

技ありの鮭で恍惚の時



料理長
藤本大輝
Daiki FUJIMOTO

今月の 一皿

Number 162

鮭好きならば、誰もがお気に入り
の店を持っているものだ。握り方
であったり、シャリの硬さであったり、
ネタの好みだったり、そして、ご主
人との相性であったり……。だから、
新しい店ができる度に、「お！今
度の店は自分の好みに合うかな？」
と、ワクワクするのである。

新宿から甲州街道を西へと進むと、
幡ヶ谷駅の少し手前の「六号通り商
店街」に到着する。たい焼きやジェ
ラートの店のほかにも、昔懐かしい
八百屋さんがあったり、いつも活
気にあふれている。そんな通りに新
しい鮭店が誕生した。真新しい黒い
外壁のビルは、商店街の中でもひと
きわ目立っている。その「鮭東京
よし田」の店内に入る。

1階の奥には、立派な一枚板の檜
のカウンターがあり、その背後には、
桜図の襖絵と松島を表した欄間が広

がる。そして、2階のカウンター席
では、輪島塗りの素晴らしい作品が
壁を飾る。食べる前から贅沢な気持
ちにしてくれる店だ。

さて、肝心の鮭だが、おまかせコ
ースはマグロ専門仲卸の名店「やま
幸」さんのマグロを使った一品から
始まる。楽しみがなくなるだろうか
ら、これ以上は書かないこととする
(笑)が、コースの続きが期待とな
るほどの絶品だ。

ウニは大きな紫雲丹で濃厚かつ甘
い。シャリと混ざり合う瞬間は、素
晴らしいの一言だ。おもしろいの
が煮蛤で、低温でスチームしたそれは
とても滑らか。白醤油を使った色の
薄いハマグリの出汁のつめをひと塗
り。色をつけたくなかったという、
藤本大輝料理長のこだわりだ。

卵焼きは、カステラか、はたまた
チーズケーキかと思えるほど、完

成度が高い。芝エビや山芋が入った
卵液にメレンゲを加えることで、く
つきりと二層の卵焼きを作り出して
いる。クライマックスはこの店の鮭
を監修する「やま幸」代表・山口幸
隆氏が選び抜いた最上級のマグロの
握り。口に運べば、恍惚の時が訪れる。

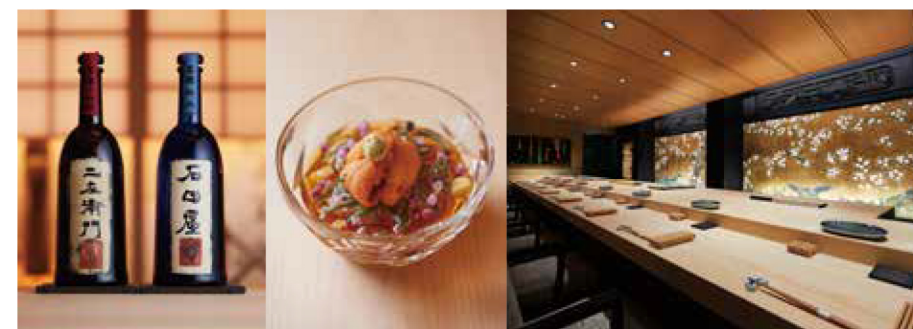
ネタの種類によって赤酢と白酢を
分けて握り、その素材の味を極限ま
で引き出す藤本料理長。「ほかのお
店と同じではおもしろくないです
か」と話すが、奇をてらったものは
使わず、素材で直球勝負と潔い。そ
の反面、バーナーではなく、炭の方
で皮を炙った刺身など、丁寧な仕上
げの一品一品は、味わいに深みがあ
ることがすぐにわかる。
ちよつと変わった最中など、まだ
まだ書きたいことはあるが、それは
実際にお店で発見して、驚いていた
だきたい。

鮭 東京 よし田

「やま幸」の厳選されたマグロを使った一品からスタートするおまかせ
コース(30,250円/税・サービス料込み)は、つまみ、握り、デザートで
構成。1階と2階それぞれにソムリエがサービスを担当。フランスDRC
や五大シャトー、黒龍の最高峰銘柄 石田屋・二左衛門などが常備さ
れるワインセラーから、つまみや鮭に合わせた酒をセレクトしてくれる。

住所：東京都渋谷区幡ヶ谷2-5-5
電話：03-3320-5401
営業時間：昼12:00～14:00、夜17:00～22:30 要予約
定休日：日曜

※新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、
営業時間・定休日が記載と異なる場合があります。
ご来店時は事前に店舗にご確認ください。



Photographs by Masahiro OKAMURA(Crossover) Text by Tomoyasu SHITAYA



マグロ専門仲卸の名店「やま幸」のマグロ。
料理長自らが日本全国を旅して選んだ魚介。
素材によって使い分けるシャリ。
幡ヶ谷の商店街に誕生した新店で、
粋を極めた江戸前の握りを、心ゆくまで。

写真・岡村昌宏 文・下谷友康