

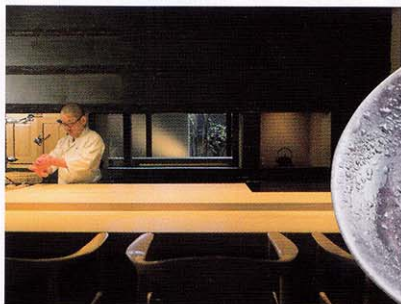
鮭 麻生 平尾山荘

九州でとれるネタをひっそりとした一室で。

閑静な住宅街にある個人邸を改装した寿司屋。小さく店名が書かれた表札があるだけで、つい通り越してしまいそうなほど周辺の雰囲気にとけ込んでいる。そういった立地から夜は会員のみとしているが、昼は予約をすれば誰でも訪問でき、会員登録することも可能。昼は3つのコースがあり、¥4,000のおまかせは寿司12貫、小鉢、赤だし、茶碗蒸し、デザートがつく。魚介は地産地消を心がけ、九州近海のもの

を中心に使用。アラ(クエ)は、氷室(氷を使った冷蔵庫)で寝かして旨味を増幅させるなどネタに合わせた管理を行い、醤油、塩、カボスといった味や香りをういて一貫ごとに繊細な仕事を施す。茶懐石の料亭、福岡の老舗寿司店での経歴を持つ主人の米島剛さんは、「会員制や隠れ家的な空間ということで緊張される方もいますが、肩肘張らずに食事を楽しんでいただけるような接客に努めています」と話す。

〈右〉昼のおまかせ ¥4,000より。長崎・五島産マグロの中トロ、紀州の南高梅をのせた水イカ、柚子で香りつけた長崎・野母崎産の赤足エビ。福岡・宗像産のアジ。(中)一品料理のスワイガニの酢のもの。(左)7席のカウンターと個室が一室。●福岡市中央区平尾5-11-3 ☎092-524-5777 ☎11:30～15:00、17:30～23:00(完全予約制・夜は会員制) ☾月・第1日曜 昼は¥4,000、¥6,000、¥8,000、夜は¥10,000のおまかせのみ。



VOGUE JAPAN
3 March 2016 No. 199 ¥700
ヴォーグ ジャパン

編集企画
Vogue Traveler
★国内旅特集
京都・金沢・福岡
日本を食べる旅。

COVER GIRL
フェルナンダ・リー
世界が注目の
“ピンクプリンセス”

保存版・別冊付録
2016 S/S
BAG & SHOES
着こなしのコツがわかる
進化したカラー図鑑。 628

春夏モード
BEST BUY
ファッションистアの
ポリシーとは?
目は、もっと大きくできる。

大人クールの
決め手は
30%ストリート!

Let's Dance
人生のために。

AyaBambi / Les Twins
森山未来ほか
「私たちが踊る理由」
踊りたくなった人のための
レッスンガイド&映画。

NEW SPIRIT
時代を生き抜くスタイルとは?