



車海老と帆立の低温調理
 さつと塩茹でした車海老、蒸した帆立貝に胡麻酢をかけた温かい先附。らっきょうを散らし、大徳寺納豆パウダーをふりかけたハーモニーが楽しい。



干し鮑スープ
 三日間かけて下ごしらえした干し鮑、手羽元、金華ハム、椎茸、白菜の旨味たっぷりの昆布出しベースのスープ。澄んだ黄金色が美しい。香港旅行の収穫。



お造り 花見小路

「さ、木」のハイライト。鯛皮目、赤貝、鳥貝と旬の魚介の生もの色々。定番の鮪の握り寿司には、びっくりするくらい大量の山葵をのせて、おなじみの刷毛で醤油をぬっていただく。お客様から花見小路と名を頂く。

生もの大好き、生魚が大好き、お寿司も大好き、自分の好きなもんをふんだんに出したいから、この盛りです。ト口は寿司めしが抜群に合うので握りました。お造りをお出して、わあーとおっしゃっていただくのが、ほんまに楽しみです。

「さ、木」のおまかせ

和食の原点は春っぽく、夏っぽく、秋っぽく、冬っぽく、これしかないと思ってます。季節を食べべてほしいんです。

「さ、木」は二つのコースだけなんで、流れの中でメリハリをきかさんとあきません。いくら美味しくても、だからだと続けたら駄目です。山あり谷ありほっとするところありで流れていき、デザートでエピソードにたどり着いて、すうっと終わる。

それが「さ、木」のおまかせです。



鱧と煮梅ご飯

骨切りし自焼きにした鱧と、塩分を抜いて味をつけ直した梅干しはつぶして、味ご飯の蒸らしの時に入れる。仕上げには、きざんだ大葉をたっぷりとふってさっぱりと。

鱧のたれまむしも好きやけど、鱧の塩焼きのさっぱりとした梅バージョンも好きです。ただ、酸味には注意してください。



雷ふりしるる流る
乃ふりしるるをこり流る

流るる
屋も其流

天の流るる福福ゆるる流し
白くふるる福福のう礼難

松山
松山



子持ち鮎の唐揚げ

晩夏の子持ち鮎は、初夏の鮎より味は落ちても、卵の味は格別。腹に包丁目を入れ餅粉を打って、唐揚げにする。子の深い味と唐揚げの身に、二杯酢入り大根おろしがすっきりと合う。



鮎の塩焼き

とれたての新鮮な風味と、涼やかな清流の味わいの初夏の鮎。備長炭の炭火でじっくりと小一時間かけて、頭から尾まで骨ごと食べられるように焼くのが「ぎ、木」流。

焼きたての香魚を楽しむー

岐阜泉屋仕込み。