

しずおか 味な店

地産地消



ワイン&グリル ナガフサ

美味しいフランス料理と くつろぎのひとときを提供

「ワイン&グリル ナガフサ」は、1976年に「西洋料理屋 じゃがいも」を創業した長房良訓シェフが、静岡駅南口から徒歩7分の石田街道沿いに1997年にオープンした店。現在は西尾昌浩氏が経営を引き継いでいます。

フランス料理店というイメージが高いイメージがありますが、ナガフサでは、カジュアルな感覚で、ゆったりと料理を楽しみ、くつろいでらおうと、昨夏、店内を明るい雰囲気のリニューアル。お手頃価格のランチメニューを増やし、好評のケーキや焼き菓子を取りアウトできるようにするなど、気軽に「ご来店いただけるよう、サービスを充実しました。

今日のお昼のプチコースは、オードブル・駿河軍鶏のガランティース、スープ…10種

類の静岡野菜を使ったスープ、メインディッシュ…駿河牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、デザート…久能の朝摘みイチゴを使ったショートケーキ、コーヒ。

ワインは、ボルドー、ブルゴーニュをはじめ、イタリアワインも揃えています。

ナガフサが目指すのは、五感を愉ばせる立体感のある、ふくよかな料理。しっかりと芯が通っているのに、軽やかなシソフォニーのような味わい。そのために、地元産の食材、有機野菜などを積極的に取り入れ、旬の多彩な味覚を大切にして、食材本来の美味しさを引き出し、身体にやさしい調理を心がけています。

料理、雰囲気、サービスが心地よい、ハーモニとなった、くつろぎのひとときと美味しい料理。ぜひ、お確かめください。

ワイン&グリル ナガフサ



代表取締役社長 西尾昌浩氏

【メニュー】 昼: コットランチ 1,350円。お昼のプチコース 2,800円。シェフおまかせコース 3,800円。夜: プリフィクスコース 4,500円。ア・ラ・セゾンコース 6,300円。シェフスペシャルコース 8,400円。グラスワイン 630円。お弁当 2,500円。～。(別途、お茶・デザートもお付けできます)

【営業時間】 昼…11時30分～15時。夜…17時30分～21時30分。定休日: 月曜日(祝祭日の場合は翌日) & 第一火曜日。

【施設】 26席(個室6席)、駐車場6台。

【所在地】 静岡市駿河区中田1-4-5
TEL 054-289-5533
<http://wine-nagafusa.com/>

お楽しみ引換券
 昼・夜ともコースご利用のお客様へ、食前酒
 シュ・駿河牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、デ
 ザート…久能の朝摘みイチゴを使った
 ショートケーキ、コーヒ。