

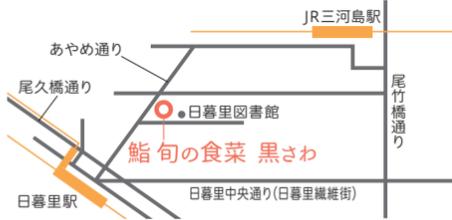
[第220回]

味な味

あじなあじ

鮭旬の食菜 黒さわ

荒川区東日暮里6-38-7 tel.03-6458-3010
 営業時間 月～土 昼11:30～14:00
 夜17:00～22:30(L.O.)
 日曜日 12:00～20:30(L.O.)
 定休日 水曜日
 ツイッター @kurosawa418



落ち着いた雰囲気にもまれながら

昼も夜も、おすすめの旬の味わいを満喫。

その日に仕入れた鮮魚を
贅沢に使った日替わりランチ

JR三河島駅から「日暮里図書館」を目指して徒歩5～6分。JR日暮里駅東口からは、あやめ通りをまっすぐ徒歩6～7分。あやめ通りに面して、壁面に木材をあしらった小粋な店構えは、まるで高級割烹のような雰囲気です。「黒さわ」と染め抜かれたのれんをくぐって、いざ入店。自ら板長を務める店主の松井淳(まつい・じゅん)さんにお話を伺いました。

「開店は2011年4月18日、おかげさまで6周年を迎えることができました。私は駒込の出身で、家業が寿司屋だったので若い頃から修業に出て経験を積み、出会いとご縁のおかげで、なじみのある日暮里・三河島に店を出すことができました。私が選んで料理したうまいものをゆったりと楽しんでもらいたい、その思いで、ランチも夜のメニューも毎日知恵をしぼって考え、お出ししています」

「黒さわ」のランチは日替わりで1種類(950円)。この日は、まぐろ刺身、ホッケ塩焼き、カレーコロッ

ケ、小鉢、ご飯、味噌汁とボリュームたっぷり。中でもお刺身は仕入れの腕が光るまぐろの脳天で、脂がのったしっとりとした赤身、とろける美味しさです。ホッケもふっくらと厚く、ちょうど良い塩加減。コロッケもおかずにあってどんどんご飯が進みます。

ランチの献立は当日の朝仕入れてきた魚の刺身をメインに、焼き物、揚げ物、煮物と変化をつけて、週内に同じものは出さないと決めているそう。おかげで毎日来ても飽きないと大人気で、午後1時過ぎには売り切れてしまうこともあるそうです。その日のランチを知りたい、という声に応じて、ツイッターで「本日の魚」やランチの写真をアップしているので、ぜひのぞいてみてください。

板長こだわりの料理と酒を
ゆったりと味わえる大人のお店

入り口には小さな坪庭。カウンター壁面には、長さ5メートルはあろうかというヒノキの縦切りを使った飾り板。ゆったりとした白木のカウンターは12席、4人掛けテーブル4卓のうち2卓はアレンジ式テーブルで6名様用になります。店内にはメロウなジャズが流れ、とても落ち着ける雰囲気です。

夜は、旬の魚のお刺身からスタート。焼き物、煮物、揚げ物などをいろいろ楽しんだ後、締めにお寿司をとという方が多いそうです。松井さんいち押しのネタを盛り合わせた板長のおまかせ盛(刺身7～8点 4,500円～)のほか、黒さわにぎり(1人前2,000円～)やコース(前菜三点盛、



鮮度にこだわった板長のおまかせ刺身盛(7～8点 4,500円～)

お刺身、煮魚、焼魚、揚げ物、サラダ、お食事、デザート 4,500円～)もあります。また、毎週日曜日には、月変わりの優待イベントなどを設けています。

初夏のおすすめの魚を伺うと「カツオにコチかな。新鮮な刺身に冷酒がぴったりですよ」と松井さん。店内の保冷ケースには、大分・鷹来屋(たかきや)、佐賀・万齢(まんれい)、岡山・竹林(ちくりん)など、手に入りにくい銘酒も並んでいます。また、生ビールも樽から注いだ美味しさにこだわっているので、クーポンを利用してぜひ味わってほしいそうです。

