

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第35回)

魚がウマイ！ 霊岸島で見つけた「魚豊」鮮魚定食

2019.03.19



東京証券取引所のある兜町から茅場町辺りは、証券・金融の街です。茅場町駅を出て少しふらりと永代通りを東に歩き、亀島川にかかる「霊岸橋」を渡ります。住所表記は新川ですが、かつてこの地域は、1624(寛永元)年に「霊巖寺」が建立(現在は江東区白河に移転)されたことから「霊岸島」と呼ばれていました。江戸期からの土地とあってか、ここを霊岸島と親しみを込めて呼ぶ地元民は多いようで、今でも、交差点の名称にその名が残っています。

その霊岸島交差点の近くにあるのが、「魚豊 茅場町店」。店の場所は、地下鉄日比谷線「茅場町駅」から徒歩3分、霊岸橋の下手にある新亀島橋を渡ってすぐ、魚マークの付いた青い日よけが目印です。

興味を持ったのは「新川にあって茅場町店？」ということもありますが「魚のうまさから毎日通う人がいる」「コスパがいい」というクチコミを聞いたから。すぐさま確かめたくまりました。



新亀島橋の先に見える、魚印の「魚豊 茅場町店」



洋風の造り、カウンター、2人掛け、4人掛けテーブル、椅子に合わせて選べる

目利きが決め手、オススメの「日替り刺身定食」

豊洲市場で店長自らが毎朝仕入れて店内でさばくと聞けば、その期待も高まります。初めてなら「日替り刺身定食」(980円)がオススメ、と店長。5種類の刺し身は決まっておらず、その日の目利きで決まるといいます。

この日の刺し身は、生のキハダマグロ、天然ブリ、生サーモン、ニシン、ボラ。その身は厚めに切られており、ぷりっぷり。特に、ニシンは煮付けやタタキは覚えがありますが、刺し身は初めて。青魚特有の臭みがなく、皮をひいた所にうまみを感じます。一皿の中でパイプレーヤーよろしく、コリコリとした食感もたまりません。天然ブリやボラの質も高く、霊岸島の舌の肥えた客も、なるほど！と納得するほどの味わいです。



ランチの刺し身は、朝に仕入れたものを下したてで提供してくれる

多くの人に好かれるもう1つの理由は、刺し身にフライ、焼き魚と毎日訪れても目移りしてしまうメニューの多さです。定食に付く味噌汁がこれまた絶品。具材には、その日の魚のアラが浮かびます。これだけでご飯が何杯も食べられるほどのおいしさでした。そうそう、ご飯は大盛り無料です。



その日の仕入れで変わる魚のアラが、味噌汁の存在感を上げている

2度おいしい「海鮮あられ胡麻ダレ丼」… 続きを読む