

# 寿司のち酒

正月や成人の日など、お祝い事が多くなる1月。普段より少し贅沢に、職人のこだわり光る寿司と、ネタの旨味が引き立つ日本酒で、新年を晴れやかに過ごしましょう。



すし・天ぷら 頂の  
本マグロ(赤身)とヒラメ



玉泉堂酒造の  
蘭奢待  
(1,000円)

香木の名前を付けられた日本酒は上品な香りが魅力。やさしい味わいが寿司や天ぷらの繊細な旨味とベストマッチ。

てっぺん級の旨さ際立つ  
厳選素材の寿司と天ぷら

和食屋で腕を磨いた店主が父親の店を引き継ぎリニューアル。厳選素材の寿司と天ぷらをお値打ち価格でいただける。評判の「ヒラメ(400円)」はコリコリとした食感と、素材本来の甘みがおいしさを引き立てる。産地直送の「本マグロ(赤身)(300円)」も旨味の濃さが絶品。どちらも店主自らが目利きをした、頂上級の天然素材。



風味が豊かな米油を使用して作る「牡蠣の天ぷら1個(200円)」は、ふりぶり食感の身がたまらないおいしさ。

すし・天ぷら 頂

豊中市本町1-12-3  
営/11時半~14時  
(LO.13時半)  
17時~23時  
(LO.フード22時、ドリンク22時半)  
月曜定休(12/31~1/4は休み)  
☎06-6855-9705  
<http://sushi-itadaki.com/commitment>



味喜の  
ブリとたら白子

贅沢ネタを喜びの価格で  
やさしさあふれる味わい

「家族連れでもお腹いっぱい食べられるように」との思いから、トロなどの贅沢ネタも含めて2貫300円で味わえる。それぞれの味が溶け合うように、ネタごとにシャリの大きさを微妙に変える職人技は圧巻。人気の「ブリ」は程よい脂と引き締まった身が特長。鮮度が良く、臭みが一切ない「たら白子」も濃厚でクリーミーな味わいが口いっぱいにやさしく広がる。

玉泉堂酒造の  
吟醸 八海山  
(700円)

ほのかに香るお米の香りとやさしくなめらかな口当たりの日本酒。料理の旨さを引き立てる呑み心地が魅力。



丁寧な下処理と酒蒸しで臭みを取った「あん肝(600円)」は、自家製のボン酢で。苦味も感じることなく、箸が進んで止まらない。

寿司処 味喜

豊中市本町3-14-10  
営/18時~24時  
月曜定休(12/31~1/1は休み)  
☎06-6853-8755



青司 かつかの  
かき塩と煮はまぐり

素材の旨さを追求した  
こだわり光るネタがずらり  
ネタは毎日市場から仕入れ、シャリで使用している近江米も農家直送というこだわりぶり。この時期に旬を迎える牡蠣を使った「かき塩(2貫/400円)」は、徳島産のほんのり甘味がある塩でいただく。また、ザラメや薄口醤油などで煮詰めた「煮はまぐり(2貫/1000円)」は絶妙な火加減で、レア状態に仕上げているのが旨さのポイント。  
(※金額は仕入れ状況などで変動あり)

世界一統の  
紀州五十五万石  
(シングル 500円、ダブル 1,000円)

日本酒では珍しいという和歌山の銘柄。辛口ながらあっさり口当たりが良く、日本酒初心者でも飲みやすい。



調味料を加えた荒味噌に白身魚を2~3日間漬けた「自家製みそ漬け焼き1,000円」。味噌の風味と程よい塩気はお酒と相性抜群。

寿司処 かつか

吹田市五月が丘南8-17  
営/18時~23時  
木曜定休  
(12/31~1/4は休み)  
☎06-6821-6575  
※混雑を避けるため、事前予約がおすすめ

