

しずおか 味な店

地産地消



駿河若シャモのクリュー



オマール海老と自慢の食材



静岡抹茶ロールケーキ



炭火焼牛ステーキ弁当



記念日のお客様に
ケーキをご用意します(要予約)

ルモンド ふじがや



オーナー 料理長 白鳥嘉宏氏

【メニュー】鉄板焼ランチ1,575円～。ディナーコース

4,200円～。炭火焼ステーキ弁当1,365円～。

【営業時間】11時30分～14時 / 17時30分～22時。

月曜定休。

【施設概要】B1F25席、2F33席、3F10席。

【所在地】静岡市葵区昭和町6-1

TEL 054-251-0066

<http://www.lemondefujigaya.com/>

さて、今夜のメニューは、地産地消を意識して、前菜に梅ヶ島育ちの駿河シャモのクリュー(お刺身)、鉄板焼きは、静岡県産の有機野菜(白菜、かぼちゃ、長芋、パプリカ、蓮根、ほうれん草)、ホタテ貝、カナダ産の活きオマール海老、黒毛和牛(静岡産)のサーロインのステーキ(静岡市有東木のワサビを添えて)。自家菜園で育てた香草(ハーブ)。

当店は、お誕生日、結婚記念日、合格祝いなど家族の記念日や、企業の商品説明会にスクリーンも用意しています。静岡の旬の素材を活かした料理が詰まった「炭火焼ステーキ弁当」も好評です。

鉄板焼きの魅力は、目の前で、新鮮な野菜、魚介、牛肉が調理され、創りあげられていく料理をいただけること。特に、鉄板の上で、極上の牛肉をさいの目に切り分けて焼きあげていく見事な手さばきや、仕上げにフランデーをかけ、炎を上げて香りづけをする「フランベ」は、料理を見守るお客様に料理人のもてなしの心が伝わる瞬間です。

お客様を笑顔で迎えるスタッフは、新聞記者から料理人に転身して創業43年、このほど日本鉄板焼協会から協会初の功労賞を授与されたオーナー料理長の白鳥嘉宏さんを中心に、フランスで料理と菓子づくりを学び、シニアソムリエと日本茶インストラクターの資格をもつ白鳥智香子さんをはじめ、若手の料理人たち。

ルモンド ふじがや

厳選した素材の持ち味を
際立たせる創作料理の数々

お店からのプレゼント券
ご注文時に地産地消を印刷し、必ずこの券を4名様まで印刷【有効期間】平成22年6月31日まで