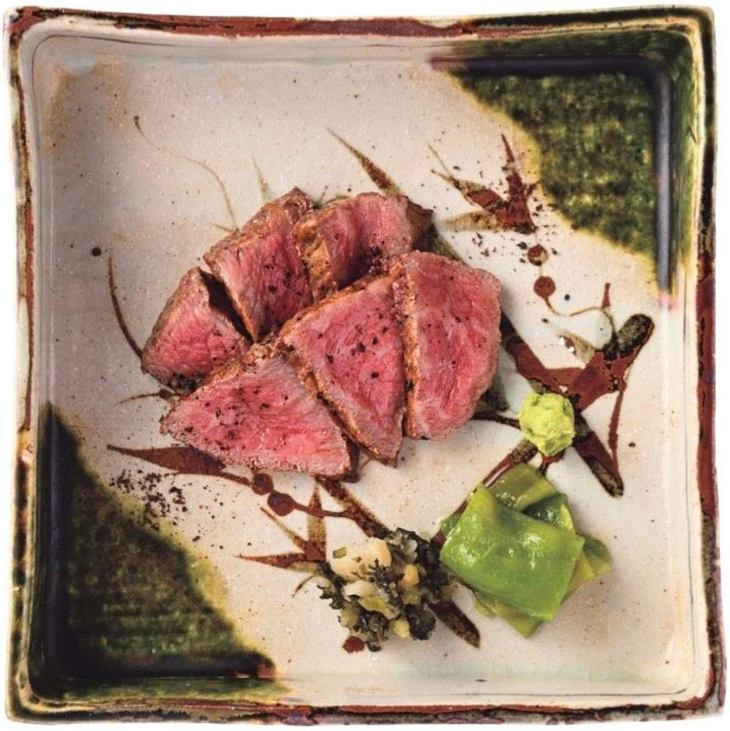
グルマン温故知新 ★529

文／粂 真美子



山形牛うちもも炙り

「米沢牛にも引けを取らない味わい」と太鼓判を押す山形牛。[illegible]わさびを添えて。3,000円。

すっぽんの唐揚げ

[illegible]

天然鯛の炊き込みごはん

松尾さんが[illegible]たっぷりと散らして。2～3人前2,400円。

曙橋かず

●曙橋

名店譲りの技と心。実力のある普段着の和食。

店主の松尾和也さんは、恵比寿の名店〈和の食 いがらし〉の出身。独立したてで初々しさが残るものの、[illegible]

[illegible]

時代から「[illegible]」という[illegible]メニュー。[illegible]レンドする古式精米製法の米は[illegible]食感も抜群。[illegible]

[illegible]

☎ 03・6882・3683

17時～24時（23時LO）。

生ビール600円、日本酒120㎖700円、1合1,000円。

¥ 前菜700円～、揚物700円～、食事500円～。コース5,000円、7,000円。

カウンター8席、テーブル1卓6席。

data

●東京都新宿区荒木町16 エスペロビル1F。日曜・祝日休。交通：都営新宿線曙橋駅A4出口から徒歩3分。2019年3月16日オープン。アラカルト中心。コースは前菜、炊き合わせ、お造り、茶碗蒸し、焼物、食事等で構成する軽めの5,000円と7,000円の2種（要予約）。付き合いが長い酒屋と選ぶ日本酒は10種以上を揃え、秩父のイチローズモルトを使ったハイボールなど、通好みな銘柄もあり。

左／店主の松尾和也さん。巧みな器使いは、師匠譲り。右／店内はカウンターをメインに6名まで利用可能な大テーブルも用意。