

日々の仕事 旨さの源泉

ジョーズ ミント レストラン Jaws Mint Restaurant

「板さん、お任せ」で座り、心こもった気遣いを受けながら食事ができる特別な空間、それがカウンター。特別な日だからこそ、その特別な空間を楽しみたい。そんなあなたにお勧めの『ジョーズ・ミント・レストラン』を紹介します。



オーストラリアにて回転寿司レストランのパイオニア的存在、“Jaw Restaurant Group”が昨年10月にオープンした、本格的日本式カウンターを構える寿司屋。『本物』の寿司を味わえることから日本人の間では既に知名度は高く、また最近ではローカルのお客さんだけでも満席になる。人気の秘訣は美味が追求され、一貫一貫に愛情が込められた寿司ではあるが、その寿司だけにこだわることのないメニューにもある。オーストラリア人の日本食に対する固定観念に媚びることのないオリジナルのメニューで、真新しさも提供している。前菜には、こだわりの器に盛り付けられた創意ある逸品など。主菜は、新鮮で厳選素材を活かし、丁寧な仕事を施された寿司はもちろん、オリジナルメニューからなる肉や魚のステーキなどがあり、セットメニューやコースメニューも取り揃える。ここでは、見て美味しい、食べて美味しい絶品に出会える。

▲店長兼料理長自らが買い付けに行き、厳しい目利きで選ばれた旬の魚を使った寿司。限られたネタを使って握られるその寿司は口の中でとろける。



▲カウンターのショーケースに並び寿司種はお客さんの目の前で捌かれ、寿司へと調理される。その職人によるパフォーマンスは、カウンターに座るからこそ見ることができる。



▲おまかせコースの前菜5品盛り。お客さんの好みで、アレンジした料理を提供することもできる(要予約)。