



マグロのコーディネーター

## 山口幸隆氏

1963年、東京生まれ。株式会社やま幸代表取締役にして、「マグロのコーディネーター」を自称する。築地で仲卸の一番番頭を務めていた父の店を大学在学中から手伝いはじめる。今では豊洲市場で31店舗をもつ仲卸へと事業拡大。業界屈指のマグロの目利きとして、数々の名店からの信頼を集めている。



山口氏提供のマグロ。コースでは、厳選のマグロが他の魚介との盛り合わせで供される。



会食やデートの場として人気が高い、東京のパノラマを一望できる絶好のロケーション。



一流の審美眼が細部にまで染み渡る、和の伝統が息づいた「松阪牛よし田」の店構え。

### ●お問い合わせ先 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53階  
☎03-5358-5401  
ランチ11:30~14:30 ディナー17:45~22:30  
(コースL.O. 20:30/L.O. 21:15)  
年中無休(年末年始、ビル休館日を除く)  
www.matsusakaushi-yoshida.co.jp

※料理は写真と異なる場合がございます。

豊洲の名仲買人・山口幸隆氏のマグロがメニューに

# 「松阪牛 よし田」の料理コースに ウワサの天然マグロが加わった

西新宿の地上200mから都内を見渡す名店『松阪牛 よし田』。  
高級時計店YOSHIDAがプロデュースするレストランがまた進化した。

戸叶庸之=文 岡村昌宏=写真 山本イチロー=構成



豊洲市場でのマグロの解体の様子。  
この工程によって味が大きく変わるため、現場は緊張感が漂う。

## 東

京オペラシティの五三階から  
都心の夜景を一望できる「松阪  
牛よし田」。料理界の重鎮、服部幸應  
氏監修の、客足が絶えない人気店だ。

ディナーコースは、鉄板焼き、すき焼  
き、しゃぶしゃぶの三つのスタイルと、  
会席料理から選ぶことができる。

同店のコースメニューにひとときわ華  
を添えているのが、海の幸を使った和  
食のレパトリーだ。この度、新たな  
食材として加わったのが、ミシユラン  
三つ星獲得鮪店をはじめ、日本全国か  
ら注文が殺到する、豊洲市場の仲卸  
「やま幸」の天然マグロである。

「美味しいマグロの条件は、料理によ  
って変わります。例えば、鮪のシヤリ  
に合うものとコース料理のお造りと  
では、ベストの選択が異なる。主に料  
理長と会話をするなかで、最高級のも  
のを選んで提供していくつもりです」

マグロについてこのように熱弁する  
「やま幸」の代表取締役・山口幸隆氏。  
さらに自身が考える質の高いマグロ  
の条件や「松阪牛よし田」で提供さ  
れるマグロについて話をうかがった。

「美味いかどうかは見た目である  
程度判断できませんが、私は赤身を食  
べた時の香りを大切にしています。  
天然ものは一年を通じて味が変わる  
ので、そこを楽しんでほしいです」

メインの松阪牛と絶妙にマッチす  
る極上のマグロを、四季の香りにと  
もにぜひ堪能したい。

## INFORMATION

ディナーコース(「鉄板焼き」すき  
焼き)「しゃぶしゃぶ」の15,000円(税  
別)以上のコース)をご予約の際、  
「AGORAを見た」とお申し出のお客  
様には、各コースを15%割引の料金  
でご提供させていただきます。

※コース料金分のみ  
※2019年8月31日(土)までのご来店に  
限ります。