

## Recommended Files

# 京情緒溢れる祇園・白川で

## 握り鮨を交えたコース料理を

京都・祇園の芸舞妓が技芸上達を願う辰巳大明神の近く、白川に掛かる巽橋のほとりに、2014年10月にリニューアルオープン。お店の「コンセプトはおいしいお料理とおいしいお酒で、健康に」というもの。

「常に新鮮な食材を仕入れ鮨に欠かせないマグロは高級品が集まる築地市場から届きます。おいしい料理とお酒を楽しむことで、お客様に健康になっていただいたいという思いから、京都丹後の有機・無農薬野菜も使っております。オーガニックの日本酒、焼酎、フランス産のワインも、ぜひご賞味ください」とチーフの丸田晋吾さん。

イチ押しは「たつみはし」コース（1万2千円、税別・要予約）。先付三種、お造り、焼き物、蒸し物、天ぷら、水菓子とひと通り味わえ、10種類以上（内容は季節で変わること）用意された特選握り鮨から、好きな5貫を選べるのが嬉しい。その他に「おまかせ握り鮨コース」（4千5百円）、「しらかわコース」（7千円）も楽しめる。一道45年の鮨職人が握る鮨は、鮮度抜群なネタと鮨飯のバランスがよく、味わう

度に幸せを感じ。赤、白あるオーガニックワインは渋みがなく、鮨との相性がいい。

白木が美しいカウンター席なら、鮨職人が手際よく握る様子が見られ、鮨下駄の上に置かれた握りたてを味わえる。和の趣たっぷりな2階の掘り炬燵席もいいが、割烹らしさを楽しむならカウンター席がおすすめだ。

### 鮨割烹 たつみはし



京都市東山区八坂新地清本町371-4  
☎075-531-1184  
<http://www.tatsumihashi.com/>  
17:30~22:30 (L.O.22:00)  
昼は完全予約制、水曜休

★「しらかわコース」お食事券をペア5組  
10名様にプレゼント。詳しくは25  
ページ参照。

1 I: コース料理のイメージ（内容はその時々で変わる）。本わらび粉で作る自家製わらびもちは定番のデザート。  
2 持ち帰り用の鯖寿し3,000円（手前）とあじ棒寿し2,000円（奥）も好評。いずれも肉厚の魚を使用。店内で食べることもできる。  
3: 1階のカウンターは10席を用意。  
4: 2階は掘り炬燵席で、人数によってレイアウトを変えられる。

