

しずおか 味な店

地産地消



細工巻



静岡にぎり

静岡 松乃鮎



代表取締役社長 植田新一郎氏

【メニュー】 昼：ランチにぎり840円～(土日祝を除く)。
夜：にぎり1,050円～。ちらし1,050円～。
静岡にぎり3,000円。宴会3,500円～。
細工巻2,000円～。

【営業時間】 10時30分～20時45分(ラストオーダー)。
定休日：水曜日&第三火曜日。

【施設】 1階21席、2階42席(小部屋あり)、3階40席(大広間)

【所在地】 静岡市葵区御幸町9-3
TEL 054-251-0123

<http://ekimatu.web.fc2.com/>

今日のメニューは、この道五十有余年の二代目植田新一郎さんと息子の聞滋さんが仕入れる、今朝、焼津小川港で水揚げされた地魚を使った「静岡にぎり」。まぐろ赤身、まぐろ中とろ、真鯛、あじ、ほうほう、しめさば、あおりいか、たちうおの握りすしなししています。

このほか、自家製おぼろ玉子をふんだんに散りばめた創業以来変わらぬ味の「並ちらし」は、女性客に人気。あんぱんまん巻、四海巻などの細工巻(要予約)は、お子様に喜ばれています。

昔ながらの手仕事を受け継ぐ温かみのある「おすし」の味を、ご賞味ください。

「驛前 松乃鮎」は、JR静岡駅から徒歩3分。昭和5年5月に昭和天皇が静岡市に行幸されたのを機に静岡駅前から御用邸にむけて御幸通りが開通した時、松坂屋の並びで創業した老舗です。

一代目夫婦が考えたキャッチフレーズ「二度いらつしやい静岡へ。お茶と「おすし」の味をみに」の言葉通り、おすしは、お茶と並ぶ静岡の名物との誇りを抱いて、静岡にいらしたお客様を、旬の地魚と地酒で、おもてなししています。

8貫。桜海老と芽ねぎの巻きすし3巻。玉子焼き(薄焼き玉子、だし巻き玉子)。付け合わせは、ガリ、沢庵、甘味。お汁。上がりは、川根産の煎茶と粉茶を用意。

この「静岡にぎり」は、静岡を訪れたお客様に、静岡の旬の地魚を活かした握りすしを味わっていただくこと、三代目植田聞滋さんが考案したメニュー。ビジネスホテルと連携して、宿泊客へのPRを検討しています。

驛前 松乃鮎

昔ながらの手仕事を受け継ぐ
温かみのある「おすし」の味