



マグロとは何なのか…その答えがここに。
部位の違い、握りや巻物で多角的に楽し
める。赤酢のシャリに深く首肯かさねる。

「鮨 東京 よし田」で 江戸前の真髓と向き合う

「比類なき特別を。」提供し続け、東京・渋谷区幡ヶ谷で100年超の歴史を刻み、世界最高峰の時計ブランドと確固たる信頼関係を築き上げた「YOSHIDA」。あらたに、長き信頼関係を目指すのは鮨の世界。

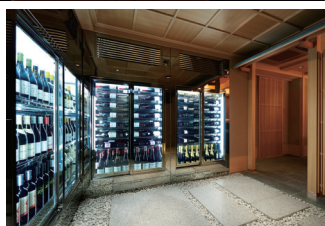
「生涯かけて、世界の味覚を作っていく。」との理念を掲げる、マグロ専門仲卸の老舗「やま幸^{ゆき}」との共振する想いが、必然ともいえるパートナーシップを実現させた。マグロ一筋

約40年の正確な目利きで監修する。

口に運ぶ前にまず、贅と雅を具現化したその空間を堪能する。商店街であることを忘れさせるしっとりとした外観を眺めつつ歩を進めれば、1階に鎮座する6mの木曾檜一枚板のカウンターにたどり着く。いただくのは、問答無用の江戸前。熟練の職人の眼差しは、どこか精密時計職人のそれを彷彿とさせる。



上／1階には桜図の襖絵と松島を表現した欄間が、下右／モダンと郷愁に誘われる外観。下中／美しくたたずむセラ。下左／よし田の極撰おせち「極味二段重」。148,500円(税込)、限定15台。



ゴールド会員様限定特典

ウエルカムドリンク1杯サービス

期間 2023.11/20(月)～12/20(木)

*予約時に本誌を見た旨をお伝えください。
*詳細はスタッフにお尋ねください。

鮨 東京 よし田

東京都渋谷区幡ヶ谷2-5-5 03-3320-5401

営業時間／12:00～14:00 17:00～22:30(最終入店20:00)

不定休 要予約

*状況に応じて、営業日・営業時間は変動いたします。

sushi-yoshida.jp

