



# 鮨 麻生

平尾山荘

すし あそう ひらおさんそう

福岡

☎092・524・5777 📍福岡県福岡市中央区平尾5-11-3 🕒11:30~15:00 / 17:30~22:00 🗓月曜、第1日曜または第2日曜



1.長崎産足赤海老。2.対馬産穴子。3.長崎産ヒラマサ。4.長崎産小肌。締め具合が絶妙。5.アオリイカ。丁寧な隠し包丁が光る。6.雲丹。7.真鯛カラスミのせ。8.福岡志賀島産鰯。9.富山産ブリ。10.対馬産中トロ。すべて夜のおまかせ¥10,000より。

## オペラを鑑賞するかのような 流れの中で鮨を生み出す職人



福岡の繁華街・天神から車で10分ほど。住宅街の中に佇む大人の隠れ家。

### 蔵

をまるごと店にした隠れ家風の鮨店として営業している。そんな、少し秘密めいた特別感がなんとも心地よい。ランチは予約すれば誰でも訪れることができる。

鮨のスタイルは東京・四谷の『すし匠』に近いというか、握りを挟みながら多くのつまみを出してくれる。その酒肴たるや、センス、量、出す間隔までが絶妙。握りもすこぶる形がよく、鯛の上にカラスミをのせたり、

イカは薄くそぎ切りにして口中でふわりととろけさせたり。すべては奇をてらった仕事ではなく、どうしたら素材の滋味が引きだせるかを計算した店主・

米島剛さんの丁寧な仕事の賜物。それらが一連の流れで供されていく様は、まるでオペラのような美しさがある。ゆつたりと始まり、終盤に差しかかるほどに、だんだんと盛り上がる。

さらにはよい銘柄の日本酒と焼酎。吞兵衛にはたまらない、僕好みの最高の鮨店である。