

「上越市出身者のちよつといい店」

JR荻窪駅西口

旬菜「なでしこ」

和食処で料理も酒も美味しいお店。

料理長（おやしさんと呼ばれているが：）の木南英男氏は直江津の古城出身で私の後輩で直江津高校を昭和四十一年に卒業している。直ぐに上京し和食の師匠の下、修業に励んだ由。師匠が関西出身者のため和食も関西風の趣がある。新鮮で上等な食材を使って仕上げる一品一品は上品で奥ゆかしさを感じさせる。お造りはもとより手の込んだ一品一品が薄味で料理人の腕の良さがうかがえる。店の名前の如く旬のものがある。今は鮎。田舎から取り寄せた山菜。

店内は新装開店（青山のシアアイプラザの中にあつたが閉店し最近荻窪に京料理を移ったばかり）のため明るく清潔感

にあふれている。椅子席も掘り炬燵席もあるが、なんといつてもカウンター席が良い。おやしさんが目の前で料理を作ってくれるのだ。会話を楽しみながらの一献もまた格別。お酒は上越市の安塚区の「菱ヶ岳」。若干辛口だがすっきりとした美味しい酒だ。この酒との出会いについてはエピソードがあるようだがそれは「おやしさん」から聞くのを楽しみにして欲しい。

木南氏は書や絵（日本画）にも通じるところがあるようでお品書きなどは直筆とのこと。お客さんが俳句を作ればコースターの裏に毛筆で俳句と寸画を書いてくれる。良い記念になるのでお試しあれ！

グリーンピースで作ったムースのデザートなども健康に気を使った絶品。ぜひ賞味あれ！

ふるさと上越ネットの会員証でも見ればそれ相応のサービスしてもらえると思うので、是非お試し下さい。（美味しなかったりサービスが悪かったら、まず私に文句を言ってください。もつとも食にうるさい荻窪在住の会員も絶賛していましたので、それなりに自信はあるのです。が……）

所在地 杉並区上荻一、一五、四

オキタビル 二階

電話 (03) 33392151

休日 月曜日

営業時間 昼十一時三十分～十三時三十分

夜十七時～二十時三十分

(紹介者 勝島敏明)

「今回からシリーズで上越出身者がオーナーが板長のお店や、上越市に縁のあるお店で会員の皆様を紹介するコーナーを設けました。安くて美味しい店なら、お店の大小を問いません。積極的な投稿をお待ちします。」

