

しずおか 味な店

地産地消



イタリア料理 マッシモ

静岡の食材を活かし、極上のオリーブオイルで仕上げ

マッシモは、御穂神社に近い、三保街道沿いにあります。大きな三角屋根の石造りの店で、店内は夏でもひんやり。ドーム型の高い天井、漆喰の壁、アーチの装飾、大理石と玉石が敷き詰められた床が、イタリア料理店の雰囲気を出しています。壁にかかる絵画は、かつて、ここにアトリエを構えて富士山を描いていた和田英作氏とシェフの父上の作品。

宮城島シェフは、フランス料理店を開業した後、1989年にマッシモを開店。イタリア料理の魅力は、シンプルで軽く、体に良く、毎日食べてもあきないこと。イタリアに15回渡り、各地の料理を食べ歩くなかで、土地の食材を使い、その土地ならではの食文化を大切に育てている姿を実感してきました。

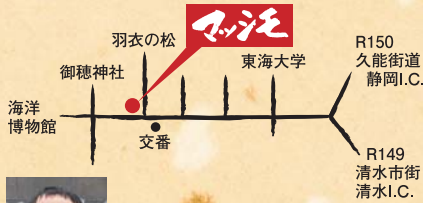
静岡は、地中海の気候に近く、肉、魚、野菜などの食材は日本で最も恵まれています。当店では静岡の食材を活用したイタリア料理を創作しています。そして、お客様が食べるとき、一番おいしくなるよう、時間を計算して作ります。

きょうのメニューは、ビアンケツァイ(しらすピザ)、三保産トマト&水牛モzzarellaチーズ、駿河湾魚のカルパッチョ(イタリア金賞オリーブオイルで)、小笠豚&キャベツのスパゲティ、由比の赤いかグリル、久能の苺シャーベット(季節もの)。

イタリア料理を引き立たせるのは、オリーブオイル。イタリアではワイン同様に毎年、コンクールが開催されています。当店では、極上のオリーブオイルを取り寄せており、通販も行っています。

Massimo

イタリアン食事処・**マッシモ**



オーナーシェフ 宮城島 力氏

【9月のおすすめ】スペシャルコース:お1人様5,250円。2名様より。要予約。詳細はHPに掲載。
 【営業時間】11時30分~14時/18時~21時。月曜定休(祝日は営業し、翌日休み)。
 【席数】32席。
 【所在地】静岡市清水区三保89-1
 TEL 054-335-0030
<http://www.geocities.jp/granmassimo/>

プレゼント抽選券
 デイナコースをご予約いただいた方、
 イタリア食材などが当たる抽選券です。
 【抽選期間】
 平成22年9月
 30日まで