

# しずおか 味な店

地産地消



国産サーロインステーキ・オニオンソース1800円+Bセット500円(ライス+サラダ+コーンスープ)  
+デザート「タンバルエリゼ」(要予約)500円+コーヒー200円

## レストラン AOKI

新鮮な食材を活かした料理は、  
一度食べると、忘れられない味

レストランAOKIは、静岡グランドホテル中島屋で修業した青木道夫・ゆう子夫妻が1980年にオープンした店。おいしい料理を、お箸を使って気軽に食べられるアットホームな店を開くことが念願で、愛にあふれた店づくりをハートのロゴマークで表現しました。

息子の大悟さんが店を継ぐことを決めた2006年、店を新築。お客様も、おじいさん・おばあさんからお孫さんへと三世代に引き継がれています。

本日の料理は、静岡するが牛のサーロインステーキ(150g)・オニオンソース、ライス、サラダ、コーンスープ、デザート「タンバルエリゼ」、コーヒー。

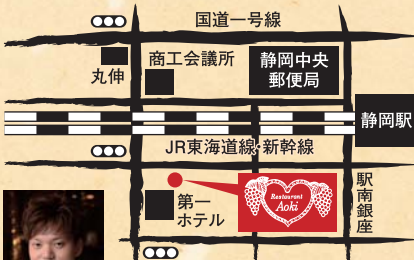
シエフ自ら市場に出かけて買った新鮮な食材の良さを引き出しながら、手間

をかけてつくった料理は、一度食べると、忘れられない味。

サーロインステーキをはじめ、野菜のトマト煮込み雑炊風、牛刺し、ポークソテー、オレングリソース、グリルドチキン、ランブステーキーズパン粉焼きなど、常連さんに人気のメニューがいっぱい。

タンバルエリゼは、薄いラングドシャックツキーの器にフルーツやアイスクリームを盛り込み、ドーム状に飾り付けをしたフランスのデザート。これを目当てに来店するお客様も多いとのこと。

静岡駅南口から徒歩3分の場所であり、ランチタイムには60名が来店。夜は各種団体の宴会、結婚式の二次会、お誕生日会など。レストランAOKIはいつも、にぎやかです。



2代目シェフ 青木大悟氏

【メニュー】ランチ(ハンバーグと魚フライ、野菜炒め、カレーライスほか)600円~。夜:野菜のトマト煮込み雑炊風800円。牛刺し1000円。グリルドチキン1200円。ランブステーキーズパン粉焼き2100円。飲み放題付き宴会コース(10名以上)4000円~。

【営業時間】昼11時30分~14時。夜17時~22時。月曜定休。

【施設】1F45席、2F45席。駐車場4台。

【所在地】静岡市駿河区泉町1-27

TEL 054-285-0733

<http://aoki1980.com>