

しずおか 味な店

地産地消



スペシャルコース8000円(税別)。前列左から、国産ビーフステーキ塩・コショウ・レモン風味バターソース、鮑(アワビ)ステーキ、の矢産殻付き(11月~2月)、ブイユ、野菜サラダ(レタス、トマト、セロリ、キュウリ)、フランス産ワイン。左から、ドメヌ・ロシュバン・ブルゴーニュ・ブラン、クロウズ・エルミタージュ・ルージュ(コート・デュ・ローヌ)、シャトー・マゼール(ボルドー)、シャトー・オー・バタイエ(ボルドー)。



【メニュー】ランチ1100円～。コース4000円～。
ウニのパパロア1200円。鯛(コチ)の
クリーム煮1800円。鮑(アワビ)ステ
ーキ100g5000円。価格は税別。
【営業時間】ランチ:11時30分~14時。
16時30分~22時(L.O.21時)。
月曜定休。要予約
【施設】66席。32名までの別室あり。
駐車場9台。
【所在地】静岡市駿河区用宗2-26-1
TEL 054-258-5002

レストラン 獺

海の恵みと、手間ひまかけた 料理の奥深さと余韻を味わう

「レストラン獺」はJR用宗駅から徒歩10分、用宗漁港西側にあります。オーナーシェフの猪野真言さんは、昭和43年に焼津市で創業し、昭和46年から2年余をヨーロッパに遊学。帰国後、夢を食べて生きる動物にちなんだ名の店「獺」を用宗港向いに開店し、昭和61年に現在地に移転。厨房に50年にわたって立ち続け、内外で活躍する料理人を育てあげてきた、静岡のフランス料理の草分けです。

店の前には大きな樺が生い茂り、落ち葉を踏みしめて玄関に入ると、高い屋根を支える太い梁が見え、奥様のなごさんがあたたかな笑顔で迎えてくれました。

本日の料理は、スペシャルコース。三重県志摩市の的矢湾直送の殻付きがきか。

「獺」は氷に乗せて運ばれてきます。ナイフで貝柱をこそぎ落とし、レモン汁を絞り生のまま貝汁とともにいただきます。スープはブイユ。さまざまな海の魚にニンニク、サフランを加えて煮込み、そのエッセンスをいただきます。

肉厚のアワビを丸ごとソテーし、バターソースをかけた鮑(アワビ)ステーキは当店の人気メニュー。

国産ビーフステーキは塩・コショウ・レモン風味バターソースで、野菜サラダとともに。ソースの残りはパンに含ませていただきます。

最後に、自家製デザートと飲物をゆっくり楽しみます。

基本に忠実に、手間ひまかけてつくったフランス料理は味わい深く、その余韻は私の中に長く残りました。