

門前仲町 第4弾

探検隊報告

居酒屋「魚三」

JSTTの午後4時からの会議に出席するため、地下鉄東西線門前仲町駅の1番出口を出て、協会に向かって歩くとすぐ、永代通りの向こう側に大勢の人が歩道に整列している。あたかも新装開店前のパチンコ屋のような風景である。

ここが、かの有名な居酒屋「魚三」である。午後4時の開店時には50人ほどの行列ができるのであるが、最後尾に並んでいたのでは目的の女将さんのカウンター（1階）につくことはできない。

それも3人以上は3階に上がってくれと言われますが、1階カウンターは行ってみる価値があるのです。メニュー（後述）はどの階でも同じだが、カウンターを仕切っている女将さんとの遣り取りが面白い。

開店と同時にカウンター席はいっぱいになるのだが、常連客の席は決まっているようで、その間に割り込んで席を確保する。すると、女将は順番にドリンクオーダーを聞いて、大きな声で厨房に知らせながらビールやお酒を配って回る。決められた順番に速やかにオーダーしないことには後回しとなり、いつオーダーを聞いてもらえるか分からない。女将の客を客とも思わない態度に、いちいち腹を立てているような客はここには二度と来ないであろう。

20席ほどのカウンターが二つあって、全員のお酒が配られるのは2〜3分と驚異的な速さで、ひととおりの酒が配られた後に、おもむろに個々人の伝票をつける。さて、その後は先ほどの順番に従ってつまみのオーダーを聞いてくれる。途中からオーダーしたって聞いてくれやしない。逆に、聞かれたときにすぐ答えないとまた後回しにされてしまう。

このメニューがすばらしく合理的で、100種類はあろうかと思われるメニュー短冊が、壁いっぱいに貼り付けられており、客の目は自然と吸いつけられている。もともと魚屋だった先代が始めた居酒屋ということであり、魚河岸から直送の鮮魚を安価に提供することで、珍しい魚種の刺身だったり、煮付けだったり、焼き魚だったり、なにしろ全部目を通して時間なんかないから、誰かが頼んだ、中トロやカンパチやヒラメのあら煮などを真似て最初に頼むのが無難だ。最安メニューのあら煮（50円）なんかを最初に頼んだあかつきには、「スペシャルは最後にしなよ！」って怒鳴られてしまうのです。

それにしても、様々な種類の大膽なカット刺身が300円程度で旨いし、てんぷらや煮付けもリーズナブルだし、何を頼んでも外れはないでしょう。

特に評判が高いものは、肝付きアワビ、箱入りウニ、ホウボウ刺し、アナゴのてんぷら、エビフライ、カサゴの煮付けなどでしょう。

ドリンクについてだが、ビールはそこそこ普通だが、日本酒は常温またはお燗とも、1合で180円。また大徳利は5合以上入るであろうと思われる巨大な徳利で1400円と、財布より身体が心配になることでしょう。

このように1階、2階のカウンター席は、いつ行ってもすぐ座れることは稀で、開店前および直後から店の外に人が並んでいます。3階、4階は比較的すぐに入れます。ここは町内会の集会所のような畳の座敷に、折り畳みの長テーブルを、にわかに並べたような広間となっており、様々な客がワイワイと賑やかです。ここには名物女将はいませんが、愛想も決して良いとはいえないおばちゃんがせっせと働いています。3人以上で行くとここにしか入れませんが、ここでの刺身盛り合わせは圧巻です。一盛り4000円と安くはないが、その種類と量たるや半端ではなく、5人でも食べきれないでしょう。

ちなみに予約は可能であるが、コース料理をオーダーすることが条件で、最低3000円の料理コースで、これでもか、これでもかと料理が運ばれ、最後まで食べきることはいけません。

こんなユニークな居酒屋が存在するのも、さすが門前仲町ならではのようです。



魚三 1階玄関



1階のカウンター席



1合の燗酒



巨大徳利（1400円）



刺身盛り合わせ（4000円）