

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Mon.10.19.2015

★熟成寿司をあじわう@すし崙邑

ずっと気になっていた二子玉の熟成寿司の名店、
崙邑さん (Click!) で貸切食事会。

こだわりの熟成ネタと日本酒のマリアージュを堪能できる、
二子玉が誇るミシュラン☆☆です。



二子玉川から6, 7分の商店街奥に佇んでいます。



握りの前までの前奏から、圧巻でした！蛤の濃厚なスープから始まり、山椒をきかせたふわふわの穴子焼き、蛤とホッキの薬焼きオイル漬け、三ヶ月熟成させた豆腐のもろみ漬け、肝の旨味炸裂の鮑のリゾット、お酢のきいたししゃも、白子のすり流し、海苔巻き。



握り第一発目は、20日熟成した鱈。もう、しょっぱなから、ヤラレた感！さらでも、熟成するとここまですさまじい旨味になるのか、という・・・



鯛モノが続きます。10日熟成の甘鯛、鯛、小鯛の昆布締め。鯛と名がついていても種類と熟成度合いで幅があるんだな～と面白かった！



肝の旨味のきいた大人の味わいの四日目のカワハギと、今が旬の秋刀魚。



辛子でいただく六日目の鰹、こちらの名物、筋子。三日塩漬けて三日塩抜きしたとの大将談。まるで宝石のような美しさ！



蒸し鮑、金目鯛。あえてサビを抜いたアワビの旨味、口の中で炸裂します！



四日目のミル貝、エシャロットのきいた3週目というねっとり舌にからみつような鱈。こちらは16キロのものとか・・・。



46日間熟成の絶品マカジキ、ほくほくとお口でとろける穴子。



最後は、3、4週寝かした甘鯛入りの、3時間ジックリ焼いたという玉子焼き。私の好みから言うと甘すぎですが、これは卵焼きとは別モノ！中は半熟トロトロで、周りは香ばしい焼き目。



「ほかと違うことをしたい」と日本人の大好きな「マグロ」は使わず、白身や青魚、貝の熟成に命をかける、大将のちよつとあまのじゃくな職人氣質、素敵です。

固めのシャリにネットリ熟成されたネタ14品はもちろん、前半のつまみオンパレードも含め、大満足～！
美味しい、のひとことに尽きます。
日本酒は、一白水成の冷酒からはじまって、爛で旭菊 大地、七本槍といただいて気持ちよくなりました。
熟成寿司に日本酒、ヤバいです…

気さくな大将もいい味出していたし、ネタや手間を考えると、コスパも非常に良いと思います！

美味しいお寿司って、本当に幸せな気持ちになれるなあ。
初めての領域、熟成寿司でしたが、ハマリそう。
熟成されたお寿司がこんなに余韻長く幸せを味あわせてくれるとは…。

次回予約は3月以降しかとれないようですが、キャンセル待ちねらってまた来ます！
夏に熟成雲丹とか…絶対食べたいもん(笑)

大将、ごちそうさまでした！
仕切ってくれた、中野坂上の隠れた絶品蕎麦屋
ら すたらあだのひびやん、ありがとう！
ご一緒いただいたみなさま、ありがとうございました！

レストラン☆蕎麦/天ぷら/鮨

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)