料理にもインテリアにもしっかりとこだわりの持ちながら、それを押し付けることなく、さりげなく美味しいひとときを演出してくれる「黒さわ」さん。一人でふらっと、魚好きの仲間と、昼も夜も気軽に訪れてみたいお店です。

※車イスで来店される方のための段差用スロープをご用意していますので、お気軽にお声がけください。
 ※誠に勝手ながら10歳以下のお子さまの入店をご遠慮いただいておりますので、予めご了承ください。



自ら板長を務める店主の松井淳さん

クーポンチケット

17時以降
生ビールまたは
ソフトドリンク
1杯サービス

お1人様1回限り
2017年5月末日まで有効

キトリ



おいさとボリュームで大人気の日替わりランチ(950円)。取材当日の献立は、まぐろ刺身、ホッケ塩焼き、カレーコロッケ、小鉢、ご飯、味噌汁。

友の会入会のご案内

会員になると
お得な特典が
いっぱい!

- ①公演チケットが割引で購入できます (ACCの全ての公演チケットが原則1割引)
- ②人気の公演チケットを一般販売に先立って購入できます (ご希望の席を早めにゲット!)
- ③会員だけのお得情報が届きます (先行販売やチケットプレゼント等の情報満載の「友の会通信」)

特典

会費

口座会員1,300円/年
※年間2枚以上のチケット購入で、年会費以上の割引になることも!
現金会員1,500円/年

口座会員だけの 便利な特典

- 電話で予約したチケットを自宅へ郵送! しかも送料無料 (口座引き落としの手続き完了後からとなります) ※窓口でチケットを買いに行く手間が省けます。忙しい方におすすめ!
- 毎年の窓口での更新手続きが不要! ※窓口に行く必要がなく、更新のし忘れもありません!

●入会条件: どなたでもご入会いただけます。●会費: 年会費(口座会員1,300円/現金会員1,500円) ●会期: 入会した日から、翌年同月の末日まで ●会員種別①現金会員: 年会費やチケット代金を現金でお支払い②口座振替会員: 年会費、チケット代金をご指定の口座より引き落とし(振替手数料は無料) ●入会方法: 入会申込書に必要事項をご記入のうえ、年会費を添えてお申込みください。(受付窓口)町屋文化センター

5月23日(火)より
北の幸まつり

たらば蟹天婦羅
北海たこ薄造り
帆立バター焼き
毛がに姿盛り

宴会込々コース

消費税込み
サービス料込み
飲み放題込み

- 6,000円国産牛宴会込々コース
先付、お造り2種、揚物、茶碗蒸し、しゃぶしゃぶ(国産牛コース肉180g、野菜盛) 御飯、香の物、デザート
飲み放題付 6,000円
- 7,000円和牛宴会込々コース
先付、お造り2種、揚物、茶碗蒸し、しゃぶしゃぶ(和牛霜降肉120g、野菜盛) 御飯、香の物、デザート
飲み放題付 7,000円
- 8,000円和牛宴会込々コース
先付、お造り2種、揚物、茶碗蒸し、しゃぶしゃぶ(和牛特選霜降肉120g、野菜盛) 御飯、香の物、デザート
飲み放題付 8,000円

ご宴会ご予約承り中!
※無料送迎バスをご用意いたします。※ご予算ご相談ください。

木曾路南千住店
荒川区南千住 5-6-15
電話: 03-5850-5567

グラスドリンク人数分プレゼント

- 2,160円以上の料理をご注文に限りです。
- グラスドリンクを人数分プレゼントいたします。
- 他券との併用はできません。
- ご飲食前にお係員にお渡しください。
- H29年5月1日まで有効
- 木曾路南千住店のみの有効