



しずおかグルメ 駅南酒場

食材から店づくりまで 静岡ならではの魅力を発信

静岡駅南口から徒歩1分。飲食店やビジネスホテルが立ち並ぶ一角に駅南酒場があります。茶畑のこなた夕焼けで赤く染まった富士山の上を飛行機が飛んでいる絵に「しずおかグルメ 駅南酒場」の文字が入り、「ようこそ静岡へ」と遠来のお客様を歓迎。さらに静岡名物を紹介する額と赤ちようちんが並び、これらがライトアップされる夜の光景は壮観です。

当店は静岡駅周辺に居酒屋を展開する(株)正悦の藤嶋悦郎氏が40年間蓄積したノウハウのすべてを注いで2008年8月にオープン。食材はもちろん、酒、調味料、店舗装飾まで、とことん静岡にこだわり、静岡の魅力と美味しさを発信する元気な居酒屋です。

ですが、一番人気は、静岡おでんと黒はんぺんフライ。牛スジ、黒はんぺん、大根、じゃがいもなどを串に刺して黒いスープで煮こむ静岡おでんは、夏でも大人気。黒はんぺんフライは、店で一枚一枚、パン粉つけて揚げています。

由比の生桜海老。用宗の生しらす。抹茶塩でいただく生桜海老のかき揚げ。薬で焼く御前崎産カツオのたたき。魚料理は、鮮度に自信があります。

昨年からメニューに加わったのが、富士山静岡鍋。夏は10種類の静岡産野菜を入れて火にかけて、富士山型の蓋の頂上から勢い良く湯気が立ちのぼると、温野菜のできあがり。

ドリンクは、焼酎ピタンを秘密の静岡緑茶で割った「静岡割り」や地酒を。

しずおかグルメ 駅南酒場



店長 石垣 孝氏

【メニュー】静岡グルメ3点セット(おでん・黒はんぺんフライ・静岡割り)をはじめ静岡グルメ満載。2500円~3000円で楽しく飲める店。炊き立てご飯も美味しいです。

【営業時間】15時~24時。年中無休。

【施設概要】1Fテーブル席&カウンター席30席、2Fボックス席42席、3F宴会場50席。

【所在地】静岡市駿河区南町7-1
TEL 054-282-9100
<http://www.shouetsu.co.jp/about/ekinan-sakaba>