

RESTAURANTS

Photos: Tokiko Furuta Text: Taeko Terao



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ッキリ。(下)永楽の器に映えるのどぐるの焼き物。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
営業時間 11:30~14:00、17:00~、19:00~、21:00~
◎日曜・祝日
にぎりのみ¥18,000、つまみにぎり¥23,000

SUSHI

鮭ます田 (東京・青山)

今年1月、青山の骨董通りに店を出した「鮭ます田」増田勤さんは、二郎さんの直弟子として9年間、薫陶を受けた。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、出ないといわれるつまみを出す。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、ここでもう一つの。ある日は赤貝やほつき貝など数種の貝とさよりの山菜和え、のどぐる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ろけ



生きながらにして伝説になっ
てしまう人がいる。80代でシン
ジランツ星を保持し、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、寿
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。

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ろけ

いつの時代もごちそうのステーキとお寿司。
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 ステーキハウス バー Ruby Jack's Steakhouse & Bar (東京・赤坂)



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」SEN

もめるが、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、燻炭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。「ビーフカットのチャーグリル 45日熟成A3等級和牛フィレ200g」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。

まずはここ5年ほど、ブー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ングされた肉のこと。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

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。この中には肉を熟成させるガラス張りのミートロッカーも登場する。



(上)「ビーフカットのチャーグリル 45日熟成A3等級和牛フィレ200g」¥8,500。カリフォ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(各税込み)。



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
営業時間 11:00~翌2:00(ランチ11:00~14:30L.O.)
ディナー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