

今月の日本食レストラン

松鮪



リンウッドにある「松鮪」は、リピーターのお客さんが多く、地元の人たちにとても愛されているレストランだ。今年でオープン3年目を迎えるこのお店は、日本で20年近く、さらにアメリカでも20年の経験を持つオーナー・シェフの松島博行さんとキッチンを担当する奥さん、それにウエイトレスを勤め、笑顔でお客さんを迎える娘さんたちとで、家庭的で温かな雰囲気のあるお店だ。

メニューのなかで特に目を引いたのが、ラムと野菜を炒めた「ジンギスカン焼き」(\$12.95)や、サーモンと野菜をみそ仕立てで食べる「石狩鍋」(\$12.50)、ラムと野菜をすきやきソースでからめた「ラムすきやき」(\$12.95)といった北海道の郷土料理。それもそのはず、松島さんは北海道出身なのだ。

また、「アメリカにも、本当の寿司の味を伝えていきたいんです」と語る松島さんが、一番こ

だわっているのは寿司飯。米選びはもちろん、炊きあがったご飯が熱いうちに、合わせ酢を

振り入れてご飯を切るように混ぜて作るのだが、そのタイミングが少しでもずれると味が変わってしまうそうだ。“時間をピッタリと合わせること”に気配ってできあがった寿司飯。その寿司飯に新鮮な魚をのせて丹精込めて握ってくれる。まさに松島さんの心意気が伝わってくるようだ。リンウッドに住んでいる人も、そうでない人も、アットホームな雰囲気

のなかでおいしい食事ができるお店としてチェックしたい。(取材、文・榊郷春美)



天ぷらと照り焼きチキン、握り寿司3個、巻物、サラダ、ご飯、みそ汁が付いたランチ・スペシャルは6.95ドル。ボリューム満点!

●Matsu Sushi Japanese Restaurant

19505 44th Ave. W., #K,

Lynnwood, WA 98036

☎425-771-3368

営業時間:ランチ月～金曜11:30 a.m.～2:00 p.m.

ディナー月～木曜:5:00 p.m.～9:00 p.m.、金・土

曜5:00 p.m.～9:30 p.m.、日曜4:30 p.m.～9:00

p.m.、火曜定休