

燻製に仕立てて“熱々”の
オリーブ油をかけた、
シズル感の演出も魅力に!



「すし屋の花勘」
牡蠣の燻製

さっと湯通しして、桜チップで燻した牡蠣の燻製。燻製塩と燻製胡椒をふって白髪ねぎを天盛りにし、中華の海鮮料理のように熱々のオリーブ油をかけて“ジューツ”とシズル感たっぷりに提供する。加熱すると甘みが増す牡蠣の特徴を生かしたもので、ひと手間かけて牡蠣の新しい味わい方を創出する。◆800円

下仁田ねぎにアナゴを巻きつけて揚げ、
互いの素材の魅力を効果的に引き出す!



「すし屋の花勘」
穴子の葱巻き

やわらかくて香りのよい下仁田ねぎとアナゴを組み合わせた揚げ物。下仁田ねぎは表面をよくふき、開いたアナゴを身表にしてらせん状に巻きつける。形が崩れない様に串打ちし、片栗粉をまぶして揚げる。下仁田ねぎが出回る秋から冬にかけてアナゴの脂が落ちるので、揚げることでコクを補い、ねぎの甘みも増す。アナゴの煮つめと岩塩を添える。◆1200円

酒蒸しにしたハマグリと、
西京白味噌床に漬けた
チシャトウの相性が光る

「みや古鮭本店」
蛤の酢のもの

ハマグリを酢の物に仕立てた新しい趣向が光る一品。ふっくらと酒蒸しにしたハマグリを、塩茹でして西京白味噌に漬けたチシャトウと重ね盛りにし、軽く炙ったパチコ、わさび、鴨頭ねぎを天盛りにして土佐酢を張る。シンプルながらも素材の持ち味を引き出す確かな技術が生きた、懐石風の小粋な酢の物。◆1800円

