

しずおか 味な店

地産地消



フルコース4000円。左から、肉料理:LYB豚(ルイピトン)のソテー・マスタードソース。デザート:ペリーのムースケーキ。スープ:カボチャのポターージュ。前菜:澄海のサラダ。魚料理:旬魚(駿河湾産・真鯛)のポワレ・南仏風。焼きたてパン。

Ginza 澄海



店長 増田慎一氏

- 【メニュー】ランチ:1600円~2500円。ディナー:ハーブコース2800円(魚か肉をチョイス)、フルコース4000円、6000円、8000円、10000円。4000円以上の食事の場合、2時間飲み放題が1000円。価格は税別。
ランチ:11時30分~14時(13時L.O.)。ディナー:17時30分~22時30分(20時L.O.)。火曜定休。水曜はディナーのみ。カウンター3席。掘りごたつ18席。個室8名。宴会25名まで。
- 【営業時間】
- 【施設】
- 【所在地】静岡市清水区銀座1-24
TEL 054-363-5535

<http://ginzasky.net/>

「Ginza 澄海」は、JR清水駅・静岡鉄道新清水駅から徒歩5分、さつき通り清水橋北側付近の飲食店ビル2階にあります。オーナーの坪井隆幸さんは清水で飲食店6店舗を経営。

店長の増田慎一さんは、大学の建築学科を卒業後、箱根のホテルでアルバイト中にシエフに誘われてフランス料理に目覚め、2011年10月、自分の店を持つ夢を実現。店内は、居酒屋の親しみやすい空間をそのまま活用し、くつろげます。

本日の料理は4000円のフルコース。前菜は澄海のサラダ。スープはカボチャのポターージュ。魚料理は旬魚(駿河湾産真鯛)のポワレ・南仏風。肉料理はLYB豚のソテー・マスタードソース。焼きたてパン。デザートはペリーのムースケーキ。

食材は地産地消。野菜は富士宮でオーガニックの野菜作りに取り組み、食への思いが一致する坂尻ハジメさんから週1~2回直取引。河岸の市の魚屋さんからは新鮮な魚を毎日仕入れ。LYB豚は富士宮産の素晴らしい品質。パンは当店で低温で焼きあげるので、ふわふわ。2か月に1度、県内生産者のマルシェを開催。スタッフの接客は、料理の説明と気配りが素晴らしく、好感が持てます。

当店では、フランスの料理文化を広く紹介するために、158円で教える自慢のポターージュ教室をはじめ、家庭で作れるフランス料理のコツを伝授して主婦の心をつかみ、メルマガを発信して常連客を増やしています。このような集客ノウハウは、自らセミナーで公開しています。

菜酒美遊 Ginza 澄海

地産地消で生産者を支援し、料理教室でフランス文化を紹介