

RESTAURANTS



料理はコースより。(上)中トロ、小肌、鯛、車海老のにぎりと玉子焼。ふっくらしたシャリはコクがあって後味スツキリ。(下)永楽の器に映えるのどぐろの焼き物。程よい脂の乗りがお酒やワインにピッタリ。カウンター6席、個室1室(6席)。ワイン1/2ボトル¥5,000〜。



東京都港区南青山5-8-11 BC南青山PROPERTY B1
 ☎03-6418-1334
 ⑨11:30~14:00、17:00~、19:00~、21:00~
 ⑩日曜・祝日
 にぎりのみ¥18,000、つまみとにぎり¥23,000

SUSHI

鮪ます田 (東京・青山)

生きながらにして伝説になっ
 てしまう人がいる。80代でミシ
 ミラン3ツ星を保持し、ドキュ
 メンタリー映画がアメリカで大
 ヒット。最近では来日したオバ
 マ大統領から絶賛されたこと
 でも話題になった。現在、壽
 司の世界においてはそれが「銀
 座すまやばし次郎」小野二郎
 さんであることに異論を挟む
 人はいないと思う。

今年1月、青山の骨董通り
 に店を出した「鮪ます田」増
 田勲さんは、二郎さんの直弟
 子として9年間、薫陶を受け
 てきた。基本的には酢飯の味
 付けも、ネタに施す仕事も師
 匠譲り。が、ここでは「次郎」
 ではほぼ、出ないといわれるま
 みを出す。つまり、約30分で



にぎりのみの1コースが終了する
 「次郎」では果たされない夢
 が、ここでもう一つあるのだ。
 ある日は赤貝やほっき貝な
 ど数種の貝とさきよりの山菜和
 え、のどぐろの焼き物などを
 着て日本酒、シャンパンと。ゆ
 つくり飲んでつまんで、楽しめ
 る。ひと心地ついたところで、

にぎり。予約時間の35分前に
 炊き上げるシャリはほんのり温
 かく、口の中でフワッとほぐれ
 る。このシャリに合わせて、中
 トロは約5日熟成させて、さら
 に味を乗せ、小肌は塩と酢で
 締めてから3日置いて味の角
 を取る。おいしさの基本を守
 りつつ、自分のスタイルで寿司
 を提供する。次世代の伝説は、
 ここから生まれるかもしれない。

いつの時代もごちそうのステークとお寿司。
 2014年の最先端をいくのはこの2店でキマリ。

Steakhouse

ルビージャックス スターキハウス バー Ruby Jack's Steakhouse & Bar (東京・赤坂)



まずはここ5年ほど、プ
 ムの熟成肉について勉強を。
 熟成肉とは基本的には大きな
 塊のまま、温度1〜3度、湿
 度60〜80%で肉を20日〜2カ
 月ほど寝かせるドライエイジ
 グされた肉のこと。寝かせるこ
 とでタンパク質が分解され、ア
 ミノ酸が増え、肉がワインとお
 いしくなるといわれる。

科学的根拠あつてのおいしさ
 は強いと見えて、熟成肉を売
 りにする店は増える一方。そ
 んな中、予約が取れなくな
 ること必至な「Ruby Jack's
 Steakhouse & Bar」が誕生
 した。なにしろ手掛けたのは
 2009年のオープン以来、圧
 倒的な人気を誇る青山「TWO
 ROOMS GRILL BAR」GEN
 のホールディングスだ。姉妹店
 同様、スタッフにもゲストにも
 外国人が多いこと、天井高
 めのクールなインテリアとが相
 まって雰囲気は実にメトロポリ
 タン。この中では肉を熟成さ
 せるガラス張りのミートロッカ
 ーもインパクトのよう。

魚介や鶏、豚などの用意
 もあるが、ここに来たならば、
 初回はやはり熟成肉をオーダ
 ーしたい。燻した香りが肉を
 覆う炭火と違い、燻岩石を使
 ったチャーグリルは肉の個性を
 ストレートに伝えてくれる。「ピ
 ーファットのチャーグリル 45日
 熟成A3等級和牛フィレ200
 g」を口にすれば、熟成肉の
 なんたるかが一瞬にして理解で
 きるだろう。



(上)「ビーファットのチャー
 グリル 45日熟成A3等級和牛
 フィレ200g」¥8,500。カリフ
 オルニアのワイナリーが造る
 オリジナルワインとの相性も
 抜群だ。(下)ペーコンダスト
 にチーズの旨み爆弾が炸裂す
 る「RUBY'Sシーザー」¥1,450
 を前菜に(各税込)。



東京都港区六本木1-4-5アークヒルズサウスタワー2F
 ☎03-5544-8222
 ⑨11:00~翌2:00(ランチ11:00~14:30L.O.)
 デイナー18:00~22:00L.O.、バー~翌2:00
 土曜・日曜・祝日は営業時間が異なる 無休
 コースは昼¥1,800~、夜¥7,500~(各税込)。アラカルトあり