

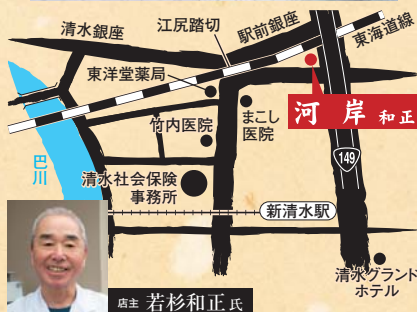
しずおか 味な店

地産地消



左から、由比アジフライ2枚+骨せんべい360円。なす田楽540円。前菜「駒越の枝豆、久能の葉生姜、三保トマト・レッドオーレ」500円。刺身盛り合わせ「由比アジ、バチマグロ、三保ヒラメ、初ガツオ、甘海老、イカ」1300円。和牛ミニステーキ880円。日本産ハマグリ鍋680円。あらごしミカン酒540円。地酒「英若」「初亀」一合700円。

居酒屋割烹 河岸 和正



店主 若杉和正氏

【メニュー】 黒はんぺん焼またはフライ120円。生シラス540円。桜海老かきあげ640円。牛すじ味噌煮込640円。コース(7品+食事+デザート)3240円～。飲み放題コース(6品+食事+デザート)4500円～。価格は税込。

【営業時間】 17時～22時30分(L.O.22時)。日曜定休。

【施設】 1階:カウンター席6名、座敷10名。2階:個室2室(4名+16名)最大25名。

【所在地】 静岡市清水区相生町1-3
TEL 054-352-8825

「河岸 和正」は、清水駅前銀座商店街からJR東海の江尻踏切を越えた左側にあります。

若杉和正さんの父は「佐乃春」「京稲」で修業し、清水魚市場で食堂を任せられ、その縁で「河岸」と名づけた料亭を島崎町に開業。父の背中を見て育った和正さんは料理人を志し、「河岸」で37年間、料理人をつとめた後、2007年、地元旬の魚や野菜を「清水メニュー」としておすすめする「河岸 和正」を開業。

店内にはジャズが流れ、大工の技を極めた内装が目立ちます。以前の店のオーナーがつくりあげたそうで、2階の小部屋に座ると、活気にあふれていた高度成長期の清水の雰囲気が伝わってきます。前

本日料理は、当店の人気メニュー。前

菜は、駒越の枝豆、久能の葉生姜、三保のトマト「レッドオーレ」。日本産ハマグリを塩と酒で味付けし、柚子、小松菜、椎茸を添えた鍋。刺身盛り合わせは、由比のアジ、バチマグロ、三保のヒラメ、初ガツオ、甘海老、イカ。折戸なすの田楽は、マヨネーズ、生クリーム、卵の黄身を加えた味噌が好評。和牛ミニステーキは、肉を食べたいお客様のリクエストに応えた一品で、清水の新じゃがを添えています。由比のアジフライは、ふくらみとして甘味があります。和牛ステーキとアジフライは、わさびでいただきます。

和正さんが心をこめて調理し、女将の三枝子さんが楽しい会話とともに運んでくる料理は、食材の良さを引き出しつつ今を意識した味付けで、大満足です。

居酒屋割烹 河岸 和正

昭和の清水を感じながら、 清水の旬の食を楽しむ