

本マグロのトロを油で揚げてからさらに表面だけを炙り、甘酢に漬けた大根で巻く粘巻き。器に生醤油を張って盛りつけ、辛みのある柚子胡椒とマグロの中骨から取る骨髄のメレンゲを添えて、味わいに変化をつける。

鮭の大根巻き 骨髄メレンゲ添え 3000円

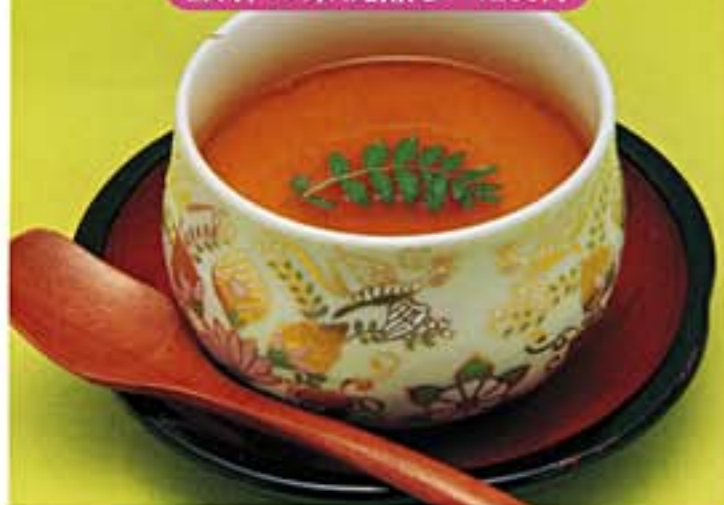


鮭血合いのコーヒー煮 600円



すし店の茶碗蒸しといえば、卵茶碗蒸しがほとんど。そこで、アン肝を活用して、旨みたっぷりにして提供。アン肝は臭みを十分に抜いてから裏漉しして用い、仕上げにだしにポン酢を合わせてとろみをつけた船をかけ、肝類が苦手な女性客でも食べやすくした。

鮫肝の茶碗蒸し 1200円



柔らかくて香りのある下仁田ねぎとアナゴを組み合わせた揚げ物。下仁田ねぎが出回る秋から冬にかけてはアナゴの脂が落ちるので、揚げることでコクを補い、ねぎの旨みも増す。アナゴの煮つめと岩塩を添えて、好みで。



揚げる時に形がくずれないように、アナゴの両端と中央の3箇所に串打ちする。



下仁田ねぎは表面をよく拭き、開いたアナゴを身表にしてらせん状に巻きつける。

穴子の葱巻き 1200円



かわはぎの塩辛 1000円



一夜干しにして旨みを凝縮させたカワハギの身をその肝を裏漉しして和えた、酒客にはたまらない塩辛風の小鉢。カワハギの肝は秋から冬にかけて大きくなり、濃厚な味わいを持つ。和えてからひと晩ねかせること、味を十分に馴染ませて提供。

平目の昆布メサラダ からすみ添え 2000円

すしダネにも使うヒラメの昆布メでベビーリーフを巻き、ポン酢にオリーブ油を合わせた香りのいいドレッシングをかけてカラスミをまぶし、炙って香ばしさを出したカラスミの薄切りも添えて、贅沢な一皿に。



上品な旨みを持ち、歯ざわりのいいタイラ貝を昆布メに。出す直前に表面を軽く炙ることで、香ばしさと旨みを引き立たせる。塩に加えて軽く酢をふって昆布メにすると、昆布特有のクセを抑えながら旨みを移すことができる。

平貝の昆布メ 800円



すし屋の花勘

東京都葛飾区お花茶屋1-19-11
TEL 03-3838-3938
<http://www.hanakann.com/pc/>

馴染みのすしダネを活用して、独特の小鉢料理にして、和食店に比べて魚素材が豊富なすし店では、その特徴を活かした小鉢を工夫したい。すしダネとして馴染みの素材の意外な食べ方や新しい味わい、そうした視点で独特な料理を供してお客を集めているのが「すし屋の花勘」だ。

牡蠣の燻製 800円



加熱すると旨みが増すカキの特性を活かし、自家製の燻製に。さらに、中華の海鮮料理のように白髪ねぎを天盛りにして熱々に熱したオリーブ油をかけ、ジュウという音を立ててシズル満点に供す。