

しずおか 味な店

地産地消



個室8~12名



季節のコース料理・ちよびり贅沢コース(3月)

洋食家 OKAME亭



オーナーシェフ 小川 宏氏

【メニュー】ランチセット1200円～(昼のみ、日・祝を除く)。プレーンオムライス950円、カレードリア1000円、シーフードマカロニグラタン(サラダ付)1100円、シーフードクリームドリア(サラダ付)1100円、煮込みハンバーグ(ライスorパン付)1400円。コース料理3500円～。季節のコース料理ちよびり贅沢コース4500円。

【営業時間】11時～14時、17時30分～21時(ラストオーダー)。定休日:月曜日(祝日は営業)。

【施設】40席(個室8～12名)

【所在地】静岡市清水区辻1丁目10-19

TEL 054-367-7378

<http://www.comp-upl.net/okame/>

「OKAME亭」は、祖母が創業し、両親が受け継いだ「おかめ食堂」を、フランス料理店で修業したオーナーシェフの小川宏さんが2002年にリニューアルオープンした店。3月で10周年を迎えます。

曲線の壁やアーチを使った店内には、シェフの奥様・純子さんがツールペイントで描いた工芸品が飾られていて、ジャズが流れると、あたたかくて、ゆったりとした雰囲気が醸し出されます。

今日のメニューは、3月の季節のコース料理「ちよびり贅沢コース」。前菜は、アメリカントマトなど地元清水の春野菜と生ベーコンの野菜仕立て。ポターージュ。魚料理は、かに爪のムースと沼津産ひらめのワイン蒸し、三日月パイ添え、アメリカンソース。肉料理は、牛ロースの網焼きステーキ、醤油ベース

のソース、フライドポテトとマッシュのグラッセ、クレソンを添えて。デザートは、ケーキとアイスの盛り合わせに季節のフルーツ(清水のイチゴ、キウイ)を添えて。フランスパン、コーヒー。本格的なフレンチです。

また、ひとつひとつ手間をかけて作っている昔ながらの洋食が人気。トマトベースの炊き込みごはんを秘伝のふわふわオムレツで包んだオムライス。良質のクリームを使ったグラタンとドリア、両親の味を伝える甘くて懐かしいカレードリアなど。

おすすめは勝沼ワイン。小さなワイナリーに買付けに行き、こだわりの作り手と交流することが、元気の素でもあります。「OKAME亭」の料理は、どれを食べても、ひと味ちがうシェフ自慢の味。お客様から「元気になる」と評判です。

洋食家 OKAME亭

ひとつひとつ手間をかけた
懐かしい洋食と本格フレンチ

お楽しみ引換券

【有効期間】平成23年3月31日まで

※本誌掲載の日本と海外の
メニューと引換券を照らし合わせ
てご利用ください。