



懐石料理 待月楼

伝統を伝えつつ、新しい
風を取り入れた創作料理

待月楼は、東海道の丸子宿を経て、吐月峰柴屋寺から歙昌院へ向かう山あいの地にあります。都会の喧騒を離れた静かな雰囲気の中、水が流れ、四季折々の表情を見せる庭を囲んで建物が配置され、部屋から眺める庭の景観に癒されます。

創業は大正8(1919)年。三代目の八木章夫料理長は、日本料理の伝統を伝えつつ、新しい風を取り入れた楽しい空間づくりを目指しています。特に近年は、世界各国の食が入ってくるようになり、日本古来の食文化が失われつつあると危惧し、伝えるべきものを伝えていきたいと、静岡市の高校短大での食育にも取り組んでいます。

きょうの献立は①付き出し・無花果(丸子)・カレイ(用宗港)の酒蒸し酢味噌かけ、②お椀・蓮餅(麻糬)・松茸紅葉人

参(静岡)・柚子、③造り・戻りカツオ(御前崎港)、④焼き物・駿河若軍鶏(静岡)の煎茶焼き焼栗、⑤焼き合せ・小冬瓜丸仕立て(浜松)・駿河若軍鶏椎茸(伊豆)、白舞茸(清水)・針生姜・柚子、⑥御飯・花鯛(用宗港)・棒寿司・カマス(用宗港)・棒寿司、⑦水菓子・嶺岡豆腐(静岡)。

駿河湾で獲れた新鮮な魚介類や静岡の食材を生かした懐石料理は、ゆったりと流れる時間のなかで、目に美しく、味わい深く感じられます。

待月楼では、茶の湯「二期一会」の極意に習い、親切実意を尽くしたおもてなしを心がけ、ひとつひとつの会食にオーダーメイドに近い形で応えており、宴会、結納、家族の記念日、同窓会など大切な場面の舞台として利用されています。

待月楼



料理長 八木章夫氏

【メニュー】 麦とろコース(昼)3,465円。お気軽コース(昼)5,000円。ミニ懐石7,000円。懐石料理9,450円。

【営業時間】 11時~14時 / 17時~21時30分。第1・第3火曜定休。

【施設概要】 大小個室、茶室あり。3Fに80名様収容の宴会場。

【所在地】 静岡市駿河区丸子3305
TEL 054-259-0181

<http://www2.tokai.or.jp/taigetsuro/>

お店からのプレゼント券
三三三以上と静岡の方 クラスアップ
1枚ずつ、2名様まで。
【有効期間】
平成22年10月
31日まで