鮨 東京
よし田
YOSHIDA

世界最高峰の腕時計・宝飾品を扱うYOSHIDAが
「松阪牛 よし田」に続き「鮨 東京 よし田」を2021年6月22日(火) グランドオープン

金箔に浮かび上がる色鮮やかな桜図と松島を現した欄間を望みながら、6m を超すアサクラ製の木曽檜一枚板カウンターでこだわりの江戸前鮨を堪能。

贅と雅を尽くした空間で堪能する江戸前鮨の極み

1920 年の創業以来、1 世紀を超えて世界最高峰の腕時計・宝飾品を扱ってきた YOSHIDA。
常に“本物”を追究し提供しつづけることで培った哲学を“食”に生かし、
2015 年には東京オペラシティ 53 階に「松阪牛 よし田」をオープン。
各方面から高い評価をいただく人気店としてメディアにも多く登場しています。
そしてまた新たに YOSHIDA の叡智を結集させて誕生させたのが、
厳選した旬の食材と贅を尽くした雅な佇まいで、
至高の味わい、至福のひとときを提供する「鮨 東京 よし田」。
渋谷区幡ヶ谷において 6 月22 日(火) にグランドオープン致します。
上質を極める和の空間で、熟練の職人技が生みだす極上の江戸前鮨をご堪能ください。

上質な鮨やお酒を愉しめる、渋谷区幡ヶ谷に完成したばかりの「鮨 東京 よし田」の外観。

金箔の天井と茶室になぞらえた雪見障子の奥に見える銀箔に描かれた竹林図が印象的な 2 階客席。

YOSHIDA
SINCE 1920

比類なき特別を。
One of a Kind – Truly Special

watch-yoshida.co.jp

上質の頂を極める、旬と鮮をまとう美食の芸術

「鮨 東京 よし田」が日々仕入れるのは、随一のマグロをはじめこだわり抜いた魚介のみ。
マグロ専門仲卸の名店「やま幸」の山口幸隆社長が監修するメニューを、
高い技術を誇る職人技を通じて「鮨 東京 よし田」独自の旨さに昇華。
人間国宝・十四代今泉今右衛門と輪島塗の老舗・輪島屋善仁が手かげた伝統の器を舞台に、
極上の美味を心ゆくまでお愉しみいただきます。

鮨 東京 よし田 アドバイザー

山口幸隆 氏

やま幸グループ会社 代表取締役。
日本全国の高級鮨店から絶大な信頼を受ける、
マグロ専門仲卸「やま幸」代表。
マグロ一筋約 40 年の、品質や鮮度への目利き力や
徹底的なこだわりが高く評価される。

究極の鮨と響きあう、贅と雅を尽くした佇まい

『比類なき特別を。』を標榜する YOSHIDA の誇りとこだわりが、
細部にまで息づく「鮨 東京 よし田」。
豪華絢爛な店内でもひときわ存在感を放つワインセラーには、フランス DRC や五大シャトー、
さらには黒龍の最高峰銘柄 石田屋・仁左衛門などを常備。
ソムリエがその時の気分やお召し上がりの食材に合わせ、美食に寄り添う最適なお酒をご提供致します。
オーナー・吉田勉のおもてなしの矜持を体現する、圧倒的な品格を醸す雅な空間で、
ほかにはない、ここだけの特別な時間をお過ごしください。

（左）雅な佇まいにさらなる輝きを加える、2 階の前庭に設えられたワインセラー。
（右）喧噪を離れ落ち着いた雰囲気を演出する、風情ある井戸が配された日本庭園。

鮨 東京 よし田
YOSHIDA

鮨 東京 よし田

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2丁目5番5号
Tel：03-3320-5401

営業時間など詳細情報は
WEBでご確認ください。

sushi-yoshida.jp