

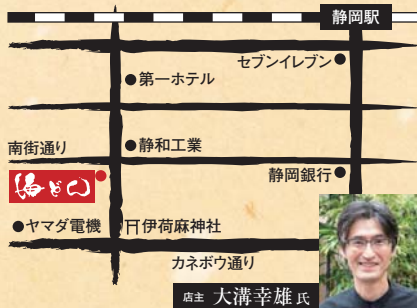
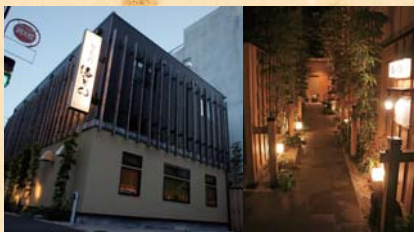
しずおか 味な店

地産地消



松花堂弁当・松8品1700円。左から、酢の物(鯛の煮ごり)、海鮮しゅうまい、揚げ物(桜エビかき揚げ)、前菜(クレソンの胡麻和え、切り干し大根、卵焼き、合鴨コース、鯖の一夜干し)、煮物(ジャガイモ饅頭)、刺身(ミナミマグロ、ブリ)、白飯、香の物、味噌汁、湯葉蒸し。食後は、コーヒーかアイスクリームを選べます。

海どん



- 【メニュー】昼:松花堂弁当・梅5品1000円。刺身定食1700円。釜飯御膳1700円。夜:おまかせコース(9品)4000円～。価格は税込。
- 【営業時間】昼:11時30分～13時30分。夜:17時～22時。月曜定休。
- 【施設】カウンター5席。テーブル席12名(4名×3)。座敷(掘りごたつ式)4部屋(8名×2、6名×2)。宴会は36名まで。駐車場3台。コインパーキングのチケットを提供します。
- 【所在地】静岡市駿河区泉町5-34
TEL 054-281-5465

旬魚菜 海どん

目の前でつくる松花堂弁当は
静岡ならではの旬の味わい

「海どん」は、静岡商工会議所静岡事務所前の道路を南幹線に向かって進むと、4番目の信号の角にあります。両側に竹が植えられた細い路地を進み、扉を開けると、左手に厨房とカウンター席、テーブル席、右手にお座敷があります。店主の大溝幸雄さんは2代目。先代の俊吉さんが1976年に現在地で創業。道路拡幅に伴い1989年、むかい側に移転し、18歳の幸雄さんも店に入り、先代が亡くなると店主を継いで28年間営業。その後、団体客主体の大規模店の難しさを感じて、時代の流れに沿って、幸雄さんが長年想い描いてきた店を2015年5月にオープンしました。

「海どん」の名前通り、焼津の小川港の定置網で朝採りした新鮮な海の幸をいち早くお客様に提供しています。料

理の道30年の幸雄さんは、食材の良さを見分ける力に自信があり、その食材の良さをいかに引き出すかを心がけています。

松花堂弁当は、「お店に入りにくい」というお客様が多いことから、まずは、お昼に美味しいお弁当とお店の雰囲気をお味わっていただき、法事や宴会にご利用いただくとう始めたメニュー。「お昼が忙しいと、お店が活気づく」との考えから、その季節の旬の美味しいものを少しずつ味わえる、価格以上の充実した内容のお弁当を提供して、好評を得ています。

テーブル席からは、幸雄さんが手際よく料理を作りあげていく姿を見ることが出来ます。そして運ばれてきた料理の、好みの味に舌鼓を打ちました。