

しずおか 味な店

地産地消



8500円コースのうち5品。左から、前菜(甘エビの酒盗和え、小鯛の黄身鮓、空豆うま煮、らっきょうのたまり煮、さつまいものレモン煮)。興津川の鮎の塩焼き。遠州夢咲牛ステーキ。折戸なすの揚げびたし。ハモの湯引き。日本酒(正雪・磯自慢)700円。※料理の内容は、季節・仕入によって異なります。

北條



店主 北條文之氏

【メニュー】 昼: 2500円。3500円。夜: 4500円。5500円。6500円。8500円。10800円。すっぽん料理21600円。ふぐ料理/時価。料金は税込。要予約。

【営業時間】 昼: 11時30分~14時(L.O.13時30分)。夜: 17時~21時(L.O.20時30分)。前日連絡で時間外対応可。月曜定休。祝日の場合は翌火曜休み。

【施設】 座敷40名まで(小部屋4名×4部屋)。椅子席6名。カウンター6席。駐車場10台。清水区内からの送迎は、ご相談ください。

【所在地】 静岡市清水区小河内3899-1
TEL 054-393-2136

<http://www.s-hojyo.com/>

北條

せせらぎが聞こえる山里で
心のこもった料理を楽しむ

「北條」は、国道52号線を甲府方面にむかうとJ.Aしみず小島支店の先にあります。新東名の新清水I.C.からはクルマで8分とのこと。クルマを降りると興津川のせせらぎが聞こえます。新緑に包まれた山を背景に、本格的な和風建築の店が建っています。

北條文之さんは、蒲原の桜海老漁師の三男。小学生の頃から食事を作るのが好きで、祖父母に褒められたのを機に料理人をめざし、京都と静岡で修業を重ね、母の実家があるこの地に自分の店を開く夢を実現。今年で10年目を迎えました。本日の料理は、8500円コース。先付けに続く前菜は、甘エビの酒盗和え、小鯛の黄身鮓、空豆うま煮、らっきょうのたまり煮、さつまいものレモン煮の盛り

合せ。食材の多くは清水産。らっきょうのたまり煮は3時間煮ており、一品一品が手間ひまかけて作られています。お造りに続いて、これから旬を迎える折戸なすの揚げびたし。静岡の鯖出汁と鰹出汁をベースにした優しい味付けです。地元の名人が興津川で釣りあげた鮎の塩焼き。興津川の鮎釣り解禁は全国一早い5月20日です。

遠州夢咲牛は1週間寝かせて旨味を出してから、ステーキに。ステーキに添えるアスパラ、トマト、わさびは静岡産。清水産ハモの湯引きは、梅肉でいただきます。食事、甘味と続きます。せせらぎが聞こえる山里で、ゆったり楽しむ北條さんの料理は、心がこもっていて、あたたかく、癒されました。