



SPECIAL PROMOTION

右/「やま幸」から直接仕入れる天然マグロの刺身は、切り身の断面の美しさも、山口氏のこだわり(写真はイメージです)。左/豊洲でのマグロの解体作業。マグロの競りは、瞬時に決まるが、味と香りの良し悪しは、刃を入れてみなければ分からない。日々、大金が動く真剣勝負だからこそ、「この道、一筋」の生き様が顔に出る。

# 自慢のもうひとつ皿は天然マグロ。 〈松阪牛よし田〉の美食の極み。

高級時計の正規販売店〈YOSHIDA〉がプロデュースする〈松阪牛よし田〉。唯一無二のおもてなしを追求する名店には、常連客が絶賛するもう一つの美味があった。

文 ● 飯宮寿子 Text by Hisako Iijima 写真 ● 岡村昌宏 Photo by Masahiro Okamura

来年、創業100周年を迎える老舗時計店〈YOSHIDA〉。東京・渋谷区幡ヶ谷の本店をはじめ、他の時計店とは一線を画す上質なおもてなしが多くの顧客を魅了してきた。

東京オペラシティタワーの53階には、商談後も至極のひと時を過ごしていただきたいと、〈松阪牛よし田〉をオープンした。料理界の重鎮、服部幸應氏が監修を務め、舌の肥えた常連客にも好評だ。きめ細やかな肉質の松阪牛は、黒毛和種牝のA5ランクのみ。鉄板焼き、すき焼き、しゃぶしゃぶを楽しめるが、同店にはもう一品、特筆すべき料理がある。コースで供されるマグロの刺身だ。

天然マグロは、世界有数の取り扱い規模を誇る仲卸店「やま幸」の山口幸隆氏から仕入れている。その道、36年。日本一の仲買人と称される。

「松阪牛にも負けない選りすぐりを提供するために、ここ一番と思ったマグロは必ず競り勝ちます。シャリにのせる寿司屋のマグロとは違う、刺身で味わった時に甘みと香りが引き立つ近海ものを厳選しています」

マグロは餌場を求めて移動する回遊魚。夏の青魚を餌にしたマグロは香り高く、冬のスルメイカが餌なら脂が濃いなど、四季折々の違いを楽しむのもツウな味わい方だ。「マグロ

に合わせるなら、軽めの赤か、すっきりとした飲み口の白で」と、山口氏がお勧めするワインの品揃えも〈松阪牛よし田〉の魅力。1000本以上が揃う特注セラーから選び抜いた1本を、極上の料理と堪能したい。



「やま幸」グループ代表、山口幸隆氏。顧客の店に合わせたマグロを吟味するために、多い時では1日50貫の寿司を食べ歩き、「もう、マグロの夢しか見ない」と笑う。

## 松阪牛 よし田

東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー 53階  
☎03-5358-5401  
🕒11:30～14:00、17:45～22:30 (L.O. 21:15 ※コースはL.O. 20:30)  
無休(年末年始、ビル休館日を除く)  
www.matsusakaushi-yoshida.jp

本誌読者をコース料金15%OFFで、ご優待。

ディナータイムに「鉄板焼き」「すき焼き」「しゃぶしゃぶ」の15,000円(税、サ別)以上のコースをご注文された読者の方にお食事代15%OFFのサービスをご用意します。ご予約時に、「インプレッション・ゴールドを見た」とお伝えください。なお、2019年8月31日(土)までのご来店に限ります。ご優待の予約・お問い合わせ ☎03-5358-5401

東京オペラシティタワー、53階の一角に和の意匠を凝らし、洗練された上質な寛ぎを演出する店構え。東京タワーとスカイツリーを一望できる地上200mからの眺めも圧巻。

