

[第227回]

味な味

あじなあじ

和食たかはし

荒川区東日暮里5-30-1 Tel.03-6886-2567
 営業時間 昼11:30~14:00 ※日曜・祝日予約のみ
 夜17:30~22:00
 定休日 月曜日
 ホームページ <https://www.japanesefood-takahashi.com/>



水無月の懐石コース (5,000円) から前菜5種盛り合わせ (中央がトマトチーズ、うどのウニ味噌かけ、ほうれん草の鯛塩辛和え、もずく酢、ポテトと合鴨)

厳選された食材と丁寧な仕事でもてなす、
 季節が薫るお料理と贅沢な時間。

「おいしいものを食べていただきたい」
 お店と料理に込める想い

日暮里駅の東口を出て繊維街をしばらく歩き、東日暮里五丁目のバス停の先を右に曲がると、そこは住宅街。その一角にあるのが「和食たかはし」さん。毛筆体で書かれた看板とシックな土壁の店構えに、ちょっぴりハードルが高そうな雰囲気を感じながらも扉を開けると、気さくな笑顔で迎えてくださった店主、高橋昌弘(たかはし・まさひろ)さん。お料理をいただきながら、お話を伺いました。

落ち着きと心地よさを感じる空間に、4人がけのテーブル席が3つのみ。「一人でやっているからこれ

が精一杯なんです」と高橋さん。
 ふぐに始まり、寿司、懐石料理、その後も和食の料理人として約30年間勤めあげ、念願叶って自分の店をオープンしたのが3年前。口コミで少しずつ増えたお客様たちが季節ごとに足を運ぶ、四季折々の料理を味わえる隠れ家的なお店です。

毎日、自ら市場で仕入れてくる新鮮な魚はもちろん、野菜も提携している農家に出向いて旬のものを調達。4月には自分で筍を掘りに行ったりもするのだとか。

「自分がおいしいと思ったものを出しているだけです。高い材料だからおいしいとは限らないと思うし、ちょっと手を加えれば、さらにおいしくなるということもあります。こだわりは、出汁の取り方と使い方かな。一番から四番出汁までとって、その後の削り節も捨てずに調理します」

目利きと腕、柔軟な発想で
 移りゆく季節を一皿一皿に

平日のランチは、こだわり海鮮丼と煮魚定食(各1,000円)。海鮮丼は、マグロと白身、夏はアジ、冬はシメサバなどの旬の魚介のほか、自家製の卵焼きや出汁をとった後の削り節とじゃこを味つけしたという独自のネタも。煮魚定食はご飯と味噌汁と小鉢付き。こちらも季節や仕入れによって魚が変わります。取材当日はブリ。ふっくらと煮付けられたブリに加え、煮汁の上品な味わいがおいしさの決め手。この豊かな風味を引き出しているのが讃岐の白下糖(しろしたとう)。「和食たかはし」の料理に欠かせない調味料です。

「和三盆になる前の糖汁を煮詰めたもので、あまり市販されていないんです。これを使うと甘ったるくなく、味がすぐに決まるんです。これで作った寒天のデザートも人気なんですよ」

味見させていただくと、すっきりとしたやさしい甘



味と寒天の歯ざわりが心地よく、もっと食べたいというお客様が多いのもうなずけます。

夜はコースのみの予約制。月替わりの懐石コース(5,000円)は、前菜5種盛り合わせ、御椀、造り、中皿、焼物、揚物、食事、留椀、デザートという充実の内容です。懐石コースの前菜5種の中央に盛られたトマトチーズは季節を問わず人気の一品。濃厚なクリームチーズとフルーツのようなドライマトの甘みを合わせたオリジナルメニュー。小さな器の一つ一つの中に、培った経験から得た技と知識を融合した丁寧な仕事とオリジナリティあふれるアイデアが詰まっていて、箸を進めるほどに楽しくなります。

他にも旬の魚や貝のフルコースがいくつかあり、8月には伊勢海老づくしコース(7,000円)が登場するそう。特に冬のふぐコース(7,000円~)は人気で、帰る時に来年の予約をされるお客様もいらっしゃるほど。

料理に合わせるお酒は澤乃井がそろっているほか、和食と相性のよい勝沼産のワインが用意されているのもうれしいポイント。家族や友人と肩肘張らずに季節の料理に舌鼓を打ちながら、ゆっくりとくつろぎの時間を過ごせる貴重なお店です。

※情報は2018年7月時点、価格は全て税込みです。



店主・高橋昌弘さん

クーポンチケット

ランチをご注文の方に
 讃岐の白下糖を使った
 寒天をサービス

お一人様1回限り
 8月31日(金)まで有効

キトリ

昨年・所長の
 実践教訓

～反省・感謝～

- 「大義」をもてば、それなりのことができる
- 最悪と思える事こそ苦勞の「磨き粉」としよう
- 「一生懸命」やれば艱難辛苦からのがれられる
- 「常に明るい希望」を持ってば道が開かれる
- 人生の分岐点は、その後の「人の心のあり方」である



嘘でもいいから
「ありがとう」と言おう

税理士/行政書士/再生コーディネーター

伊坂会計総合事務所

荒川区南千住5-9-6 / ホームページ: <http://isaka-office.biz/>
 / Eメール: isaka_office@yahoo.co.jp

TEL 03-3802-1418(代) 職人税理士34年 伊坂かつやす

本まぐるフェア



ご宴会ご予約承ります。

※無料送迎バスをご用意いたします。※ご予算ご相談ください。



本まぐる南千住店

荒川区南千住 5-6-15

電話: 03-5850-5567

グラスドリンク人数分プレゼント

- 2,160円以上の料理をご注文に限ります。
- グラスドリンクを人数分プレゼントいたします。
- 他券との併用はできません。
- ご飲食前に係員にお渡しください。
- H30年9月30日まで有効
- 本まぐる南千住店のみ有効