



しずおか 味な店

地産地消



左から、本日のカルパッチョ890円(本日はサーモン)。ワインサラダ780円。ジャポネーゼ1100円。とろける豚の角煮810円。ワイン:ラ・プリシマ モナストレル2015(スペイン産赤ワイン)。ロッシュ・リニエール ミュスカデ2015(フランス産白ワイン)。カスティッロ・デ・アリカンテ グラン・セレクション2014(スペイン産赤ワイン)。料金は税別。

かくれ家 ろぶ村

こだわりの酒と料理で
みんなに楽しい時間を

「ろぶ村」は、清水駅前銀座の清水駅側から2ブロック目の左にあります。

松岡夏樹さんは東京出身。父が通っていた酒屋さんの、品揃えと料理人からの相談への対応に魅了され、大学生時代はイタリアンの厨房で修業。飲料メーカーの法人営業を経て、滋賀県本社の飲食店の専務に就任し、2010年12月に当店を出店。出足は好調でしたが、翌年3月の東日本大震災で予約がキャンセルに。

店前の黒板で「着ていない服、履いていない靴を被災地に送りませんか」と呼びかけると、4トントラックいっぱい荷物が集まり、震災2カ月後の気仙沼に運ぶと、3千人の市民が待っていました。

清水への想いが強まり、会社から当店を買い取って、清水を拠点にラーメン店

「みなと家 麺神」、お弁当調理・配達「曙」の事業を展開する一方、「銀ぶらマルシェ」開催、「リノベーションまちづくり@しみず」でのバーカー開発など、地域づくりに取り組んでいます。

お客様に楽しい時間を過ごしていただくために、おいしい料理とお酒と接客を心がけています。カルパッチョは、その日仕入れた魚の中から食材を選べます。ワインサラダは、南仏のサラタニソワーズをワイングラスに入れ、酸味のきいたドレッシングで仕上げると手間を楽しんでいただく演出。ジャポネーゼは、静岡特産わさびソースを塗った生地を焼き上げたピザで、香り良く甘い味わい。とろける豚の角煮は、黄金比率の醤油ダレで煮込んだ旨味と柔らかさが特徴。いずれも、ワインに合うおつまみです。

ろぶ村



オーナー 松岡夏樹氏
店長 橋本佑太氏

【メニュー】 銀杏と砂肝の白ワイン煮込み590円。モツカレーコロッケ3個630円。唐揚物語 人民風820円。ムール貝のワイン蒸し820円。飲み放題コース4000円～(4名様より)。料金は税別。

【営業時間】 17時30分～23時。日曜定休。
【施設】 テーブル席30名。カウンター席8名。掘りごたつ席20名。

【所在地】 静岡市清水区真砂町5-25
TEL 054-363-6667

<https://localplace.jp/t200305366/>