

# しずおか 味な店



焼きたてかまぼこ



由比の地魚・魚介



由比産桜えび、生しらす、三保産ひらめの姿造りなど静岡ならではの素材を使用した献立です。



選茶割り



駿河郷土会席

## 茄子の花 無庵



総店長 宮島建一氏

【コース】料理7品+飲み放題6,300円から。  
 【営業時間】11時30分~14時 / 17時~22時30分。  
 お休みは年末年始。  
 【施設】1F54席、2~3F個室7部屋。  
 2Fに120名様収容の宴会場。  
 【所在地】静岡市葵区昭和町1-4  
 TEL 054-273-8855  
<http://www.nasubi-ltd.co.jp/muan>

## 茄子の花 無庵

### 駿河の国の顔として ひとクラス上のおもてなし

玄関を入ると、桜の花が迎えてくれます。店内は、和紙を使った照明のやわらかな灯りで包まれ、気品漂う空間を作りあげていました。無庵は、VIPの接待の場として、駿河の国の顔として、なすびグループのなかでも最上級のおもてなしをめざしています。

駿河郷土料理として、鮭の兜煮、徳川献上折戸茄子、富士山の姿に見立てる「まぐろ富士山盛り」をはじめ、由比港直送の鱈、太刀魚、桜海老をお客様に提供しています。自家製の桜海老入り「焼きたてかまぼこ」、5月のメニューでは「桜海老と新茶のかき揚げ」が好評。

飲み物では、吟醸王国といわれる静岡県産の地酒11銘柄を飲み比べできるほか、静岡

と清水が合併した2003年から「選茶割り」を始めました。静岡の本山茶、清水の両河内茶、大井川上流の川根茶を用意して、いづれかを選び、氷を入れたグラスに、お茶を注いで茶葉も入れ、花の舞酒造さんの米焼酎「阿茶の局」で割っていただきます。飲んでみると茶葉が浮いてくるので、茶こしを用意して、最後の濃いところまで飲んでいただく演出を加えたところ、当店の名物となりました。

茄子は、花をつけると必ず実を結び、千にひとつの無駄もないことを手本として、店名を「茄子の花 無庵」と名づけたとのこと。今年で開店10周年を迎えます。