

# しずおか 味な店

地産地消

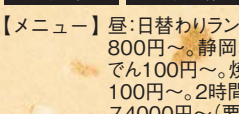


夏の宴会コース4000円(税込、飲物別)。左から、静岡おでん(12本=3人前)。お刺身盛合せ(パチマグロ、シラス、サクラエビ)。お通し(ナガラム)。前菜(久能の葉ショウガ、アボガドのわさび漬あえ、ミニトマトのおひたし)。冷しゃぶポン酢だれ。カマス塩焼き。ミニ冷やし中華。トウモロコシかき揚げ、黒はんぺん梅しそ揚げ。特別本醸造「安倍街道」900円。本醸造生「正雪」950円。特別本醸造生「開運」950円。

## ゆるり屋 二光



大将 良知 輝氏



女将 良知 緑氏

【メニュー】昼:日替わりランチ830円。夜:お刺身800円〜。静岡おもしろ500円。静岡おでん100円〜。焼き物300円〜。フライ100円〜。2時間飲み放題付大皿コース4000円〜(要予約)。価格は税込。

【営業時間】昼(月〜金):11時30分〜13時30分。夜(月〜土):17時〜22時30分。日曜・祝日定休。

【施設】1階:カウンター7席。小上がり10席。テーブル席12席。2階:60名。3階20名。個室は4名様から。

【所在地】静岡市駿河区南町8-8  
TEL 054-285-1234

<http://www.yururiyanikou.jp/>

## ゆるり屋 二光

### 静岡ならではの料理と 笑顔があふれる居酒屋

「ゆるり屋二光」は、JR静岡駅南口から徒歩1分、ホテルのとなりです。1964年の東海道新幹線開通の翌年に良知緑さんの父がオープンした店は洋食店。その後1976年、現地に割烹を開店。2003年に輝人さん、緑さん夫妻が店を継ぐ際に、カシユアルに改装し、「ゆるり屋二光」と改称。駅南口への居酒屋出店のさきがけとなりました。大将の輝人さんは、割烹の板前さんと6年間、厨房に立って腕を磨き、手間をかけた手作り料理を提供しています。

2003年当時、静岡駅南口地区の再開発が進み、遠来のお客様を地元のお客様が当店へ案内してくれるようになったため、桜海老、シラス、黒はんぺん、たたみイワシ、富士宮焼きそばなど静岡の名物料理を充実。「静岡おもしろ」は磐田の郷土料理をアレンジし、豚足を6時間じっくり煮込み、キャベツを添えたもので、醤油ベースの甘辛い香り、箸で食べられる柔らかさが特長です。今夜の料理は、夏の宴会コース。お通し、前菜、カマス塩焼き、刺身盛合せ(パチマグロ、生シラス、生サクラエビ)、静岡おでん、冷しゃぶ、トウモロコシかき揚げ、黒はんぺん梅しそ揚げ、ミニ冷やし中華、と静岡ならではの食材が満載の料理でお腹いっぱいです。