



ここに来れば、季節がある。一皿一皿に、その時期にしか味わえない滋味があふれ、かけがえのない時間を約束してくれる



お問い合わせ
 ●048-832-0200
 ●住所/さいたま市浦和区高砂2-12-22
 ●営業時間/月～金 昼 11:00～14:30
 夜 17:00～21:30
 土曜日 通し営業 11:00～22:00(昼 L.O.14:00)
 日・祝日 通し営業 11:00～21:00(昼 L.O.14:00)
 ●平均予算/昼 2,000円～2,999円
 夜 6,000円～6,999円
 ●定休日/年中無休(年始も休まず営業しております)
 ●https://sakanamotoshi.com/



杉の一枚板のカウンター。お一人でのご来店の際にも、ゆっくりと落ち着いてお料理とお酒をお楽しみいただける



松岡氏の手掛ける料理は日本料理の技法を重んじる正統派。奇をてらうことなく、やさしさの中に凛とした佇まいがある。上品な器からも松岡氏の日本料理に対する姿勢がうかがえる

さかな もとし 魚菜基

滋味あふれる身体に優しい料理で
移ろいゆく日本の四季を堪能



近頃、日々の暮らしの中で季節を感じなくなつた。とお嘆きの方、目と舌で日本の四季を愛で、堪能できる、とっておきの店がある。浦和で本格的な和食と会席料理を味わえる店(魚菜基)もとしだ。

同店は、「春夏秋冬、旬を味わう日本の心」をコンセプトに、季節の流れを感じられる献立でお客様をおもてなし。板場を統べる松岡雄太氏は、鮨・割烹・和食の修行を重ねた後リッツカールトン・シンガポールを経て、同店の店主に。

素材は松岡氏自らが市場に足を運び吟味する。丁寧な仕込みで素材の味を存分に活かした調理を行うことを大切に、旬のものだからこそ持つ豊かな味わいを引き出すことに徹した控えめな味付けで、身体にもやさしい仕上がりが身土だ。

メニューに素材を合わせるのではなく、素材を見極め料理を組み立てるので、メニューはどうぞお任せを。旬の奔り・盛り・名残りを宿した月替わりのおまかせ会席コースは、器や盛り付けにもこだわり抜かれ、大切な接待やご会食、記念日のお祝いなどにも申し分ない。

また、日本酒やワインの品ぞろえにも定評があり、店主自身ソムリエの資格を取得するほどのワイン好き。料理と相性の良い銘柄やその日のおすすめの一本等、どうぞお気軽にご相談を。

同店は、JR浦和駅からゆつくり歩いて5分程。モダン和風の洗練されたエントランスに心も華やぐ。落ち着いた雰囲気のある上品な設えでまとめられた店内には、松の一枚板を用いたカウンターに10席、テーブル20席に、3名様から最大8名様までお座りいただける個室をご用意があり、ご利用シーンや人数に応じて使い分けられることができるのもうれしい限りだ。

充実のミニ会席や御膳が人気のランチタイム、本格的な会席やおまかせ料理を堪能いただけるダイナータイムの他にお料理のテイクアウトも可能なので、その時々のお気分に合わせて季節の滋味をご賞味いただきたい。