

しずおか 味な店

地産地消



季節のコース5000円のうち4品+黒毛和牛あみ焼。左から、揚げ物:アスパラのおかき揚げ、桜海老しんじょう。お造り:マグロ、イシダイ、アジ。焼き物・八寸:鮭の木の芽焼き、前菜盛り合わせ。煮物:桜海老の道明寺煮し、タケノコとワラビの炊き合わせ。黒毛和牛あみ焼き静岡そだち2500円。日本酒(喜久酔・臥龍梅・初亀)1合850円。

遊菜巧房

岩市



店主 藤浪巧真氏

【メニュー】鶏つくね竹焼500円。だし巻玉子600円。太刀魚のねぎま700円。湯葉と生ハムの春巻サラダ1000円。
そば:せいろ600円。菜味ぶっかけ750円。料金は税別。

【営業時間】昼:11時30分~14時(L.O.13時30分)。夜:17時30分~22時30分(L.O.22時)。月曜・第3火曜定休

【施設】カウンター6席。堀こたつ14席。駐車場5台

【所在地】静岡市葵区沓谷3-4-22
TEL 054-293-4151

遊菜巧房 岩市

四季の恵みを活かした料理で 杯を交わしながら楽しむ

「遊菜巧房・岩市」は、唐瀬街道で2つに分かれる新北街道沿い、緑豊かな谷津山のむかひにあります。木を活かした店内は、とても居心地が良いです。

藤浪巧真さんは、創業百年以上の老舗蕎麦店の4代目に生まれました。子供の頃から料理が好きで日本料理を志し、東京の料理学校を卒業後、ホテルセンチュリー静岡で1997年のオープンから10年間、婚礼の日本料理に加えて、鉄板焼「けやき」の焼き手を担当。2007年に当店をオープンしました。

本日の料理は、季節のコースと黒毛和牛あみ焼。

季節のコースは、先付けに始まり、お造り(刺身)は、マグロ、イシダイ、アジ。焼き物・八寸は、鮭の木の芽焼きと前菜盛り

合わせ。煮物は、春漁が解禁した桜海老の道明寺煮し、タケノコとワラビの炊き合わせ。黒毛和牛あみ焼きは「静岡そだち」を良心的な価格で提供。揚げ物は、アスパラのおかき揚げ、桜海老しんじょう。コースの締めは、蕎麦「せいろ」が料理の余韻を引き立てます。最後に甘味。

魚は焼津・小川港水揚げ。野菜は青果店とJA静岡市の南部じまん市から。季節毎の素材をひとつひとつ厳選し、素材の良さを引き立てるよう心がけています。

そして、もうひとつの主役は日本酒。当店では、お酒を杯に差し、差されながら、料理を味わってほしいと、静岡県の地酒をはじめ全国各地の美味しい地酒を十数種類、辛口を中心に揃えています。