品何が来るのかワクワクしながら待たばよい。料理は3つの小鉢と15貫の寿司で構成される「おまかせコース」だ。吟味され木箱に納められたネタはどれもすっかり仕事されているのがわかるが、まず驚くのはマグロだ。豊洲の卸直の一級品。寿司の最初の一品には赤身中トロ、大トロの3つを重ねて一気に巻いたものが登場するが、いきなりの洗礼に悶絶するのは間違いない。長期熟成した赤酢と米酢のブレンドで、わりと酸味の効いたシャリがまたマグロの旨みを引き立てる。江戸前をベースにひと捻りされたプレゼンテーションはもちろんだまだ続く。びっくり



海老天の手巻き

季節の野菜の手巻き  
(蓮根の辛子漬け)



マグロ3種の手巻き



丸ナスの揚げ浸し

白身魚の  
阿波凝り



5



焼きエリダ



2

1/ 握りは1貫ずつ提供される。握ったり巻く前にネタを見せてくれたり、たとえばメサバは目の前でスモークしてくれたり、プレゼンテーションも楽しみだ。本日のマグロは大間の本マグロ、大トロはオーストラリア沖の南インドマグロ 2/ 目印は古民家の戸口に小さな木札のみ。見つけにくいので注意

東京都目黒区上目黒2-18-11 2階 ☎03-3714-9888 ⑧12時~14時、18時~20時半~(二部制) ⑨カウンター10席のみ/完全予約制/カード決済(完全キャッシュレス決済) ⑩東急東横線ほか中目黒駅南改札から徒歩5分



店長 加藤章太さん

するほど甘く、柔らかい苫小牧の北寄貝やみずみずしい白イカには、細かく包丁が入って食感も絶妙。鮮度と後を引く余韻が印象的でなかなかお目にかかれない生ニシン。風干して皮目だけ軽く炙ったカマスは味が引き出されてふっくらしている。仕事する手元を眺めるのも楽しい。目で舌で、五感で味わう寿司の醍醐味と奥の深さをじっくりと堪能できるはずだ。