

A tasteful life awaits you.



会話を愉しみ、巧みな包丁さばき  
に目を奪われ、口に入れた時の幸福  
感に心まで満たされる。寿司屋の醍  
醐味と言えば、カウンターを挟み、料  
理人の技と粋を間近で堪能できる  
ことでしょう。しかもそこが、あなた  
の好みを知り尽くした通い慣れた店  
なら、満足度はなおさらです。

ホテル日航熊本の7階、日本料理  
「弁慶」の中にある寿司処「橋」も、  
馴染みになると何かと重宝する一  
軒です。庄巻なのは、カウンター席か  
ら臨む日本庭園。特に陽が長い夏の  
夜、木漏れ日が夕映えへと移り、美  
しいライトアップへと変わりゆく様  
を目前に楽しみながら一献傾ける  
と、いつもとはひと味違う時が流れ

出します。

板場を取り仕切る藤原寿司長の  
信条は「ここでしか出会えない味」。  
その言葉通り、一つ一つのネタに合わ  
せて丁寧な仕事を施すのが橋流だ  
とか。昆布や塩を使った「やや、美と食  
感」を追求した隠し包丁、新鮮な驚き  
をもたらす薬味使いの妙。それらが  
見事に融合した一貫は「口大の芸術  
作品」と呼ぶに相応しい出来映えで  
す。

「肩肘張らず、好きなものを好き  
なだけ食べられるのが寿司屋の魅  
力。一貫ずつのご注文からコースま  
で、今の気分を遠慮なくお聞かせ  
ください」と語る寿司長。どんなリ  
クエストにも応える懐の深さと、確  
かな満足をもたらす腕。その二つが  
あると「また訪れたい」と思います  
し、訪れる程に「好み」を知ってもら  
えるから嬉しくなります。そうやっ  
て少しずつ気心が知れていく楽し  
さは、日常を潤すエッセンスとなる  
ことでしょう。



選	と	ホ
択	い	テ
肢	う	ル

## ひと味違う「気心の知れた一軒」

(左)天草産の鯛を丸3日かけて昆布だし、山  
椒の美と爽やかさに仕上げた一貫は特別  
な夜の始まりに相応しい味わい。(中)一番美  
味しい皮まで堪能できるように焙炙し、隠し包  
丁を入れた鯖。シャリとネタの間に存びせた大  
葉がアクセントに。(右)「この一貫で実力が何  
い知れる」と言われる穴子。柔らかく煮含めた  
後にじっくり炙って香ばしく仕上げるのが「橋流」。



3人の明鏡が「本づつセ  
レクトした「寿司に合う純酒」  
をはじめ、ソムリエが厳選し  
たワインなども揃う

日本料理「弁慶」内 寿司処「橋」 TEL.096-211-1673

 ホテル日航熊本 熊本市中中央区上通町3-1 TEL.096-211-1111 (代)  
www.nikko-kumamoto.co.jp