

# しずおか 味な店

地産地消



昼席：みそ汁。秋鮭とむかごの炊き込みごはん、秋野菜の飛龍頭、お新香、鱈の味噌庵焼き、丸なす・もみじ麩・チンゲン菜・里芋の炊き合わせ、ラ・フランスのコンポート・いちじくのシャーベット、ヒラメ・太刀魚・甘エビのお造り、鱧と舞茸の天ぷら、つぶ貝うま煮・キノコと春菊の胡麻和え・柿小鯛。3,150円。

## 和食処 文次亭



- 【メニュー】昼：3,150円～。夜：旬懷石5,250円。特懷石7,350円。ご法事・慶事5,250円・6,300円・7,350円。(税込) 要予約。
- 【営業時間】昼：11時30分～14時。夜：17時30分～22時。水曜定休。
- 【施設】カウンター3席。個室3室。宴会20名。駐車場2台。
- 【所在地】静岡市駿河区馬淵2丁目6-6-1  
TEL 054-284-5050

## 和食処 文次亭

### 静岡の旬の食材を使った、 季節感あふれる懐石料理

「文次亭」は静岡駅南口に近い馬淵の住宅街にあります。齋藤雄一郎さんは、少年の頃に美味しい料理を食べた感動が忘れられず、京懐石料理店で修業するうちに、ますます日本料理の魅力に引きこまれ、2013年4月、念願の店を開店。古民家を意識したシンプルな造りで、座敷は掘りこたつ式。くつろげます。その日の市場で仕入れた静岡の新鮮な食材を使った季節感あふれる華やかな料理は、齋藤さんが産地をまわって買い集めた器に盛り付けられ、輝きを増します。今日の料理は、9月～10月の「昼席」。

先付けは、つぶ貝うま煮・キノコと春菊の胡麻和え・柿小鯛。お椀は、秋野菜の飛龍頭。お造りは、ヒラメ・太刀魚・甘エビ。揚げ物は、鱧と舞茸の天ぷら。預け鉢は、丸なす・もみじ麩・チンゲン菜・里芋の炊き合わせ。焼物は、鱈の味噌庵焼き。甘味は、ラ・フランスのコンポート・いちじくのシャーベット。ドリンクの値段も抑え、自家製ジンジャエールも好評です。夜も、お酒を楽しんでいただけます。献立は毎月変えて、その月に季節感を味わっていただきます。ひと月に何度も来店される常連さんには、その都度、別の料理をお出ししているとのこと。次回はどんな料理が出るのか、楽しみです。