

金箔に浮かぶ桜図と松島を現した欄間を望みつつ、6mを越す木曽檜の一枚板カウンターで鮨を堪能。



## 「鮨 東京 よし田」で 堪能する江戸前鮨の極み

2021年6月、高級時計の名店として名高いYOSHIDA 東京本店のお膝元に  
グランドオープンした「鮨 東京 よし田」。江戸前鮨の極みがここにある。

岡村昌宏=写真 西原真志=文 山本イチロー=構成

一流の食材と技を  
伝統の器で堪能する歓び

極上の江戸前鮨と響きあう、贅を尽くした佇まい——。「鮨 東京 よし田」がこの6月、東京・渋谷区幡ヶ谷にグランドオープンした。手がけるのは、1920年の創業から1世紀を超えて世界の名だたる腕時計・宝飾品を取り扱ってきたYOSHIDA。「本物」を追究し提供しつづけることで培った哲学を「食」の分野に生かし、食においても空間においても「和」を極めた「鮨 東京 よし田」を完成させた。

日々仕入れるのは、こだわり抜いた随一のマグロをはじめとした上質な魚介の数々。鮨を監修するマグロ専門仲卸の名店「やま幸」の山口幸隆社長による厳選食材を、熟練の職人技とアイデアによって独自の旨さに昇華する。その美味しさを、煙びやかな店内において有田焼の人間国宝「十四代 今泉今右衛門」と輪島塗の老舗「輪島屋善仁」が手がけた伝統の器を舞台に、心ゆくまで堪能することができる。

ここはまさに、オーナーである吉田勉氏のもてなしの矜持を体感する空間。ほかでは決して味わうことのできない、特別な時間を過ごすことができるはずだ。

### 上質を極める和空間で味わう美味



(左) 風雅な佇まいの外観。(右上) 金箔の天井と銀箔に描かれた竹林図が印象的な2階。(右下) 仏DRCや五大シャトー、黒龍「石田屋」「二左衛門」等を常備。

### 特別なひとときを五感で堪能



(上) こだわりのマグロをはじめとした四季折々の厳選食材に舌鼓。  
(左) 旬を体現する上質な素材が、技と感性で独自の旨さに。

鮨 東京 よし田

東京都渋谷区幡ヶ谷 2-5-5 ☎ 03-3320-5401 (予約 10:00 ~ 21:00)  
営業時間 12:00 ~ 14:00 17:00 ~ 22:30 要予約 日曜休 sushi-yoshida.jp  
※状況に応じて、営業日、営業時間は変動いたします。