

しずおか 味な店

地産地消



左から、静岡抹茶チーズケーキ ワンカット450円。純米大吟醸酒粕チーズケーキ 同650円。季節のレアチーズケーキ350円～。すずとらちゃんケーキ600円。はちみつレモンのレアチーズケーキ 同540円。パフェ(8月完成予定)。塩キャラメルチーズケーキ 同470円。※テイクアウトできます(季節のレアチーズケーキとパフェをのぞく)。



Handmade Sweets すずとら
Suzutora



【メニュー】日替わりランチ 平日1000円(ドリンク付)、土日祝1380円(ドリンク・プチデザート付)。和風ロコモコ丼850円。ピビンパ丼850円。元気印☆角煮定食1100円。ぐつぐつ煮込みハンバーグ定食1380円。価格は税込。ランチセットは11時～15時。
【営業時間】月～土:10時～22時(L.O.21時)。日祝:10時～21時(L.O.20時)。不定休。
【施設】カウンター10席。テーブル席22席。
【所在地】静岡市葵区伝馬町10-1 ヴィア伝馬町2F
TEL 054-251-0200

<http://www.suzutora.info/>

すずとら Cafe

静岡の食材を活かした食事と チーズケーキの数々を楽しむ

「すずとらカフェ」は、伝馬町通りから新静岡セノバへむかう交差点の角のビルの上階にあります。伝馬町でエステサロンを経営していたオーナーの小川陽子さんは、ここが空いたことを知ると、実家の農家で育てた野菜と雑穀米を使って、働く女性が1人でも入りやすく時間を気にせずにヘルシーな食事ができるカフェを2005年に開店。

デザートでは、低温でじっくり焼き上げた風味豊かなチーズケーキが圧倒的な人気。そこで2012年、興津に「すずとら菓子工房」を開設してチーズケーキを充実しました。

「純米大吟醸酒粕チーズケーキ」は、由比の酒蔵「英君」さんの酒粕と葵区小瀬戸産のオーガニックのブルーベリー

を使い、フレッシュさと酒粕のまろやかな味わいを楽しめます。秋は静岡産の梨、冬は春は清見みかんを使います。

「静岡抹茶チーズケーキ」は、静岡産抹茶のほろ苦さがアクセント。

「はちみつレモンのレアチーズケーキ」は、夏に食べたいさわやかな味わい。

一番人気の「塩キャラメルチーズケーキ」、定番の「プレーンチーズケーキ」をはじめ、常時8～9種類のチーズケーキを用意しています。

2015年に「すずとらカフェ」としてリニューアル。店内には陽子さんの愛猫をモデルにしたマスコット「すずとらちゃん」や猫の置物を飾り、猫にちなんだ焼き菓子も発売。猫好きのお客様の注目を集めています。