

# しずおか 味な店

地産地消



ランチ・ヤマメコース2160円。左から、ヤマメのグラタン、お漬物(野沢菜、ラディッシュ甘酢漬、わさび漬)、タケノコご飯、セミフレッド(デザート)、味噌汁、ヤマメのパビヨット(紙包み焼き)、ヤマメのカルパッチョ、ヤマメの皮のあぶり焼き、ラタトゥイユの冷製、ナスの煮浸し、シイタケの陶板焼き。 ※料理の内容は季節によって異なります。

## 大西屋



シェフ 海野利重氏



【メニュー】ランチ:ヤマメコース2160円(4名以上、前々日までに要予約)。ジビエコース3780円(4名以上、5日前までに要予約)。宿泊(1室2名様以上でご利用時の1名様1泊2食の料金):9720円、11880円、12960円。

【営業時間】ランチ:11時30分~14時。宿泊:チェックイン14時~チェックアウト10時。

【施設】個室10部屋。駐車場10台。

【所在地】静岡市葵区井川780-1  
TEL 054-260-2009

静岡駅前から県道27号、県道189号、県道60号へと緑の道を約2時間走り抜けると、井川湖のむこうに井川本村が見えます。1957年完成の井川ダム建設に伴い、水没する集落は県道60号沿いに移転。「大西屋」は明治時代の建物を移築し、2階を増築。本家は徳川時代、大日時のお茶壺屋敷を管理していたそうです。

海野利重さんは17代目。東京でのOL生活を終えて実家に戻った利重さんは1992年、静岡市では第1号となるソムリエの資格を取得し、フランスの蔵元を訪ねてワインカーヴを充実。これが反響を呼び、関東関西のお客様が来店するようになりました。1996年、アルプスに近いイタリア・ピエモンテ州のレストラン「ルタツ」で半年間の修業。その体験をもとに

試行錯誤を重ね、井川の食材を使ったピエモンテ風田舎料理を創作しています。

本日の料理はランチ・ヤマメコース。以前は塩焼きや甘露煮にしていた井川のヤマメと、香り高い井川野菜を、ピエモンテ料理の調理法を駆使し、さまざまな味で食べさせてくれます。「パビヨット」は、お腹に香草を入れたヤマメをクッキングペーパーに包んで、長時間低温で蒸したものです。「グラタン」は、ヤマメを牛乳、小麦粉、バターを合わせたソースで調理したもの。「カルパッチョ」は、ヤマメをタマネギ、レモン汁、わさび、バルサミコ、醤油、オリーブオイル、白ワインで和えたもの。「皮のあぶり焼き」はパリッとした食感です。

豊かな自然の中、美味しい料理を楽しむことで、命の洗濯ができました。

## 大西屋

### 井川の山河の恵みを ピエモンテ風田舎料理で楽しむ