

しずおか 味な店

地産地消



とろろ磯辺揚げ、春キャベツと由比桜海老のサラダ、静岡おでん、遠州とらふぐ薄造り、久能葱とじゃこのサラダ、三方原馬鈴薯明太子のせ

酒肴菜彩 とみ井



料理長 富井一矢氏

【メニュー】昼:1000円～・夜:季節のおまかせコース5250円～。静岡おでん1串200円～。春キャベツと由比桜海老のサラダ900円。とろろ磯辺揚げ900円、遠州とらふぐ薄造り1800円～。

【営業時間】昼11時30分～13時30分。夜17時～22時。日曜定休。

【施設】カウンター6席、テーブル席20席、座敷8席。

【所在地】静岡市葵区常磐町1丁目2-7
TEL 054-274-0666

<http://tomi-i.jp>

酒肴菜彩 とみ井

静岡産の食材にこだわった料理で、 静岡の素晴らしさを再発見

「とみ井」は、静岡の夜の繁華街・玄南通りにあります。料理長の富井一矢さんは、「二銀」を営んでいた祖父の影響を受けて日本料理の世界へ。現在は母・江津子さん(女将)とともに店をきりもりしています。同ビル3階のイタリアン「アクアヴィーテ」も富井さんの経営。

「とみ井」のこだわりは地産地消。地下に埋められている2トンの備長炭もたらず澄んだ空気の中、静岡産の食材を味わうことができます。

本日の料理は、静岡の食材を使った料理のなかで特に好評いただいているもの。春キャベツと由比桜海老のサラダは、蒸しあげた温かい春キャベツの上に素揚げして甘味を強めた桜海老をふりかけたもので、何度も注文していただける定番。

とろろ磯辺揚げは、とろろの中に桜海老をトッピングして、たたみいわしで挟んで揚げます。

遠州とらふぐ薄造りは、静岡県の隠れた特産品。遠州灘天然とらふぐを使って、静岡にふぐを食べる文化を育てようという取り組みをしています。

静岡おでんは、「もう一度、二銀の静岡おでんを食べたい」というお客様の声にこたえて「二銀」の味を再現。

静岡の地酒は、料理との相性がよく、すつと飲めるものが多いとのこと。

お客様に教えていただきながら、地産地消にこだわって「静岡の素晴らしさを再発見した」と語る一矢さん。「静岡の誇れるものをすべて揃えていきたい」と意気込んでいます。