



「納豆とオクラとアスパラの唐揚げ」(880円)



「最初は喫茶店のマスターみたいな格好していたんだけど、お客さんに『もっと料理人らしくしろ』って怒られて」と笑う、土井さん。その人柄こそがこの店ののだ

## 土井親方のこだわり料理 縁

えん

素材に対する目利き、包丁の入れ方、盛り付け、器の選び方。25才で山形から上京し、和食の世界に入った親方・土井さんは、老舗料亭「なだ万」で、技を磨き上げた。しかしこの店で提供するのには、そんな経歴からイメージされるものとは対極にある、素朴な居酒屋料理だ。その理由を土井さんはこんな風に話す。「昔、京都で入った店が喫茶店みたいな店構えなのに、とびさりのおばんさいを振る舞う店だった。入る側にとって敷居がものすごく低いのに、その味には妥協がない。そんな店を目指したかった」。

例えば看板メニューの「出汁巻き卵」は、一見なん

の変哲もない玉子焼きだ。ひと口頬張れば、和だしの風味がふわりと広がり、玉子はふるふると口の中ではかなく消え去る。大量のかつお節と昆布を借しげもなく使ったとったダシの贅沢さ、そして「だしをよく巻き込む」という特性に惚れ込んだ、山形は鶴岡産の「こだわり卵」に見る食材へのこだわり、そして何より「玉子のやわらかさを保ちつつ、中までしっかりと火を通す」という料理人の技がこのひと品に凝縮されているのだ。何より「お客さんにリクエストされたら何でもつく」という土井さんのでらしない情まいこそが、この店最大の魅力となっている。



②仙台市青葉区大町2-13-9  
☎022-263-1030  
🕒17:00~L022:00  
📅月曜 第1-3日曜 📍なし 📅18席  
📞予約/可 子連れ/不可  
📱カード/可 キャッシュレス決済/可  
📸喫煙可  
📍地下鉄東西線西公園大町駅より徒歩5分

### おすすめメニュー

- ・晩酌セット 1,980円
- ・いちおしセット 1,500円
- ・ビール 580円〜

### 編集部POINT

おいしい和食を居酒屋のように楽しめます。特にだし巻きは絶品！プレーン以外も大好きです(つん)



カウンターと小さなテーブル卓だけという小さな店。その雰囲気にかかれ足繁く通う客も多い



「出汁巻玉子プレーン」(715円)

とびきりの料理を  
気構えなくゆっくり楽しむ