

しずおか 味な店

地産地消



春の楊貴妃ランチ(季節のオードブル・ガーデンスタイル、上海蟹味噌入りフカヒレスープ、素材の旨み「遠州やまびこポーク」ブラックビーンズと共に、ズワイ蟹のふわふわ芙蓉仕立て・春野菜と一緒に、人気のぷりぷり小海老の四川チリソース、春の香り・桜海老チャーハン、やわらか杏仁豆腐)2,100円(税込)。ご注文は2名様より。5月31日まで。

八幡四川飯店&ガーデンズ



料理長兼支配人 久保山正美氏

【メニュー】昼:料理長おすすめランチ・芙蓉2,625円。翡翠3,675円。夜:料理長おすすめ春のディナーコース・スーベリア4,200円。スイーツ5,250円。ご注文は2名様より承ります。

【営業時間】昼11時30分～14時30分(L014時)。夜17時30分～21時(L020時30分)。年中無休。

【施設】レストラン120席。宴会場200名収容。個室3室(10名～14名)。駐車場70台。

【所在地】静岡市駿河区八幡3-12-1
TEL 054-283-0080

<http://www.sn-hotels.com/yag/>

「八幡四川飯店&ガーデンズ」は静岡中島屋ホテルチェーンのリゾートレストランとして1997年、JR静岡駅南口から車で5分の南幹線沿い静岡女子高校東隣りに開店。2012年8月には、長さ25mの滝が流れる新庭園や暖炉のある宴会場を備えた「庭に集う記念日レストラン」としてリニューアル。せせらぎと木立に囲まれ、静岡の街中で、素朴なりゾート地の森の雰囲気味わえます。

中島屋の四川飯店は40年前から、静岡初の本格的中国料理店として親しまれてきました。久保山正美さんは、1981年に入社して陳建民さんの指導を受け、焼津店・静岡店の料理長を経て、八幡店の料理長に就任。季節毎に静岡の旬の食材を活かした四川料理を提案

しています。

今日の料理は「春の楊貴妃ランチ」。静岡の春野菜を使ったオードブル、上海蟹味噌入りフカヒレスープ、遠州やまびこポークに静岡の椎茸やブラックビーンズをあわせ、スープで温めたズワイ蟹を卵白のふわふわソースや春野菜とともに春を味わう料理、当店人気No.1の小海老の四川チリソース、静岡の春の香りを伝える桜海老のチャーハン、静岡の苺紅ほつべを添えたやわらか杏仁豆腐の6品。四川料理の伝統技法、しびれ「麻」、からみ「辣」を大切にしながら、食材本来の味を引き出しています。

また、記念日のお客様に笑顔になっていただけるようスタッフ全員が声をかけをし、サプライズを準備いたします。

八幡四川飯店 & ガーデンズ

せせらぎと木立のなかで味わう
静岡の食材を活かした四川料理