

しずおか 味な店

地産地消



左から、シラスと季節野菜のテリーヌ900円。鴨肉のコンフィ1450円。海老と白身魚のカダイフ揚げゴルゴンゾーラソース1100円。グラスワイン500円～。ボトルワイン2800円～。価格は税抜き。

CAFE & ART クレイファクトリー

アンティーク雑貨の数々と 心のこもった創作イタリアン

「クレイファクトリー」は、はごろもフーズ(株)本社のむかい、国鉄清水港線の線路跡自転車歩行者道ぞいにあります。2階建ての一軒家は望月亮一さんの実家で、望月さん自らがレストランに改装。店内には手作りの粘土作品やアンティークが飾られ、メニューは絵本の中に。

望月さんは、清水・静岡の和食・洋食7店で修業した後、2011年、36歳で独立。様々な店で習得した多彩なメニューから、望月さんが美味しいと思う料理を厳選し、お客様に提供しています。

まず注文するのは「前菜盛り合わせ」。キツシュ、人參サラダ、テリーヌ、カキのオイルスモークなど当店ならではの10種の前菜を少しずつひと通り楽しめます。「シラスと季節野菜のテリーヌ」は、

7種の季節野菜でシラスをはさみ、カキとカツオの出汁でゼリー寄せにし、ビーツのソースを添えた料理。

魚のメイン料理「海老と白身魚のカダイフ揚げゴルゴンゾーラソース」は、海老に白身魚(スズキ)、生ハム、カダイフ(トルコ料理の食材)を巻いてパリパリに揚げ、サクサクとした食感を楽しめます。

肉のメイン料理「鴨肉のコンフィ」は、塩漬にした鴨肉を鴨の脂で低温で2時間半煮込んで旨味を凝縮させ、お客様に出す直前に皮をパリパリに焼き上げました。その後、バスタやデザートを楽しめます。

手間暇かけ、北欧のシンプルな器に、季節野菜を沢山使って、彩り鮮やかに盛り付けられた料理を味わうと、望月さんのあたたかい心が伝わってきます。

CLAY FACTRY

オーナーシェフ 望月亮一氏

【メニュー】前菜盛り合わせ1名1200円。シチリアーノ(オイルサーディンとトマトソースパスタ)1000円。ホルチーニ茸とソーセージのクリームソースパスタ1100円。コース3000円～(2名様から、要予約)。パーティ2500円～(飲物別)。価格は税抜き。

【営業時間】17時30分～23時(L.O.)。水曜・第3木曜定休。

【施設】カウンター4席。テーブル席は1F2席、2F16席。2F貸切は15名～20名。駐車場2台。

【所在地】静岡市清水区島崎町6-49
TEL 054-351-0161
<http://clayfactory.eshizuoka.jp/>