

しずおか 味な店

地産地消



現代料理 池元



店主 池本 勝氏

【メニュー】平日ランチ1,600円～。季節のおまかせコース(昼)2,500円～。(夜)3,500円～。おまかせふぐコース11,000円。土、日、祭日の昼の部と4名様以上の来店は要予約。

【営業時間】昼…11時30分～14時。
夜…17時～21時。火曜定休。

【施設】板の間24名、個室テーブル14名、カウンター7席。

【所在地】静岡市清水区梅田町3-5

TEL 054-351-4163

<http://www.ikemoto.cc/>

「現代料理 池元」は、静岡市清水区のエスパルス通りと次郎長通りの近くに平成7(1995)年にオープン。
店主の池本勝さんは、焼津「たち吉」で割烹料理の修行をした後、熱海のホテルでジャンルにこだわらない創作料理の注文を受けたことが契機となり、素材の持ち味を崩さないように気をつけながら、遊び心を取り入れた新感覚の現代料理の創意工夫に取り組んでいます。
開店当時は、創作料理の店が少なく、食べて納得していただく形で、お客様を広げてきました。最近は法事の席などで「変わった料理を食べさせていただき、ありがとうございます」と、お客様から声をかけられることが多くなりました。
本日の献立は、駿河湾のふぐと静岡の食

材を使った「おまかせふぐコース」。前菜、ふぐ刺し、アマダイの興津干し、麻機蓮根と桜海老しんじょの挿み揚げ、ふぐちり(鍋)、ふぐ雑炊、水菓子。ふぐは、活きふぐを使うため、3日前までにご予約を。
このほか、創作料理では、上質の牛舌を4時間ワインで蒸し、こだわりの合わせ味噌で2時間煮込んだ「牛舌味噌ワイン煮込み」などが好評。
季節のオリジナル料理も、多数とりそろえてあります。
「季節のおまかせコース」は、池本さんの、型にはまらない大胆な発想と確かな調理技術によつて、月2回、献立を変えており、年間では百種類以上の創作料理を生み出しています。

現代料理 池元

和洋中のジャンルを超えた
新感覚の現代日本料理

お楽しみ引換券
おまかせふぐコースご利用の方、
お祝い金・お祝い金・お祝い金
【有効期間】
平成22年12月
31日まで