

# しずおか 味な店

地産地消



2名様ディナーコース4000円。左から、地養鳥のコスタ★チキンカツレット(単品価格)1280円。季節のタルト400円。サラダ+前菜12種盛りワンプレート(クリーミーナッツドレッシングのサラダ、マメアジのエスカベッシュ、オープンオムレツ、モルタデッラ、人参サラダ、ジャガイモのハニーバターソース、マカロニサラダ、アランチーニ、カボナータ、鶏白レバーのパテ、グリッシーニ、ブロッコリーのパーニャソース)。生ウニたっぷり和風カルボナーラ1280円。パン2個100円。フランス産赤ワイン「シャトーロスピタレ ラ・レゼルヴ」4000円。イタリア産白ワイン「トロイ ピノ・グリジオ」2500円。イタリア産ビール「モレッティ」600円。イタリアンレモンソーダ「ガッツォーサ」400円。

## TERRA COSTA



シェフ 望月紳也 氏

【メニュー】昼:1名様Aランチ1500円。2名様ランチコース3400円。夜:2名様ディナーコース4000円。2名様ブリフィックスディナーコース5000円。料金は税込。

【営業時間】平日昼:11時~15時(L.O.14時30分)。平日夜:18時~22時(L.O.21時)。金・土・祝前日夜:18時~23時(L.O.22時)。日・祝:11時~22時(L.O.21時)。不定休

【施設】椅子席56席。駐車場20台  
【所在地】静岡市駿河区高松3093-33 2F  
TEL 054-238-1126

<http://terracosta.jp/>

## TERRA COSTA

楽しい雰囲気あふれるなか、  
美味しい料理を心ゆくまで

「TERRA COSTA」は、国道150号線沿いにあり、2階の待合スペースからは、駿河湾の水平線が見渡せます。店は11時にオープンと同時に満席となり、次に入れるのは12時30分頃。予約表に電話番号を書いておくと、順番が来ると連絡が来ます。

静岡市のイタリアンで修業した寺田豊さんと望月紳也さんを中心に、「どこにもない店をつくらう」と熱い思いでオープンしたのが2014年2月。1年も経たないうちに店の魅力が口コミで広がり、行列ができるようになりました。店に入ると、どのテーブルも話が弾んでいます。料理を注文すると、まもなく前菜が運ばれてきました。店に入るまでにお待たせしているので、料理は速や

かに出す工夫をしているとのこと。ディナーコースの前菜は、最初は3種の盛りでしたが、現在は12種盛。望月シェフの意気込みを感じます。

メインの料理は、メニューの中からお好みのものを選びます。「地養鳥のコスタ★チキンカツレット」は、コクのある味わいの鶏肉250gをチーズ風味の衣でサクッと揚げたもの。「生ウニたっぷり和風カルボナーラ」は静岡産卵の卵黄をソースに使ったおすすめの一品。

イタリアンドルチェは、季節のフルーツをふんだんに使ったタルトにジェラートを添えたもの。楽しい雰囲気あふれるなか、美味しい料理をお腹いっぱい食べて心も身体も満足し、行列ができる理由が分かりました。