

# しずおか 味な店

地産地消



左から:煮穴子天ぷら1500円。合鴨ロースト600円。静岡和牛霜降サブントタキ1000円。里芋から揚げ400円。松茸土瓶蒸し1500円。京風カキおてん700円。純米吟醸べっぴん辛々「初亀」1合950円。フランス・ボルドー産白ワイン「ラ・ローズ・ベルヴェ」グラス800円。イタリア・ヴェネト産赤ワイン「ジャンニテッサーリ・ピノ・ノワール」グラス700円。料金は税抜価格。



Los Angeles  
Shizuoka shiwa-cha



店主 鈴木哲理氏

【メニュー】昆布入はんぺんフライ250円。羅府のポテサラ300円。はちみつ豆腐クリームチーズ650円。生ハムアボガドサラダ1200円。静岡和牛霜降ステーキ100g3500円〜。料金は税抜価格。

【営業時間】17時30分〜24時(L.O.23時)。水曜定休。

【施設】テーブル18席。カウンター5席。

【所在地】静岡市葵区常磐町1-8-5  
ブルックリンスクエア1F  
TEL 054-251-0116

「羅府」は、青葉シンボルロード沿いの昭和通り交差点近く、衣料品店や飲食店が入居する赤レンガ外壁の「ブルックリンスクエア」1階奥にあります。  
鈴木哲理さんは静岡の居酒屋での接客アルバイトをきっかけに、その魅力に目覚め、東京の料理専門学校を卒業後、静岡の居酒屋に戻って料理を徹底的に学びました。ロサンゼルスのあるがれの日本食レストラン「夢舎」で3年間修業した後、2005年、28歳の時に両替町に最初の店をオープン。2014年に現在地に移転しました。

和食も洋食も食べたいものがなんでもある IZAKAYA です。鈴木さんが毎日、開店前にさらさらと書きあげるメニューには、肉、魚、野菜がバランス良く配されていて、今日は86種類。「京風カキおでん」は、カキにこういう食べ方があるのかと、京都のおでん屋で発見した一品。「里芋から揚げ」は、修業した静岡の居酒屋から受け継いだ一品。2人で6品の料理を食べて飲んで1名4500円くらいの感覚です。

料理も接客も好きだという鈴木さん。現在は料理に徹していますが、接客は女性スタッフに任せていますが、料理を作りながら、さりげなく先回りした接客を指示しているそうです。最初の店から10年以上通い続けているお客様が多いことから、居心地の良さは分かります。

訪れた金曜日の夜、店は満席で活気にあふれていましたが、平日は余裕があるとのこと。ぜひ、ご来店ください。

## Los Angeles 羅府

### 和食も洋食もなんでもある 居心地良い IZAKAYA