

本物を届けたい。 「美味しい」の上をめざして 空間、接客、器、すべてにこだわりを



スタイリッシュなお店の外観

風というこだわりは、コース料理にメリハリを生み最後まで飽きさせない。

豊富なメニューの中でも特にお勧めは鰻釜(うかま)。炭火で焼かれた厚みのあるうなぎに、釜でふっくらと炊かれたご飯。一膳目はそのまま、二膳目は薬味を入れ、三膳目は特製のだし汁をかける。そして四膳目はとろろをかけ、「うなとろ」に。かなりボリュームがあるにもかかわらず、食べ方を変えることで最後まで美味しくいただくことができる。

こだわりは、料理や座席、丁寧な接客にとどまらず、食器一つ一つにまで及ぶ。一般的にイメーじされるうなぎ屋らしからぬうなぎ屋をめざし、日本古来の伝統食文化を守りながら、さらにその上の本物を。味だけでなく目でも楽しんでもらいたいという社長の想いが溢れた空間で、ぜひ大切な日、大切な時間を過ごしてもらいたい。

東急東横線日吉駅より横浜市営地下鉄の2駅目「高田駅」下車、そこから徒歩2分。スタイリッシュな建物は、活鰻間屋直営店の天然うなぎ しま村(横浜市港北区高田東、島村享男社長、0120・014・406)。高級感が漂い、隅々まで手入れの行き届いた店内。どの部屋からも敷地内の庭園を眺めることができる。そう、すでに島村社長のこだわりははじまっているのだ。広々とした個室には日々の喧騒と切り離されたように、穏やかな時間が流れる。最高のうなぎを提供できるのだから、お店づくりも手間隙かけて、クオリティーの高いものを追求している。島村社長は言う。

「当たり前」を超えたうなぎ屋をめざして、定番のうなぎからコース料理までメニューは多彩。うなぎを使った一品料理全てが京風の上品な薄口で、うなぎだけは関東



おすすめメニューのしま村名物「鰻釜」