

しずおか 味な店

地産地消



オニカサゴのアラ蒸し広東風1890円、コラーゲンたっぷり揚げマグロの黒酢ソース1680円、静岡そだち和牛のチンジャオロース2300円、杏仁豆腐600円、XO醬2730円、ラー油730円。

中國料理 盛旺



オーナーの 望月 一(ひとし)氏

【メニュー】ランチは平日のみ。日替わりランチ1050円、飲茶ランチ1890円、小皿料理420円～、季節のおすすめ料理1050円～、ミニコース3150円～、フルコース5250円～。

【営業時間】11時30分～14時 / 17時～21時。月曜定休(祝日は営業し、翌日休み)。

【施設】50席、個室2室、宴会最大人数36名、駐車場10台。

【所在地】静岡市清水区袖師町1098
TEL・FAX 054-366-6096

中國料理 盛旺

清水港の新鮮な魚介と 香港の食材を身体に優しく料理

盛旺は、父が昭和33年に開いた「盛旺飯店」を、望月一(ひとし)さんが継いで平成4年に改築オープン。

当時、静岡の中華料理は四川料理が主流でしたが、望月さんは香港旅行で出会った海鮮料理にヒントを得て、清水港の新鮮な海の幸を活かした海鮮料理を創作しようと、独学で勉強。毎年数回は香港に出かけ、現地の味を確かめ、新しい食材を調達してきました。

店内は、香港から直輸入した家具や壁飾りが雰囲気盛り上げます。黒板には30種類の本日のおすすめメニューがぎっしり。望月さんは毎朝、魚屋2軒、八百屋3軒をまわって旬の食材を仕入れ、メニューを考案しているのです。

今日のメニューは、オニカサゴのアラ蒸し

広東風、コラーゲンたっぷり揚げマグロの黒酢ソース、静岡そだち和牛のチンジャオロース、杏仁豆腐。

興津で獲れたオニカサゴは、水槽で泳がせて、生きた魚をお客様にお見せしてから調理。身体に優しい香港産ピーナッツ油で、からりと揚げます。

開店して間もない頃、末廣鮪の親方が紹介してくださったお客様が生きのクロアワビなどを注文され、盛旺の料理は、そうしたお客様に育まれてきたとのこと。

お茶も、お酒も、望月さんが飲んで品質と価格を納得したものを、香港・台湾・大陸から、取り寄せています。

由比の桜海老や金華ハム、干し貝柱を使ったXO醬、ツナ入りの食べるラー油も人気です。FAXにて注文受付中。