

しずおか 味な店

地産地消



お刺身の盛り合わせ(本マグロ、しめ鯖、真鯛、コウイカ、ミスダコ)1200円。静岡県産ゴールドラッシュ(とうもろこし)と京都万願寺唐辛子の天ぷら700円。ゴールドラッシュの炊き込みご飯(5人前)2500円。大井川産アメラトマトのおでん800円。静岡美黄卵のだし巻き卵800円。折戸なすの揚げびたし600円。

一会



店主 野澤弥一郎氏

- 【メニュー】 季節のチーズの盛り合わせ900円～。朝霧高原LYB豚のコースカツサンド1400円。黒毛和牛静岡そだちの網焼き1800円。コース4000円～(前日までに要予約)。日本酒900円～。
※価格は税別。
- 【営業時間】 17時30分～23時(22時L.O.)。日曜・祝日休。
- 【施設】 カウンター7席。テーブル14席と個室6名は掘ごたつ式。全席禁煙。
- 【所在地】 静岡市葵区昭和町5-10
TEL 054-221-8500

<http://www.ichie.cc/>

一会

落ち着いた和の空間で味わり 静岡の食材にこだわった料理

「一会」は、静岡市葵区昭和町、昭和通りから1本東側の通りにあります。野澤弥一郎さんが父の店「二合半」を継ぎ、2008年にリニューアルオープン。

暖簾をくぐると、落ち着いた和の空間が広がります。壁、床、テーブル、カウンター、器、すべてに趣向をこらした職人の技が輝いていて、それに見合ったおいしい料理、おいしいお酒を楽しめます。店名「一会」には「お客様との出合いを大切に」との思いを込めています。

本日の料理は6品。安全・安心にこだわった清水養鶏場さん(足久保)の静岡美黄卵を使った「だし巻き卵」。大井川産の高糖度トマトを鰹と昆布の出汁で丸ごと煮込んだ「アメラトマトのおでん」。「お刺身の盛り合わせ(本マグロ、し

め鯖、真鯛、コウイカ、ミスダコ)は、ミスダコを除いて駿河湾産。三保の折戸なすの「揚げびたし」。「静岡産とうもろこしゴールドラッシュと京都産万願寺唐辛子の天ぷら」。「ゴールドラッシュの炊き込みご飯」は、いまが旬の甘いうもろこしと、鰹出汁と醤油で炊いたしよっぱいご飯とのバランスが絶妙。「海の幸、山の幸が揃い、生産者は一生懸命頑張っている」と静岡食材を高く評価する弥一郎さんが心をこめた料理です。

お客様のの中には、父の店から40年間通っている方も。女将の方美さんは、ソムリエ、唎酒師、焼酎アドバイザー、チーズプロフェッショナルの資格をもち、料理に合うお酒を選び、和やかな接客で、お客様の心を癒してくれます。