

東京カレンダーMOOKS

接待、デート、懇親会に。大切な人と過ごす極上時間

誘いたい店 2015

COVER & SPECIAL INTERVIEW

松田翔太

大切な人と旅に出よう

誘いたい宿

ブームの予感——。

召し上がり

メインンジャーサラダ／エイジングコーヒー／

黒糖フレンチトースト／玄米パスタ

別冊編集部が
実食レポート！

美味しい料理を“美しくいただく”

食べ方のマナー

小熊／青山えさき／リストランテ カシーナ カナミッラ／鮓よしたけ／
鳥しき／野田岩／CHINA三丁目／日本橋 玉ゐ／Cafe Restaurant +
Dog Grandir／築地すし大 etc…

三崎口

炭火焼・
和食

炭火焼 蔵

スミビヤキ クラ

④ 三浦市三崎3-2-22 ☎ 046-884-8551
⑤ 11:00AM～L.O.10:30PM
⑥ 水曜・木曜 ⑦ 44 カード使用可 予算4000円～
<http://www.asobigasaki.com/kura>

店 名通り、古き良き時代を彷彿させる重厚な蔵造り。温もり漂う心地良い空間は時間を忘れて長居したくなる。人気の串焼きは職人技が光る絶妙な焼き加減で、素材本来の旨味を丁寧に引き出している。地元で水揚げされた鮮度抜群の魚介料理も豊富な品揃え。旬の食材を使った「本日のおすすめ」は、毎日10品前後も並ぶので見逃せない。酒のつまみにぴったりの自家製燻製も好評。「味だけでなく、目でも楽しんでもらいたい」と、食器は伊万里焼「痴陶人工房」の作品を贅沢に使用。このおもてなしの姿勢がゲストの心を掴んでいる。

旧家の蔵のような趣溢れる空間。炭火焼と地魚料理が秀逸



「金目鯛煮付け」2400円は、地元漁師から直接仕入れた大ぶりな金目鯛を使用。その日のおすすめの串焼きが味わえる「おまかせ串五点盛り」800円も人気。串は1本150円～注文可能。

(左)日本人で初めて大英博物館で個展を開いた「澤田痴陶人(さわだちとうじん)」の作品を展示した和モダンな空間。(左)三崎港近くに構える蔵造りの建物。行き交う人々が足を止める設えた。

