



すし屋でつまむ、極上の一品

タイムズスクエアの喧騒を背に歩くこと数分。レストラン街に佇む「寿司石」は江戸前に独自の解釈を加えた創作すしで知られる名店。この店が最近、割烹カウンターで旬の料理を食べさせると聞き、早速足を運んだ。

旬のものに一仕事、酒が進むのにはワケがある。

懐石料理人 ならではの味

へ。見事な生け込み越しにキビキビとした動きを見せるのは奥田徹也さん。惜しまれつつ閉店した「寿司田」で、すしと並んで人気だったキッチン店に入つてすぐの寿司カウンターを横目に奥



さまざまな旬の味を堪能できる八寸

ものと懐石料理を作つてきたベテランの料理人だ。「呑んべえ」を自認する奥田さんが得意とするのは「酒が進む」料理。すし店の強みを生かし、豊洲直送の魚介を中心にニューヨーク近郊で採れた季節の野菜を組み合わせた一品料理を左党好みにアレンジ、懐石クオリティに昇華させている。

こだわりから 生まれる味

水色の角皿が目にも涼やかな八寸。写真上は、稚鮎の天ぶら木の芽ソース添え、生湯葉の刺身、ホタルイカの酢味噌和え、サワガニの素揚げ、海ぶどうのサラダ、トリユカを味わったのは何年ぶりか。食感が楽しい海ぶどう、新鮮な黒土を思わせる煮こごりの盛り合わせ。



すし屋で食べるイペリコ豚もまたオツなもの

稚鮎は体長7センチになるトリユカが隠し味の茶碗蒸し。香りや食感も満たないが味は一人前の鼻腔を抜けるのは間違い味のバラエティーを計算なく清流の底に生えた苔し尽くした奥田流マジックだ。木の芽ソースの香りだ。ドングリを食べて育つことを誇る香りや家禽類のような食感のイペ



「お客さんの気分や好みに応じてライブ感覚でお出ししたい」と話す奥田さん

リコ豚はカツ仕立てで写真中。キャベツではなくマーシュと粗きや、サンドライドアプリコットを付け合わせに、八丁味噌パウダーを添えている。褐色のパウダーは奥田さんの考案。豆腐もイカの塩辛もギョーザも全て手作りでないといふ気が済まないから、仕込みには二倍時間がかかるという。「6月は鮎と空豆が旬。お客さんの喜ぶ顔を想像しながら、何を作ろうか考えるのが楽しい」と顔をほころばせた。

小上がりで食す すし懐石

日本酒ソムリエも控える寿司石は、知る人ぞ知る地酒の宝庫。日本産をはじめ、ウイスキーの品ぞろえは近隣店の中でも群を抜く。カウンターのみならずから席のバーは2階にあるので、ちよとした隠れ家気分も味わえる。

また、この夏からはすし懐石を1階の割烹カウンターと2階の小上がりで、コースとアラカルトで食べられる。「自分だけの行きつけにしたい」と思われる店に、久しぶりに出逢った。



北海道産のユリ根とキノコのバター焼き。口直しに添えてあるのはペンシルベニア州で採れた山菜、板どり



和州牛のしゃぶしゃぶは湯引きのタイミングが決め手。豆板醤を効かせたごまだれていた

戻りたくなる場所

寿司石タイムズスクエア店

365 W. 46th St. (bet. 8th & 9th Aves.)
☎ 212-262-8880
www.sushiseki.com/timesquare



土壁に囲まれ掘りこたつが設えられた小上がり。宴会や商談にはもってこい