



「金目鯛の炙り丼」は浜名湖産生ノリのお椀付きで1,200円、17:00以降は1,500円。金目鯛は立て塩し、一夜干しされたものに煮きり醤油をつけて炙ったもの。米や野菜は千葉県八街産の無農薬・有機野菜、卵も有機卵を使用している。築地ということもあり、新鮮な魚介料理が堪能できる。一番人気の「大トロの炙り丼」は、2,500円。

## すだちをキュッと搾ると 炙りの芳ばしさがひろがって

### 築

地市場の外側に位置する、「築地青空三代目 hafu」店。母体は寿司屋だが「寿司屋らしくない料理」をコンセプトに、昨年の夏にオープンしたばかり。築地の魚卸問屋の三代目と、青空寿司の親方が立ち上げた「築地青空三代目」が本店である。

料理長は酒井正二さん。既成概念にとらわれず、自由な発想で創作する「破風（やぶかぜ）料理」を実践している。「テーマは自由。自由を求める創作料理です。形を破り、風が自由に吹くように料理をすること。とても難しいことはなく、食は食べ手にあり。共通なのは『おいしいね』ということですから」と、愉快そうに語る。

破風流「金目鯛の炙り丼」は、大きめの深鉢に盛られて運ばれてきた。並の丼では

### 築地青空三代目 hafu



イタリアンテイストの「中トロステーキ」2,300円。炙った中トロとグリルした有機野菜に、八丁味噌を加えた赤ワインソースを添えて。



恋する料理長こと、酒井正二さん。ガラス張りの店内に入ると、左手にカウンター席、奥にテーブル席がある。2階はスクリーンで仕切られたテーブル席で、ゆったりと落ち着いた雰囲気。



#### 築地 青空三代目 hafu

東京都中央区築地 4-13-5

☎03-3541-3804

☀モーニング 8:00~11:00

ランチ 11:00~14:30

夕食 17:00~23:00

🔥火曜日 ●都営大江戸線

「築地市場駅」より徒歩5分。日

比谷線「築地駅」より徒歩5分

<http://www.aozora3.com/yatai.html>

盛りきれない、秘密が隠されていたからである。桜色の金目鯛はレアに近く、うつつすら旨味のある脂に被われている。かみしめる程に甘味が広がり、かすかに潮の香りがする。すだちをキュッと搾ると、炙られた芳ばしさがさらに際だつ。王冠のような有機卵の黄味醤油漬けは、箸を入れるとトロリと輝き、濃厚な味わい。そして金目鯛の下には、シャキシャキと甘い無農薬野菜の炒め物が隠れていた。この炒め物がなんとも不思議な取り合わせだが、よくにあう。酢めしに添えられたガリ、散らした松の実も効いている。そして食べおえる頃になりやっとなげく。この器には、さまざまな味覚が仕掛けられていたと。