

しずおか 味な店

地産地消



浜風コース5300円。
お通し3点盛り、茶碗蒸し、海苔巻、すし8貫(南まぐろトロ2、ひらめ、いか、あなご、海老、あじ、玉子)、クラウンメロン。

いなり(8個入り)700円。

末廣鮨



店主 望月榮次氏

- 【メニュー】ランチ：浜風コース5300円。ディナー：コース8400円～。おまかせコース12600円。
- 【営業時間】11時30分～22時(ランチは14時まで)。水曜定休。
- 【施設】カウンター席11名、テーブル席4名。個室7室。駐車場15台。
- 【所在地】静岡市清水区江尻東2-5-28
TEL 054-366-6083

末廣鮨

すえひろ ずし

すべてが高級食材。お客様に必ず喜んでいただける店。

末廣鮨を経営する望月榮次さんは、15歳から修業し、25歳で清水に出店。本物志向で、来店されたお客様に必ず喜んでいただけるよう創意工夫を重ね、全国のお客様から「一度は行ってみたい」と思われる店をつくりあげた。この道55年のベテラン。

本物志向は店づくりから。玄関では、長泉町在住の堤直美氏が制作した、海からの風を髪をなびかせている少女像「浜風」がお客様を迎えます。最高の檜で作られたカウンターは美しく、ソフトで上品。店内には、アール・ヌーヴォーの作家ガレやラリックのガラス工芸が飾られ、夏らしく涼しげな雰囲気演出。お客様は、東京・名古屋・京都、大阪など静岡県外から見えますが、

「地元静岡のお客様を大切にしたい」との思いから、お手頃価格で満足いただけるランチ「浜風コース」を用意しました。今日のお通し3点盛りは、しらす、巻海老、子持ち昆布。茶碗蒸しには、白身、貝柱、海老、いか、松茸、三つ葉、柚子が入っています。海苔巻は、かつば巻き。すしは、南アフリカ沖で獲れた南まぐろのトロ2貫、ひらめ、いか、あなご、活きの海老、今朝、由比漁港にあがったあじ、玉子の8貫。デザートは、袋井のクラウンメロン。

すべてがこだわりの高級食材。いい仕入れをして、いい仕事をして、いいお客様に来てもらいたい雰囲気の中で食べていただく。そんな「いい仲間の中に入れてもらった」と望月さんは語ります。