



「黒板にはお魚の名前が並ぶだけで、お品書きがないんです。でも、予算を相談しておけば、お値段以上のものをお腹いっぱい食べさせてくれますから、むしろ良心的だと思います」

金さんは、この店に全幅の信頼を寄せている。『くなしり』は、「見ごく普通の居酒屋風だが、実は、天然物の海鮮・活魚料理を食べさせてくれる店。創業以来30余年、口の肥えた顧客が通う。『結局は、人と人。お客さんの笑顔のために、どれだけ手をかけられるか』

うのが、本当の商いだからね」

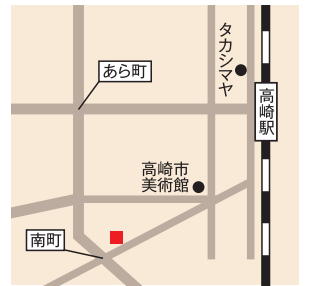
見えない部分にも心を砕く店主の姿勢は、エステティシャンとしての金さんのポリシーと、重なる部分がある。

「接客業の大先輩として、ご主人のお話は奥深く、とても勉強になります。定番の雑炊でやる頃には、心もお腹も幸福に満たされて、明日への元氣をもらえるんです」

年季の入った店内は、何とも居心地がいい。仕事と母親業で多忙な金さんの、癒しの時間がここにある。

お勧めを見繕ってもらう贅沢を 肩肘張らずに楽しむ店

◎
磯料理・小料理 くなしり



写真は、天然物刺身の盛り合わせ。中トロ、アワビ、真鯛、ウニなど、「美味しい魚を揃えるためなら、どこへでも足を運ぶ」というご主人。料理は5,000円ぐらいから要相談(時価。事前の予約が好ましい)

磯料理・小料理 くなしり
TEL.027-325-4502
高崎市新田町5
17:00~22:00 LO
日曜休(予約の場合は営業)

金 美智子さん(ソワン・ド・モア代表)

平成4年にオープンした『ソワン・ド・モア』は、お肌だけではなく、こころにもふれる「手当てのエステ」として10代から80代という広い年齢層から支持されている。エステティックを始めた原点に立ち戻る意味からも、老人ホームでのボランティア活動にも力を注いでいる

TEL.027-360-3330 高崎市浜尻町209-5

私がおすすめ
しました

