

しずおか 味な店

地産地消



清水香コース(鰻と胡瓜・マスクメロンの酢物、空豆の豆腐、桜海老かきあげ、茶蕎麦、造里(スズキ・アオリイカ)、真鯛塩焼、茄子素麺、造里(鱈たたき)、静岡そだち木の芽焼・スルガエレガント、鮪にぎり、苺のわらび餅・アーモンドの香りを添えて、桜海老しんじょ)。8,000円。

割烹 わかすぎ

選りすぐりの地魚、桜海老、 特選和牛、果物を堪能する

「割烹わかすぎ」は昭和24年、静岡鉄道・新清水駅の隣接地に開店し、64周年を迎えます。清水の料亭で修業した若杉雅彦さんは3代目。銀座で修業した父・欣史さんとともに料理を作ります。

カウンターでは、お酒を飲みながら、しっかりと味つけの料理を2〜3品注文して満足できる気楽さを提供する一方、会席料理では、酢物で胃を活発にして、豆腐や椀で気持ち安定させて、薄味の料理の後に、濃い味の料理というふうバランス良いメニューを心がけています。

今日はコース料理「清水香」。先附は、浜名湖の鰻と胡瓜、磐田のとろけるマスクメロンの酢物。通しは、空豆の豆腐。椀は由比の桜海老しんじょ。造りは、由比沖のスズキ、アオリイカと、根付の(回遊しな

い)倉澤の鱈たたき。煮物代は、折戸の茄子素麺。焼物は、由比沖の真鯛塩焼。強肴の、特選和牛・静岡そだち木の芽焼とスルガエレガントはフランス料理の味わい。揚物は、衣が薄くカリッと香ばしい桜海老かき揚げ。飯は、鮪にぎり。止椀は、茶蕎麦。水菓子には、久能苺のわらび餅にアーモンドの香りを添えて。

雅彦さんは毎朝、由比漁港に通って、姿の美しい魚を仕入れます。桜海老は夜、仕入れます。富士川と興津川の流れが合う由比沖は、栄養が豊富で、ぷくらとして旨味のある特上の魚が獲れるのです。漁獲量が少ないため、その日に獲れた特上の魚を使って料理を提供しています。ぜひ、銚子に輝く特上の白身魚の絶妙な味をご堪能ください。

わかすぎ



三代目 若杉雅彦氏

【メニュー】コース(2名様から、要予約):駿河路4,500円(5品)。清水香8,000円(12品)。アラカルト:わかすぎ豆腐550円。メイタガレイの揚げおろし1,200円。鯛頭の荒炊き2,500円。静岡そだちのステーキ5,000円。

【営業時間】17時〜22時。不定休。
【施設】カウンター10席。小上がり6名。座敷15名。

【所在地】静岡市清水区巴町12-2
TEL 054-352-1555

<http://k-wakasugi.com>