

# しずおか 味な店

地産地消



「天せいろ」(蕎麦:田舎蕎麦=左、二八蕎麦=右。天ぷら:茄子、オクラ、煮大根、舞茸、里芋、蓮根、海老。薬味:わさび、大根、葱)1280円。

## あさ乃



二代目 浅野良利氏

【メニュー】 本日のランチ880円。せいろ(蕎麦・うどん)650円。中華そば580円。鍋焼きうどん1100円。お好み膳(丼類+麺類+おかず+おしんこ+デザート)1280円。地酒500円。

【営業時間】 昼:11時~14時。夜:17時~21時(L.O:20時30分)。木曜・第三金曜定休。

【施設】 カウンター3席。テーブル6席。小あがり12席。テラス6席。駐車場9台。

【所在地】 静岡市清水区西久保176-33

TEL 054-366-1289

## あさ乃

手打ち蕎麦、うどん、丼

## 家族経営のあたたかい店で 香りの良い蕎麦を楽しむ

「あさ乃」は昭和41年、袖師中学校近くの住宅地に浅野登さんが開業。出前の多い蕎麦店として親しまれてきました。その後、他店で修業した長男の良和さんが店を継いだ平成21年に店を改装し、手打ち蕎麦を中心にした蕎麦店として再出発しました。

新しい店は、良和さんが朝7時から蕎麦を打つ姿を店の外からガラス越しに見せる設計で、店内からも家族が忙しく働く厨房が見通せます。

本日のメニューは「天せいろ」。円形のせいろには、北海道産の新蕎麦で打つ香りと喉ごしの良い二八蕎麦と、太打ちで蕎麦の味が濃い田舎蕎麦の二種類の蕎麦が盛りつけられています。

蕎麦つゆは、御前崎産の新鮮な鰹節を

厚削りにして煮出した出汁を使っています。静岡市有東木のわさびをすりおろし、葱、大根おろしとともに薬味にします。天ぷらは、登さんが自家菜園で育てた野菜や地元産の旬の野菜を胡麻油でカラッと揚げます。本日は、蓮根、里芋(女早生)、煮大根、舞茸、茄子、オクラの6種類の地野菜と海老2本。

夜は、一品百円からの天ぷらをお好みで注文しながら「臥龍梅」「正雪」などの地酒を楽しむお客様が増えています。

このほか、自家製ちぢれ麺に鶏ガラと魚介のスープが懐かしい「中華そば」、冬は「鍋焼きうどん」などが好評。

家族経営ならではのあたたかい雰囲気でお客様をもてなし、かゆいところに手が届くサービスを心がけています。