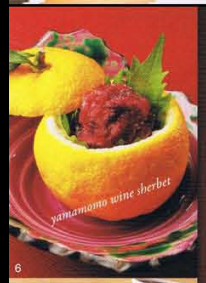
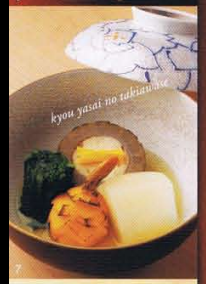
東京情緒食堂 2009年版に湯島121が掲載されました。



6



7

8

6.山桃ワインシャーベット。口直しのひと品。柚子の香りが美味をより引き立てる
7.京野菜の焚き合わせ。松笠くわい炙り、聖護院カブラ、堀川ゴボウ帆立いこみ、菊菜と旬をひと皿に
8.一二一牛タンシチュー。国産和牛のタンを醤油ベースの和風に仕立てて

9

9.丹波漬物盛り合わせ 炙り唐墨御飯。炊き立ての白飯に自家製のカラスミを添えて。この後、わらびもちが供される。料理は全て、ある日のコース¥8,800より

DATA
㊧文京区湯島3-35-1
㊡5:00PM～L.O.11:00PM
㊡日曜・祝日
㊟1Fカウンター7席、テーブル6席、個室1室(6名)
2F3室(2～14名利用)
カード使用可
○コース¥8,800ほか

Japanese
湯島121
★ユシマイチニイチ★03-5846-3900

分厚の豊洲水道から、朝締めした鮮魚が夕方には調理場に届くという。野菜は宮崎産と神奈川県三浦半島産、さらに和歌山産イノシシ、石川産の香箱蟹、長野県軽井沢のキノコと、生命力を滲らせる素材を探し当てた。

さて。気になるコースだが、手はじめは「できたての温かい料理を召し上がっていただきたい」と、八寸に代わる先付を3品。次いで、イノシシの西京焼きにすり流し、鯖の棒寿司、お造りを盛り合わせで。口直しに続き、炊き合わせを。終盤にタンシチューで不意打ちし、炙った自家製カラスミを盛り込んだ炊き立てご飯でたたみ掛ける。甘味まで供してながら8800円とは、よくぞ、と頭が下がる。

花柳界の趣を残す湯島の看板のない一軒家で美味を追求し、深化を続ける料理人。余りある伸びしろが、楽しみでもある。

★★★★★
Restaurants beyond "stars" gourmet

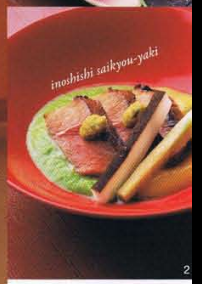
巻頭特集

食の未来は、ここから拓かれる

"星"の先ゆくレストラン

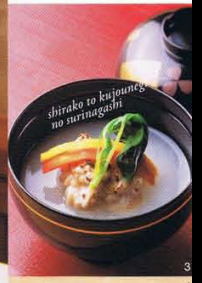
巨星、新星、彗星、将星……。威厳に満ちた形容は数あれど、複雑極まる食の都には今、先人と同じ物差しでは計れない独創が多くある。風評に頓びず我が道を行く者、重い荷物を捨て自由に羽ばたく者。街に輝くいちばん明るい光芒は、真っ直ぐで、そして少しだけストイックで。真の愛情に浴し、未来を託されるのは、考える個性。賞賛の一歩先ゆく、その人である

text : MARIKO KUME photographs : HIROSHI OKAYAMA



2

1.香箱蟹 甲羅酒盛り。石川県産の甘く繊細な蟹に、蟹酢と塩取りした市田柿を合わせて
2.モナさん家いのしし西京焼き。イノシシはエンドウ豆と金柑の2種のソースで
3.白子と九条ねぎのすり流し。芽カブと柚子添え。ダシも格別の味わい
4.松輪鯖棒寿司サンド。カブの酢漬けとトマトのレモン甘酢漬けを間に挟んで
5.料理長の黒木純氏。店内はカウンターのほか、用途に応じた個室も多彩



3

4

5

若手の台頭が著しい活躍は、なにもボーダーレス界に限った話ではない。「湯島121」の料理長である黒木純氏は、若手料理人の集まりである「割烹若手の会」の会長でもある。