

寿し遊膳 かく久 Kakuhisa ★★☆☆



大阪 心斎橋にある、わずかカウンター6席だけのこじんまりとしていて落ち着くお寿司屋さんです。お寿司のネタは毎日大将の角谷典久さんがご自身で仕入れていらっしゃる厳選されたネタのみを使われています。初めてかく久さんに行ったのは今から7年ほど前、イルサルトのお客様に連れて行っていただいたのですが、大将の握るお寿司の味付けの繊細さ、お仕事の丁寧さ、そして芸術品の様なお寿司の美味しさに感銘を受けてしまいました。美味しいのはお寿司だけではなく、デザートやお味噌汁に至るまで大将が全ての完成度に拘られているのを感じることが出来るのです。お寿司以外で私がお勧めしたいのが“だし巻きタマゴ”。後にも先にもこれほど美味しいだし巻きタマゴを食べたことはありません。お寿司屋さんという何か敷居の高さを感じたり、一体会計がいくらになるのだろうか？そんな不安を感じたりもしますが、かく久さんの場合はそんな心配は全くありません。お話し好きですごく気さくな大将、放っておけば勝手にずっと1人でお話をされています(笑)。話題も非常に豊富なので飽きることはありません。料理は基本的に全てお任せ、季節やその日の仕入れ状況に合わせて大将が振る舞ってくださるのですが、大枠の予算を伝えておけばその中でやってくださいますので安心です。行きつけのお寿司屋さんを作りたい、そんな方にはオススメのお店ですよ！

■ 営業時間 17:00~2:00
 ■ ご予算(お1人) ¥15,000~¥20,000
 TEL. 06-6211-6880
 大阪市中央区東心斎橋2-8-2 日宝本社ビル1階

■ 定休日
 日曜、祝日



カパンナ CAPANNA ★★☆☆



イルサルトから歩いてわずか1分、一度曲がるだけ、どんな方向音痴の方でも必ず到着することの出来る(笑)10席ほどのイタリアンレストラン。店主の根岸大輔さんは、大阪でも非常に有名なイタリアンレストランの一つ“アリアスカー”でマネージャーを務められたあと、独立をされカパンナを出店されました。日本人離れたその外見、テルマエロマエに出てきそうな濃厚なお顔立ち、もしかしてイタリア人とのハーフ?かと思うような雰囲気根岸さんですが、岡山県出身の真正正銘の100%日本人です。先日テレビ番組のロケでお店の前を岡山出身の芸人“千鳥”が通った時、根岸さんは思わず“自分も岡山出身です”と猛アピールしたものの、“あっそう…”と一言だけ言われ去っていかれた苦い思い出をお持ちです(笑)。そんな根岸さんですが(どんな根岸さん?!)作られる料理はどれもすごく繊細で美味しく、ナポリから来たイタリア人の生地屋さんを連れて行った時“ここは日本のナポリだ!”とイタリア人が太鼓判を押した味なのです。カパンナさんに行かれる時には細かい注文は不要です。“イルサルトセット”とお願いすると根岸さんに全てやって頂きます。どうしても自分で注文したい方は“大阪産なにわ牛のボロネーゼ、鹿児島県産もち豚肩ロース肉のグリル”は必ず注文をしてみてください。私も仕事帰りによく1人で行っているの、ドアを開けたら酔っ払いの私がいるかもしれませんが、その時は他人のふりをしてくださいね(笑)

■ 営業時間 11:30~14:00(ランチ)
 18:00~25:00(ディナー)
 ■ ご予算(お1人) ¥5,000~¥10,000
 TEL. 06-6226-7026
 大阪市中央区淡路町2-6-5

■ 定休日
 日曜、第三月曜日

