

# 一度食べたら虜になる「旬にぎり」 美味しいと話題の 自由が丘のお寿司屋さん

寿司 春

寿司 春(目黒区緑ヶ丘、吉澤博店主、03・3724・1448)は、東急東横線・大井町線自由が丘駅から徒歩7分のお寿司屋さんである。

自由が丘のお寿司屋さんと言えば、高級で敷居が高いイメージだが、洗練された上品な外観とは対照的にアットホームな店内は、気さくな吉澤店主と明るく元気な女将さんがいつでも笑顔で迎えられる。

ここで握られるお寿司は、天然魚だけにこだわり仕入れた新鮮なネタと、口の中でほろりと崩れるような繊細な握りのシャリとの絶妙な組み合わせで、来店されるお客様を虜にしている。

同店一番の人気メニューが、近海物にぎり十一貫と巻物一本で一人前3,670円の「旬にぎり」である。季節に合わせた旬の選りすぐりネタだけを使っているにもかかわらず、良心的な価格設定になっている。特に江戸前の穴子の握りは、ふっくらとしていて「タレ」と「塩」どちらも美味しく、食通を唸らせている。また、自家製の玉子焼きやガリといった定番の品にも真心がこもっており、どれも記憶に残る旨さである。

「独身時代から仕事帰りに寄っていたいただいていたお客様が、今では結婚してご家族と一緒にご来店くださっている」と嬉しそうに語る吉澤店主の表情からは、地域のお客様にとにかく愛されている様子が伝わってくる。



同店自慢のお寿司



店主の吉澤夫妻

「家族ぐるみでも安心の価格設定で、出前も夜11時まで一人前よりお受けしております。地元の方はもちろん、自由が丘にお越しの際には是非お立ち寄り下さい。一期一会の出逢いを大切にしておりますので、大切な時間を寿司 春で過ごしてよかったですと心から思える大満足のお寿司を、ぜひご賞味ください」と語る吉澤店主は、皆様のご来店をいつでもお待ちしております。