にぎりと酒とアテと 通いたくなる地元のすし店

うまくて
リーズナブルが
うれしい

一月はお正月など日本の文化を身近に感じる時期。そんな季節に食べたいのは、やっぱり「おすし」です。旨い寿司と日本酒と店自慢の肴でおいしいひとときを。

ほんのり赤いシャリのヒミツは、酢に醤油を足して寝かした「熟成酢」を使っているから。「寝かした魚に合うんです」と石橋さん。玉子も海老のすり身とメレンゲした卵白を混ぜて銅板で焼くというこだわりぶり。

鮨 いしばし ［すし いしばし］

ひと手間かけて魚をより旨い「鮨」に

いしばしの鮨は、魚の旨味を引き出す江戸前。明石の昼網、大阪の中央市場、金沢直送の魚など、100点の魚にひと手間加えることで、それ以上の逸品に仕上げる。「こはだは振り塩、塩抜き、洗い酢、本酢につけてざるに上げて2日置きます。白身の昆布締めは塩打ちしてから、利尻昆布で挟んで半日寝かせます」。こうしてにぎられる旨い鮨を昼なら三千円、四千円、五千円の3コースで味わえる。新春のごちそうは予約して出かけよう。

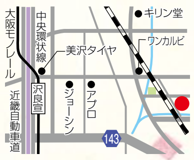
日本酒は白菊屋から季節の料理に合わせて仕入れている

酒の肴は「蛸の桜煮」など、いい素材を炙ったり、煮込んだりとシンプルに。鯖ずし（1本箱入り3,400円）はゴマ青しそを混ぜたシャリと肉厚の鯖が絶品。

先人の知恵に
学びながら、
今の時代に合った
新しい手法で
日々精進しています。

店主の石橋さん。
お店は茨木市の真砂から新たに小柳町に移転。
夜は6,000円、8,000円、10,000円のコースがある。
※全て税別

茨木市小柳町9-18 カースル・安田 1F
営／昼1部 11時半～12時50分
昼2部 13時～14時
夜17時～22時半（L.O）
完全予約制
月曜・第3日曜定休（祝日は営業）
P2台有り　12/29～1/4まで休み
☎072-635-0333



寿司・割烹 磯若 ［いそわか］

感動を呼ぶ逸品揃いのお昼のコースに舌鼓

店主・喜多さんの寿司は一つひとつの仕事が丁寧。白魚のにぎりは生ではなく、頭やエラ、尾びれが気にならないように酒で蒸し、おぼろと柚子をのせて江戸前に。本まぐろの大トロは静岡の天城の本わさびでさっぱりと。ほかにも赤貝や海老のにぎりには米酢ではなく、赤酢のシャリを使い、玉子は温かく…とおもてなしの心も。これだけのクオリティをお昼ならかなりお得にいただける。カウンターで一貫ずつ供されるので贅沢な気分でゆったりと味わおう。

お昼のコース4,300円では、真ん中のわさびの大トロが味わえる。また、夜の8,500円コースなら「シティライフを見た」と1月末までに予約すれば、さらに2貫の大トロがついて3種の大トロが味わえる。「青ヶ島のひんぎゃの塩、天城の本わさび、しょうゆの順で味わってください」と喜多さん。

この季節、夜の8,500円（おすし5～6貫と一品料理、茶碗蒸し、吸い物など計10品）のコースでいただける津居山のセコガニ（メス）。身、外子、内子、ミソまで存分に旨味を味わえる。あん肝も上品に炊かれているので甘みが倍増。

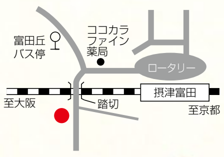
お昼のコース　4,300円
（仕入れ状況でネタ変更あり）

光り物、平目、海老、赤貝、とり貝、穴子、玉子、大トロ、まぐろ（づけ）、イカ、しまあじ、芽ネギ、かんぴょう巻き、白魚のすし14貫と茶碗蒸し、お吸い物、一品料理。

（要予約・日程については電話で予約時に応相談）

高槻市富田町1-32-2
営／お昼のコースは12時スタート
（終了は14時頃）、17時～22時
月曜定休　要予約
※お昼のコースは1月7日から
☎072-694-0061

「すべてに手を抜かず江戸前のすしにこだわりたい」と喜多さん。



とい田寿司 ［といだずし］

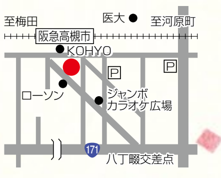
酢にこだわったシャリと大ぶりのネタが人気

地元高槻の寿司屋で修業後、32歳で独立。40歳の時に駅前のこの地に店を移転。大ぶりのネタはまさに大将の心意気だ。こだわりは京都の料亭や寿司屋御用達の齋造酢「花菱」を使ったシャリ。まろやかで味わい深く、ネタの旨さを最大限に引き出してくれる。宴会プランは鍋、料理、寿司、てっちりと豊富に揃うほか、深夜1時半まで営業しているのもうれしい。

平目の塩焼きや
カンパチの煮付けなど
一品料理も。

現在55歳の大将。気さくな人柄と笑顔に癒される。すしは持ち帰りもできるので、家族へのお土産に買って帰る人も。

おすすめ造り（五種盛り）1,620円。皮を炙るなど魚を知り尽くした技が光る。富田酒の清鶴「蔵のしずく（540円）」、「伊勢姫（756円）」と共に。



高槻市城北町2-4-15 MOビルB1F
営／17時～翌1時半
日曜定休　1/1～1/6まで休み
☎072-676-5010

たこ酢など酢の物も「花菱」で。にぎりは並盛り合せ1,100円、おまかせにぎり（写真）は10貫2,484円、16貫3,780円。