

# しずおか 味な店

地産地消



ふじのくにの幸

## 天文本店



五代目 萩原康宏氏

【メニュー】桜海老茶漬850円、葵弁当1,300円、駿河の味1,600円。ふじのくにの幸1,800円。桜海老コース(桜)2,800円。

【営業時間】11時～21時。不定休。

【施設】1階17席、2階36席、3階50席

【所在地】静岡市葵区七間町14-3

TEL 054-252-0510

天文本店は、七間町通りのオリオン座のむかいにあります。創業は明治12年。当時の店は人宿町にあり、静岡三十四連隊の兵士がよく来店したそうです。萩原康宏社長は五代目。父親が体調を崩し、大学卒業後、すぐに店を継ぎました。

1階のカウンター席の向う側、萩原さんが天扶良(てんぷら)鍋に衣を入れると、途中まで沈んだ衣が上がつてきました。適温です。ふるつて空気を入れた薄力粉を、冷やした卵水で溶いて、桜海老にくぐらせ、180℃の大豆の白絞(しらしめ)油に入れて約1分、桜海老かきあげの出来上がり。静岡茶の新芽と久能の葉生姜を揚げて、桜海老かきあげに添えます。

今日のメニューは静岡の食材を使った「ふじのくにの幸」。由比の桜海老かきあ

げ、静岡茶の新芽と久能の葉しょうがの天扶良(てんぷら)。薬味は、荒塩とかつお節をまぜた自家製の塩とレモン。大根おろし。天つゆ。用宗の釜揚げしらすごはん。磐田のキャベツとレタスのサラダ。赤だし。静岡茶うす茶あられ。久能いちごのデザート。

このほか、桜海老茶漬は酒席の締めの一品として人気。桜海老の天扶良と三つ葉をちらしたごはんは、かつお節のだし汁をかけると、桜海老の香りが広がります。

最近、地震防災センターに研修に来た団体が昼食に「駿河の味」を求めて来店したり、萩原さんがホテルでの全国大会懇親会に出張して桜海老かきあげや静岡茶の新芽の天扶良を揚げたり。静岡県外からのお客様が増えています。

## 天文本店

由比の桜海老かきあげ、お茶新芽と葉生姜の天扶良