

しずおか 味な店

地産地消



お任せ懐石8000円(サ・税別)。前列左から、焼物(サワラの幽庵焼き、ジャガイモとマヨネーズのクリーム(のせ)、造り(イカの細切、ヒラメのネギ巻き、マグロ)、揚物(ハマの梅肉しんじょう磯辺揚げ)、八寸(揚げ銀杏、子持ちアユの昆布巻き、ミョウガの黄身鮓、柿卵、南京とユリ根の茶巾、川エビとムカゴ、石川小芋、柿の大根甘酢巻き)、煮物(菊花かぶ、もみじ人参、木の葉南京、インゲン、海老芋)、柚子釜クリーム焼き、大井川産鰻の蒲焼、お通し(春菊、もって菊、松茸のポン酢和え)、雑炊。

割烹 芳川



専任 野村敏明氏

【メニュー】 平日の昼限定小会席2900円(サ・税込。料理は2カ月毎に変更)。鰻重定食3300円(サ・税別。以下同様)。お任せ懐石4000円～。おせち料理(13000円、25000円)承ります。出前も承ります。

【営業時間】 10時(料理11時)～22時(入店20時)。火曜定休。要予約。

【施設】 個室11室。宴会100名まで。駐車場10台。

【所在地】 静岡市清水区上原1-2-20
TEL 054-345-7522
<http://www.kappouyoshikawa.net/>

「芳川」は、静岡鉄道・狐ヶ崎駅近く、旧東海道沿いにあります。創業180年余り。府中宿と江尻宿間の茶屋として、幕末には西郷隆盛や清水次郎長が訪れたという話が伝わっています。明治末には料理屋として結婚式や法事に利用されるようになり、昭和2年には狐ヶ崎遊園地が開園し、にぎやかな時代を迎えました。

店に入ると、歴史の息吹が感じられます。「庭は祖父の代から手をかけ、池は父の手造りです」と話す女将の稲葉千鶴さんは7代目。若女将の悠さんとともに、お客さまのおもてなしに心を配ります。

野村敏明さんは、18歳で静岡の「佐乃春」に入り、東京での8年間の修業を経て「佐乃春」に戻り、定年退職まで30年

間板長をつとめた後、5年前から「芳川」の板長をつとめています。

当店の代表料理は鰻重定食。屋号は、芳が生えている川の鰻が美味しいという言い伝えから名付けたとのこと。蒲焼の器も、芳と川の蒔絵で飾られています。

「会社の商談や、七五三、成人式、結婚記念日、喜寿、米寿、法事等、ご家族の特別な日に使っていたら。事前に連絡いただければ食物アレルギーやお好みに個別対応します」と女将さん。

秋の夜、八寸、造り、焼物、煮物、揚物、吸物、食事、水菓子と、ひとつひとつ運ばれてくる料理は和食の技が尽くされていて、季節感にあふれて美しく、素晴らしい味付けです。居心地良い純和風の個室で、美しい庭を眺めながら、ゆったりと贅沢なひとときを楽しみました。

割烹 芳川

美しい庭を眺めながら、季節感あふれる懐石を楽しむ