

おとなの週末 2018年10月号掲載

すしの磯 南柏

「寿司屋では緊張せずに、楽しんでいただきたいんです」と語る二代目。店内は手作りのメニューや大漁旗が飾られ、誰でもくつろげる雰囲気だ。南房総の地魚を味わってもらおうと、館山船形漁港で獲れたものを多く仕入れる。シャリは減農薬の茨木産コシヒカリを農家から直送し、届いてから精米を行うのだとか。そのためふっくらみずみずしく、魚が持つ脂のうまみをしっかり受け止める。醤油は酒やみりん、昆布やかつお節などを加えた自家製のだし醤油。ひと手間かわえることでまるやかな塩気が生まれ、魚の風味を高める。味の細部にこだわる気配りにあふれた寿司を、のびのびと堪能できること請け合い！

1/地物のメヒカリを丸ごと唐揚げに。冷めても衣はさくっ、身はふんわり 2/左から全て地物のカツオ、カマス、アジ。カツオのわら焼きはシャリと同じわらを使い、感動的な風味 3/新鮮な上、大ぶりなネタで供される



大将厳選極

十貫にぎり

3980円

(天然本鮪大トロ、活つぶ貝、天然真鯛、活赤貝、うに、天然本鮪中トロ、さわら、車海老、自家製煮穴子、いくら)



笑顔集まる
アットホームな空間で
南房総の旬を味わう

【酒】◎生中580円、瓶680円 ◎450円
◎グラス650円～、ボトル3500円～ ◎
1合580円～ 【その他のメニュー】とろ
きゅう巻780円、にぎり・董(すみれ、9種)
1500円、特上ちらし2500円、「活」貝刺し
盛り合わせ二人前2500円、ぎざみ本わさび
巻480円、自家製つま揚げ680円など

千葉県流山市向小金4-21-79 ☎04-7174-1505 ◎11時半
～14時(コースのみ予約可)、17時～22時(21時半LO) ㊦木、
第1、第3水 ◎カウンターあり、全22席/カウンターのみ禁煙/予
約可/カード可/お通し代400円別 ◎JR常磐線南柏駅東口か
ら徒歩12分
※「磯一」の価格は税抜きになります
※にぎりのネタは仕入れにより変更になることがあります



メヒカリ唐揚げ
780円



日本酒地酒
1合580円～



館山船形漁港直送
おまかせ刺身3点盛り
1280円

料理長 中台慶介さん(左)、女将 境堀玲子さん
大将 境堀克巳さん、二代目 境堀 孝一さん(右)