

しずおか 味な店

地産地消



クリスマスディナー7800円
(12月22日、23日、24日、25日の18時〜20時30分〜。各回限定7組)

イタリアンおせち
19800円(限定50セット)

ホテルクエスト清水 Quomo



シェフ 青木一敏氏

【メニュー】ランチコース1500円〜。ディナーコース3800円〜。レディースコース2940円(女性2名様より、前日予約)。アラカルトもあり。宴会プラン5000円(飲み放題付き、個室10名様より)。

【営業時間】昼11時30分〜15時。夜17時〜22時。日曜定休。

【施設】31席。ホテル宴会場3室(70名、35名、20名収容)。

【所在地】静岡市清水区真砂町3-27
ホテルクエスト清水1F
TEL 054-366-8783

<http://www.hotelquest.co.jp/quomo.html>

イタリアンレストラン「クオモ」は、清水駅西口徒歩1分、ホテルクエスト清水1階に2008年10月3日にオープン。竹内滋社長の長男・佑騎氏が、常務取締役就任を機に、地元清水の美味しい食材をイタリアンという形で発信しようと、それまでのフレンチレストランを改装。店名クオモは、クエストのQと人を表すイタリア語Umoを合わせて人が集まる空間でありたいとの思いを込めました。

3年後の現在、地元清水のお客さま、特に女性の来店が増え、県外のお客さまをお連れくださったったり、同窓会などを開催していただけるようになりました。

本日の料理は、12月22日〜25日限定のクリスマスディナー。クリスマスの夜が素敵な思い出となるよう、青木一敏シェフが

とっておきのフルコースを用意。アミューズがマスカルポーネチーズとキャビアのブリニ。冷前菜がポワロー葱のテリーヌと海の幸のクリスマス仕立て、温前菜がサザエと帆立貝柱のエスカルゴ風。パスタが鮑とアスパラガスの軽いクリームソースポルチーニ茸風味。魚料理が活きオマール海老のロースト、甲殻類ソース。お口直しが特製グラニテ。肉料理が興津産ヨーグルトポークのロースとリード・ヴオー、フォアグラ。クリスマススペシャルデザート、パンの9品。

ランチやディナーでは、さくらえびの Pasta、しらすのピザなど駿河湾の魚介や地場野菜を使ったメニューが好評です。清水が誇る地酒「臥龍梅」はライスワインとして、ご紹介しています。

クオモ

ホテルクエスト清水

地元清水の美味しい食材を極上のイタリアンとして内外に発信