

さんぽの後は
うまい肴で
キュービ一杯



特集 / 下町ぶらグルメ

全店
実食調査

おとなの週末

2024

7月号

No.264

かき氷、アイス、
クリームソーダ……
おとなの
チルスウィーツ
1日のはじまりを
優雅にスタート
至福の
朝ごはん

門前仲町
浅草橋・蔵前
東日本橋

下町 ぶら グルメ

粋に味わい、
粋に遊ぶ

ひとり
1万1000円!

銀座で 最上級の 朝ごはんを 実食

銀座の日本料理店というだけで尻込みするのに、1万円超の朝食なんて想像つく? しかも店主は、五つ星ホテルの総料理長時代、米国の雑誌で朝食を世界一と評された稲葉正信さん。しががないライターの飯田は震える手で店の格子戸を引いた。



おくどさんを望むカウンター席は、食の舞台の特等席だ



朝食 1万1000円

精進料理と茶懐石を融合。
禅宗をイメージした独自スタイルの本膳は約10品。
内容は季節で変わる

これぞ和の醍醐味! 禅の世界観を楽しむ食体験

銀座稲葉



炊きあがったご飯の湯気、卵を焼く音までワクワク

気づけば、炭火の香りと煙が立ち上り、ジュエ、パチパチッ。おくどさんで魚と出汁巻き玉子が焼かれている。静から動へ。舞台のような臨場感に大興奮! 炭火焼きの魚や肉を楽しみつつ、おかわり祭りにも突入だ(驚)。ご飯のお供がどんどん提案されるから、「ならばいろいろ食べたい」と、奥久慈卵のTKG、削りたてカツオ節や焼きたて海苔をご飯にフワッ。膳に残っていた真鯛を茶漬けにもしてくれて最高ッ! さてみなさん、お気付きだろうか。最初の緊張はどこへやら。楽しくて満腹で震えています、ワタシ。デザートの後、お願いすると抹茶も点でて煎れてくれた。食の贅沢ってこういうことなのかも。日本人ならぜひ体験すべき朝食だと断言します!

白木のカウンター席に座ると、目の前にはおくどさん。凛とした空気の中で、まずは目覚めの一杯。果肉たっぷりのオレンジジュースがとろっと豊潤で口福だ。続く、玉地蒸しは、生姜餡が品よく舌に優しい。店内に音楽はなく、その静けさはどこか禅の世界を思わせる。羽釜でこ

飯が炊き上がる音が聞こえてきたら、膳の盛り付けが始まった。岩手白金豚の角煮、真鯛のゴマ醤油がけ、伊勢エビとアワビの天ぷらなどが並んだ、この日の本膳。筍や山菜も旨く、心がホクホク。ご飯は、白米と玄米が選べ、どちらもみずみずしい甘みで無限に食べられそう。

東京都中央区銀座8-12-15 1階 ☎03-6260-6568(電話は12時~17時) ☺朝食:10時半~、土9時~/10時半~、ディナー:17時~ ☺日、第4月※朝食は月・第4火☺カウンター、個室あり、全16席/完全予約制※朝食はWEB予約限定/カード可 ☺地下鉄銀座線ほかに新橋駅1番出口から徒歩5分