

しずおか 味な店

地産地消



露天風呂

和室14畳



会席しなベコース6300円(写真の猪鍋は2人前)

油山温泉 油山苑



料理長 大塚祐史氏

【メニュー】日帰りプラン(温泉入浴可)は会席コース5250円～。猪鍋コース6300円～。個室代2100円。宿泊プランは1泊2食12600円～(当会議所会員サービス優待券で宿泊料金10%引き)。

【営業時間】昼11時～15時。夜17時～21時。不定休。

【施設】和室10室。宴会場55名収容。駐車場20台。10名様より送迎あり。

【所在地】静岡県葵区油山2215-2
TEL 054-294-0157

<http://yuyamaen.com>

油山温泉 油山苑

せせらぎの音を聞きながら、旬と地産を取り入れた料理を

温泉旅館・油山苑は、静岡駅からクルマで30分、その昔、今川氏親の正室・寿桂尼が保養した油山温泉にあります。

女将の大塚トミ子さんが油山の茶畑を購入したことがきっかけで、1966年に創業。週末は市内観光を楽しまれた東京名古屋のお客様も多く、地元静岡の皆様には宿泊のほか、ご会食等の日帰りプランも多くご利用いただいています。

大阪で修業した息子の祐史さんが1986年に料理長に就任。創業以来の味噌仕立てのあつさりした味の天然ものの柔らかい猪鍋に、地元クリンティ松野さんの野菜や駿河湾の海の幸など旬と地産を取り入れた会席料理が加わりました。本日の料理は、猪鍋コース。前菜はタコとキュウリの酢の物、砂肝のボン酢和え、

鶏の松風、ナスのクリームチーズ揚げ、お茶とシラスを入れた薩摩揚げ、粟の生麩に味噌とチーズかけ、枝豆、生イチジクの胡麻味噌かけ、そして女将が作り続けている梅干の甘露煮。刺身はマグロ、エビ、イカ、ヒラメ。煮物は地元産バナナかぼちゃ餛飩、シメジ、生湯葉。焼物はサンマのアスパラ巻き地元産スタチ添え、サツマイモのレモン煮、トマトとキノコのバルサミコ酢かけ。松茸など季節の具材入り茶碗蒸し。揚物はサクラエビかき揚げ、シカクマーマー、山芋の磯辺揚げ。ご飯。フルーツは梨、葡萄。

旅館ですが、口コミから料理に惹かれリピーターになるお客様も増えていきます。せせらぎの音を聞きながら、露天風呂でゆっくりくつろいでみませんか。