

初夏に美味しい とろけておきの 鮓

シンプルな構成ながら華やかな見た目と奥深い味わいの鮓。旨みを引き出す熟練の業に、確かな目利きで選ばれた素材。ため息が出るほど美味しい逸品を紹介します。

丁寧な仕事と創意工夫が溢れたおまかせにぎり

ミシュランガイドで星を取得した兄の店「鮓 まつ本」で経験を積み、2年前に独立。初夏にかけては美味しい瀬戸内産の新鮮なアジやキス、トリ貝などがいただける。にぎっているのかわからないほどの優しい力にぎる淡路ウニは、そのふわっと感に驚かされる。一口でいただくものなので、口の中で調和されるよう素材の食感に合わせてにぎる強弱を変えているという。また、助六のいなりにホワイトアスパラやオクラといった季節の野菜が入り、最後まで大将の遊び心で楽しませてくれる。



淡路ウニは香りの良さを活かし、シンプルに塩でいただく。



カウンター8席のシンプルで洗練された空間。

おまかせにぎり
昼15種6,000円、
夜18種10,000円～



鮓一 (きいち)
芦屋市大槻町5-8 アパートメントアジア大槻101
営/12時～13時(L.O.)、17時～21時(L.O.)
月曜定休※5/2は営業※予約ベター
☎0797-34-9229



店主の山元順也さんは懐石料理を学んだのち、寿司を独学でマスター。確かな腕と自由な発想で独自のにぎりをつくり出している。

懐

石を取り入れた
見た目も美しい創作寿司

四季を感じるおまかせにぎりと、ふっくらと蒸したうな重が主力。東京・銀座の有名料亭で腕を磨いた店主が切り盛りするだけに、看板のおまかせにぎりは懐石料理からアプローチ。春はサヨリキャビアやタイの桜寿司、夏はスズキのウニ焼き、秋にはキスの柿の葉寿司と、旬魚と相性のいい季節の野菜を合わせるなど、見た目も美しい独自の寿司を生み出している。フォアグラをのせて炙った名物、フォアグラサーモンやねぎ塩うなぎも見逃せない。



おまかせにぎり 4,320円(写真はイメージ)
タコオクラ(手前左)やハモの梅肉おろし(手前中)、スズキのウニ焼き(奥右)など、季節感たっぷりの寿司10貫に赤出しが付く。

すし懐石 大蔵白仙

〈おおくらはくせん〉
神戸市東灘区御影山手1-2-10
御影ガーデンシティ2F
営/11時半～14時 17時～20時
水曜定休 不定休あり ※要予約
駐車場有り
☎078-842-0070



1.おまかせにぎりの先付、温泉卵ととろろジュンサイ。
2.フォアグラサーモン 650円(左)、ねぎ塩うなぎ 430円(右)
名物の創作にぎりはランチのお昼のにぎり寿司(2,880円)などでも味わえるが、単品でも注文することができる。

旨

味を引き出す
江戸前の技が光る

東京の老舗やホテルで20年以上にぎり続けてきた料理長が、本場仕込みの江戸前寿司を提供。シメの際の塩加減が出来を大きく左右するコハダや、煮穴子を炙って自慢の煮ツメで仕上げるフワフワの穴子など、旨味を最大限に引き出す江戸前の業が光る。マダイといった白身は明石や淡路島などの近海から、マグロはトロける脂のりを重視して魚体の大きさにこだわるなど、厳選した素材と業が生み出す江戸前寿司をぜひ。



左から、大トロ1,404円、真鯛540円、コハダ540円、穴子432円。マグロの大トロは、トロける脂がたまらない。すり下ろしたユズが爽やかな江戸前仕込みのコハダも絶品だ。



秋田の生酒・新政1,080円(1合)や、ノーベル賞の授賞式で提供された福寿864円(1合)など、寿司に合う日本酒も多彩にラインナップ。



「東京で20年、関西で9年以上にぎり続けています。上質な素材から生まれる江戸前寿司を、ゆったりとお楽しみください」
料理長の船戸基生さん

鮓もとい(すし もとい)

西宮市相生町11-8
営/17時～23時
月曜 第3火曜定休 ※予約ベター
駐車場有り
☎0798-73-7495

