

東京グルメレポート

鮨 銀座おのぞら 登竜門

立地：東京都中央区銀座5-14-17 銀座USB 1F

料理：立ち食い寿司

予算：6000~7000

食べログ：3,46



<鮨 銀座おのぞら 登竜門>

登竜門はコースで三万ほどする超高級鮨である銀座おのぞらで実際に使用されている食材を使用しています。その代わりに、修行中の比較的小柄の大將がお寿司を握ってくれます。ネタはどれも本店のものと同じものを使っています。

<メニュー>

大トロ	880円	小肌	380円
中トロ	660円	ボタンエビ	880円
本まぐる赤身	660円	毛ガニ	660円
		煮穴子	550円
バフンウニ	820円		
紫ウニ	820円		
いくら	660円		
のどぐろ	660円		



今回注文したのはかすごや鰹や
ニシンや鉄火巻き、煮穴子、
金目鯛昆布締め、中トロ、大トロ
紫ウニ、小肌、カマスの炙り、
ズワイガニなどを食べました。



昆布締め金目鯛は丁寧に仕込まれて
いることがわかる味でした。



中トロや大トロはとろけるような
味で全体的に大きなネタが味わえ
ます。



穴子も作り込まれててタレの味
とネタのきめ細やかな感じが
マッチしていてとてもおいし
かったです！

しかし立ち食い鮓だけあって
何回も座りたくなりました。

<総評>

味は高級店顔負けの味で握ってる人が若手の人でも師匠のような人
がちゃんと指導しており、コスパは過去一だと思いました！



2023,11,14佐藤晋大朗レポート