

週刊新潮

8月29日秋初月増大号
特別 440円

ENTERTAINMENT TOWN SPORTS LIVING SCREEN GAZE FELDWORK MY ONLY GOURMET

特集

「小泉進次郎」と「滝川クリステル」10の謎

「曙橋かず」

記念日の晩餐

フードライター 桑真美子

都内でも指折りの和食&酒場激戦区として知られる四谷荒木町だが、喧騒から少し外れたエリアに実力のある若手が暖簾を掲げ、期待を高めている。3月16日にオープンした「曙橋かず」は、カウンターをメインにした和食の店。店主の松尾和也氏（びび）は、名店で知られる恵比寿「和の食いからし」の出身だ。

「今までやってきた日本料理で用いるような食材を織り交ぜながら、若い世代も肩肘張らずに味わえる和食店を目指しています」と語る、松尾氏。

品書きには新鮮な旬の魚の刺身をはじめ、前菜、珍味、温物にはお椀や塩焼き、天ぷらといった正統派の料理が充実。他方で前菜、炊き合わせ、お造り、きりたんぽ、茶碗蒸し、松尾氏の真骨頂だ。

「浜名湖産の養殖スッポウを使用しています。香ばしさや旨味を出すため、ごはんを少し加えるのがポイントです。奥う土鍋による炊き込みが、満腹でありながらも、味わい深い一品です。是非ともオーダーしたい。」

「天然鯛の頭、塩をして臭みを取り除いてから、炭火で焼きます。香ばしさを出すため、ごはんを少し加えるのがポイントです。奥う土鍋による炊き込みが、満腹でありながらも、味わい深い一品です。」



東京都新宿区荒木町16
Espeoビル1F
☎03-6882-3683
営業時間:17:00~24:00(23:00LO)
定休日:日曜・祝日
予算:アラカルト主体、
コース5000円〜(税別)

週刊新潮 2019年8月29日号 118
ページに掲載されました。ご購入くださいませ。

日本料理の素材を取り入れた若手料理人による誠実な和食

グルメ TEMPO