

# しずおか 味な店

地産地消



磐田の美味鶏の辣椒(ラージョウ)仕立1100円。紋甲イカと静岡県産のアスパラ入り麻辣醬(マラージャン)炒め1600円。富士山麓ホークの四川香料ソース炒め1490円。駿河湾の真鯛と豆腐の山椒唐辛し風味1200円。カメ出し紹興酒5年620円。

## 四川料理 溪邦 KEIHOU




● 商工会議所  
● JR静岡駅  
● 石田街道  
● 伊河麻神社  
● ヤマダ電機  
● 南幹線

静岡第一ホテル1F  
**溪邦**

店主 水上邦弘氏

【メニュー】ランチ970円～(エビチリ・麻婆豆腐・坦々麺など溪邦の人気メニューから週替わりでお得に提供、サラダ・スープ・白飯・コーヒー・紅茶・デザート付)。料理長おまかせプラン4320円(全7品、飲み放題付、平日限定、要予約)、天婦コース5500円(全8品、飲み放題付)。料金は税・サ込。

【営業時間】ランチ:11時30分～14時30分(L.O.14時)。ディナー:17時30分～21時30分(L.O.21時)。火曜定休。

【施設】1階:レストラン40席。2階:宴会場80席。駐車場3台+ホテル駐車場15台。

【所在地】静岡市駿河区泉町1-21(静岡第一ホテル内)  
TEL 054-281-2199

<http://www.keihou.info/>

「溪邦」は静岡商工会議所静岡事務所から南へ徒歩3分の静岡第一ホテルにあります。水上邦弘さんの実家は藤枝の昔ながらの中華料理店。16歳から静岡のホテルの中華料理部門で16年間修業。32歳の時、静岡第一ホテルの紹介を受けて独立。3月15日で10周年を迎えました。

四川料理は、酸味、辛味に花椒のしびれるような麻の味と香りが強く、さらに甘み・苦味・塩味を加えた7つの味が融合しているのが特徴。水上さんは、現地にも出向き、北京、上海、広東料理も勉強し、四川料理の技法を大切にしながら、静岡のお客様に合う味付けを模索。

「磐田の美味鶏の辣椒仕立」は四川料理の定番。美味鶏の唐揚げを、辣油「朝天辣椒」で炒め、山椒の香りと唐辛子の味

を楽しみます。

「紋甲イカと静岡県産のアスパラ入り麻辣醬炒め」はランチの人気料理。紋甲イカ、清水のアスパラ、朝採り野菜を「麻辣醬」で炒めます。

「富士山麓ホークの四川香料ソース炒め」は、甘味を感じるポークをコクのある辣油「老油」を使ったオリジナルソースで炒めます。

「駿河湾の真鯛と豆腐の山椒唐辛し風味」は、昔ながらの四川料理ですが、牛肉や豚肉の代わりに、春の旬の真鯛と豆腐を入れて、水上さん流にアレンジ。

紹興酒は現地で選んだ逸品で、蔵元とは20年以上の知り合いとのこと。

静岡の旬の食材と四川の奥深い味付けが融合した料理をゆつたり楽しみました。

## 四川料理 溪邦

### 静岡の旬の食材をこだわりの 本格四川料理で楽しむ