

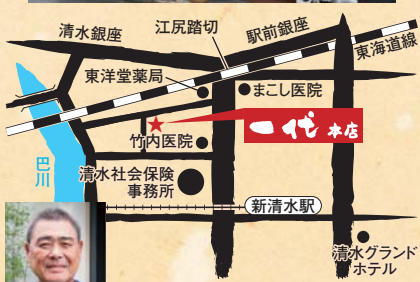
しずおか 味な店

地産地消



左から、イカだんご500円。三点盛り(和牛ロース、豚バラ、地鶏)1400円。とんかつ1200円。刺身盛り合せ(甘海老、タコ、カキ、イカ、ホタテ、パチマダロ中トロ 食材は当日の水揚げで決まります)二人前3000円。ロースカツサンド900円。もつのカレー煮500円。

二代 本店



店主 佐野俊秀氏

【メニュー】串焼き2本350円～。カニクリームコロッケ(ずわいがに)600円。黒パンペンフライ500円。桜海老から揚げ650円。本格芋・麦焼酎2500円(ボトルキープ6カ月)。宴会：料理3000円～。飲み放題5000円～。20名様まで。要予約。価格は税別。

【営業時間】17時～22時30分。日曜定休。

【施設】1階(カウンター席とテーブル席)・2階(掘りごたつ形式の座敷)・3階は各20名。駐車場3台。

【所在地】静岡市清水区巴町2-13
TEL 054-353-0707

味 処 二代 本店

酒を酌み交わしながら味わう 人気メニューの数々

「二代本店」は、清水駅前銀座商店街からJR東海の江尻踏切を越え、巴川に向かう道の左側にあります。

店主の佐野俊秀さんは、とんかつ「竹むら」で修業した後、1970年に現在地に支店を開店。その後、屋号を「二代」とし、魚を扱う炬燵風の居酒屋を2階で始め、25年前に現在の酒蔵風の3階建ての店に建て替えました。店内は、落ち着いた雰囲気、席は掘りごたつ形式になっています。

2005年にオープンした港橋店静岡市清水区入船町6-4は、息子の竜也さんに任せています。

本日の料理は、お客様が酒を酌み交わしながら味わう人気メニューの数々。

刺身盛り合せは、佐野さんが朝5時に起きて清水魚市場へ行き、水揚げさ

れた魚を目利きして仲買から仕入れたもの。活きの良さは一口味わえば分かります。

とんかつ、ロースカツサンドは「竹むら」から50年の歴史を重ねてきました。良い豚肉を生パン粉で揚げ、ソースは、とんかつ用にブレンドしたものです。ドレッシングも自家製です。

イカだんご、もつのカレー煮、和牛ロース、豚バラ、地鶏を塩コショウで焼きあげた三点盛り、いずれの料理も心がこもっていて、ボリュームもたっぷり。

良い食材を使うことを第一に考え、お客様と対話しながら、テキパキと料理を作りあげる佐野さん。それをサポートする奥様の悦子さん。とても居心地が良く、いつまでも座っていたいと感ずる店です。