

# しずおか 味な店

地産地消



左から、手づくり特製海老入り春巻5本800円。浜名湖カキのオイスターソース(11月~3月)2400円。麻婆豆腐1050円。つぶ貝のねぎソースがけ900円。干し貝柱入り肉焼売850円。甕出し紹興酒12年(640ml)1800円。

## 天盛楼



代表 孫山延上氏



【メニュー】昼：麻婆豆腐定食950円。夜：ピリ辛大海老チリソース1350円。丸鶏中華風唐揚(6~8人前)3000円。活き平日唐揚甘酢あんかけ4500円~。おまかせコース3500円~。

【営業時間】昼：11時30分~14時(祝日定休)。夜：18時~22時。日曜定休。

【施設】カウンター2席。テーブル26席。座敷10席。

【所在地】静岡市葵区横田町2-2 湯沢ビル  
TEL 054-252-5058

## 天盛楼

静岡の豊かな食材に中国各地で磨いた技と心をこめた中国料理

「天盛楼」は、西宮神社のある横田町商店街にあります。孫山さんの父が北京で開いていた店の名を受け継ぎ、2003年に開店しました。

孫山さんは、高校を卒業すると料理人を志し、中国各地の国営料理店で修業を重ね、北京、上海、四川、広東などの料理を習得。1993年に浜松市の中国料理店の社長に誘われて来日。その後、別の店の総料理長をつとめ、来日8年目に日本に帰化し、やがて独立。静岡市を選んだ理由は、気候が温暖で住みやすく、食材が豊富で、市民の手柄が優しいから。

本日の料理は5品。「手づくり特製海老入り春巻」は低温でじっくり揚げた後、高温で焼き色を付けたもの。「浜名湖カキのオイスターソース」は11月~3月

の期間限定で、カキと浜松のチンゲン菜、パプリカをオイスターソースで炒めた広東料理。四川料理「麻婆豆腐」は、豚挽肉、豆板醤、豆鼓、葱、生姜、蒜をゆっくり弱火で炒めて香りと味を出した自信作。「つぶ貝のねぎソースがけ」は広東料理。「干し貝柱入り肉焼売」は、静岡の豚肉をミンチにしてタマネギと合わせ、砂糖を使わずに旨味を出したもの。蓋を取ると湯気が上がります。珍しい12年物の甕出し紹興酒は芳醇な香りと味が好評。

料理人を志して37年。「同じ食材を使っても、タイミングとセンスで味が違う。バランスが大事。まだまだ満足していない。毎日が楽しい」と孫山さんは朗らかな笑顔で語り、心をこめた最高の料理をめざして鍋を振っています。