



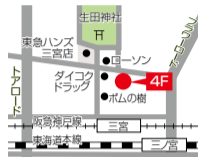
新潟の純米酒・吉乃川など、日本酒648円(1合)〜は常時約5種そろ。落ち着きのある空間で、鮮度抜群のにぎりとおいしいお酒に酔いしれよう。



一人でお店を切り盛りする店主の小中一也さんは、魚介類の小売業を経て寿司の道へ。魚のことを知り尽くしたベテラン職人だ。



おまかせ 8,640円(写真はイメージ)  
寿司10〜12貫に刺身といった一品料理3品などがつく夜のおまかせ。土・日曜のみのランチのおまかせにぎりは、12貫に茶碗蒸しなどが付いて3,780円とお得。



**すし屋 亀平** (きつぺい)

神戸市中央区北長狭通1-7-6 ホワイトローズビル4F  
営/平日17時半〜22時 土・日曜12時〜14時 17時半〜22時  
月曜定休 ※予約ベター

☎078-321-1578

1. 淡路島のハモを軽く炙って焼霜に。スダチをしばって、夏の味覚をさわやかに堪能しよう。
2. 軍艦巻きもあるウニは北海道産を贅沢に。間もなく淡路島・由良のウニが入荷する予定。
3. イカは肉厚な剣先イカを使用。シコッとした食感を存分に楽しみたいなら塩がおすすだ。
4. コハダは仕込みが味の決め手。絶妙なシメ加減を味わえば、丁寧な仕事ぶりがわかるはず。
5. 京都や愛知産が中心。旬真っ盛りのトリ貝は生だけを使うので、独特のコリッとした食感が楽しめる。



1.ハモ 464円



2.ウニ 756円



夏の昼御膳 2,160円  
軽く炙って梅肉をのせた旬のキスやマグロなどのにぎり5貫に、涼しげな素麺やサラダ、巻&箱寿司、季節のフルーツまでつく豪華な御膳。



寿司は一貫からオーダー可。初夏の花が彩りを添える茶室をイメージした空間で、季節感のある寿司と創作性に富んだ一品料理が堪能できる。



5.生トリ貝 864円



4.コハダ 324円

**独**

自ルートを駆使し  
全国から旬を直仕入れ

市場や独自のルートで全国の産地から仕入れる旬魚を、寿司ダネにひと手間加える江戸前と、素材のよさで勝負する関西スタイルの合わせ技で振る舞う。新鮮な魚介類だけでなく、肉を食べたいという要望には伊万里牛のミスジを使って妥協することなく対応。そんな柔軟な姿勢とリーズナブルさに惹かれ、遠方から足を運ぶ常連客も後を絶たない。4月5日には出前・テイクアウト専門の苦楽園店もオープンしたので、近隣の方はチェックを。

**江戸前すし 竹** (たけ)

芦屋市春日町20-1  
営/11時〜14時 17時〜21時半  
土・日曜・祝日11時〜14時  
16時〜21時半  
元日定休 駐車場有り ※予約ベター  
☎0797-25-1558  
<http://www.edomae-sushi-take.com>



マグロの脳天 430円(手前)、  
マグロのホホ肉炙り 320円(奥)  
さっぱりとした脂が口の中でとける脳天や軽く炙ったホホ肉など、本マグロは希少部位までそろ。

1. 明石のタコは豊富なビタミンB2を損なわれないようにさっと湯通ししてレアで。柔らかな食感がやみつきに。
2. 淡路島や瀬戸内の穴子は5月から旬に。脂ののった白身は焼きのほか、薄造りや焼霜、箱寿司でも味わえる。



1.タコ 210円



2.煮穴子 540円〜



「目利きには自信があります。より魚の旨味を味わってもらえるように塩やスダチでもお出ししています」と、店主の敷 淳也さん

創業から45年以上の老舗。店主の親戚が東部市場で専門筋の仕事をしているので、明石の昼網を中心とした極上の魚介が毎日届くほか、店主自ら旬の食材を求めて出向いたり、全国の産地から直接仕入れたり、ネタの質と鮮度にこだわりを見せる。また、イカに青ユズを散らすなど、45年以上経った今でも創意工夫を重ね続ける姿勢にも感服。まずは初夏の食材をバランスよく盛り込んだ夏の昼御膳で、老舗の実力を賞味あれ。

**末吉鮮** (すえよし)

神戸市中央区加納町4-9-11  
営/12時〜14時半 17時〜22時ごろ  
日曜定休 ※予約ベター  
☎078-321-3656  
<http://sueyoshi-sushi.jp>



**市**

場のセリ免許をもつ  
魚のプロが鮮魚を厳選

三宮の和食店で料理長兼店長を務めたのち、より深く魚を学ぶため神戸市中央卸売市場の仲買人に。8年以上従事し、セリ免許まで取得した文字通りの魚のプロが手がけるだけに、鮮度の良さは折り紙付きだ。また、コストパフォーマンスの高さも魅力で、ランチは普段使いにも対応。他にも、刺身や焼き物などを自由に選べる豪華なおまかせコースもあるので、シチュエーションに合わせて楽しめる。

**鮭・旬の魚 藪** (そう)

神戸市灘区船通1-4-1  
(阪神大石駅高架下)  
営/11時半〜13時半 17時〜22時  
日曜・祝日定休 ※予約ベター  
☎078-881-1144

