

東京グルメレポート

匠 誠

立地: 東京都新宿区新宿4-1-9 新宿ユースビル「PAX」 6F

予算: 2,000円~2,999円 (昼)

料理: 寿司、ちらし寿司

食べログ: 3.74 百名店

カウンター9席のみ



〈匠 誠〉

匠誠は夜は3万円代の高級寿司のコースを提供しているが、昼は2千円代とリーズナブルな値段でばらちらしのみをメニューとしてやっており、1日限定20食で週2回ほどやっています。



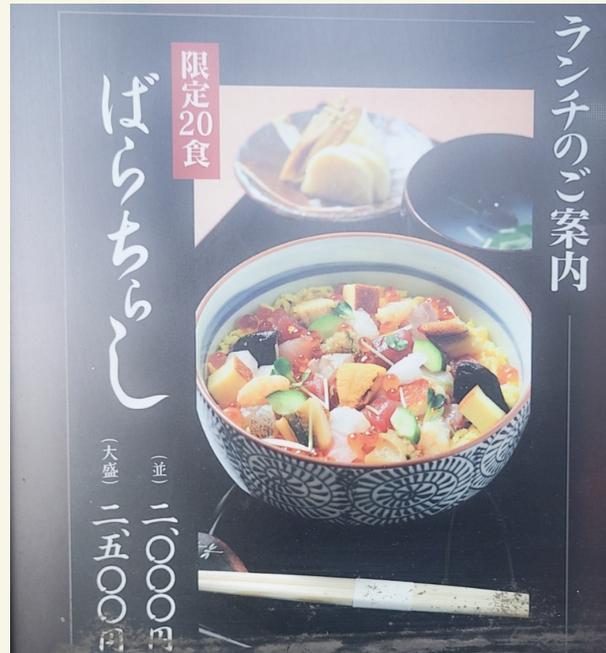
〈メニュー〉

ばらちらし

・並 2,000円

・大盛 2,500円

ワンドリンク制となっております



今回は大盛を注文しました。ドリンクを聞かれるとジンジャーエールを注文しました。

この店は雰囲気や空間をおそらく大事にしている。大将による「いらっしゃい！」など雰囲気が良かった。ばらちらしは注文してから席の前にある新鮮な魚を目の前で捌いてのせてくれます。そこにもこだわりがみられる。ばらちらしの中には玉子、うに、サーモン、いくら、鯖、帆立、数の子、穴子など様々な魚が盛り付けられていて目でも楽しませてくれる。

豊富な種類の海鮮をふんだんに使っていて、新鮮で美味しかったが、それ以上に錦糸玉子や酢飯までもこだわっていてどんぶりの全てを堪能できた。

しじみのスープも苦味があって美味しい。

メニューも1品で迷うことが無いのも良かった。

魚のサラダボウルとでも言うべきだろうか、様々な魚が混ざりながらお互いの個性を尊重しながら一体感も感じ取れる。

《総評》

サラダボウルのようなばらちらしはこれ一つで色んな味が楽しめてリーズナブルな値段で高級寿司店で食事が出る。



2023.9.7 佐藤晋大朗レポート