

しずおか 味な店

地産地消



自家製パン、桜エビとセリのリゾピラフ、駿河湾の新鮮魚介のスープ仕立て、特選和牛・静岡そだち、の赤ワイン煮込みのソース・自家製手打ちパスタ・パッパルデッレ、静岡県産有機野菜の盛り合わせ、丹那牛乳を使ったパンナコッタ・池ヶ谷さんの作る「紅ほっぺ」を添えて、コーヒー

ダ・イケダ ペル Pコック DA IKEDA per Pcock



シェフ 池田光寿氏

【メニュー】昼:1500円～。夜:季節の旬の食材を使ったコース仕立て3800円～。
アラカルトもあり。詳細はHPに掲載。
【営業時間】昼11時30分～14時。夜18時～21時30分。火曜&第3月曜夜定休。
【施設】テーブル席26席、駐車場9台。
【所在地】静岡市清水区有東坂1-224-272
TEL 054-346-4434
<http://www.p-kokku.com>

「ダ・イケダ」は、南幹線から南に入った閑静な住宅地の中にあります。1975年からオーナーの池田八郎さんが経営してきた「レストランPコック」を息子の池田光寿さんが受け継ぎ、2009年にイタリア料理店としてオープン。
池田光寿さんは、東京で9年、イタリアで3年半、修業。東京では、食材の美味しさを最大限に引き出すイタリア料理の技術を学び、イタリアでは、本場の料理を学ぶだけでなく、イタリア人の郷土と伝統を愛し大事にする気持ちを肌で感じてきました。帰国後、自分の店をどこで開こうかと考えたとき、素晴らしい食材があふれている静岡に注目しました。
本日の料理は、前菜が静岡県産有機野菜の盛り合わせ。パスタが特選和牛・静岡

岡そだちの赤ワイン煮込みのソース・自家製手打ちパスタ・パッパルデッレ。メインディッシュが駿河湾の新鮮魚介のスープ仕立て。締めのリゾットが桜エビとセリのリゾピラフ。デザートが丹那牛乳を使ったパンナコッタ。池ヶ谷さんの作る「紅ほっぺ」を添えて。自家製パン。食後のドリンク。静岡県「食の都 仕事人ウィーク」(3月中旬頃まで)に協賛して創作した、静岡の食材を使ったコース(3900円)です。
ワインは、イタリアのソムリエの資格をもつ美穂さんが、料理にあわせて選定。
「ダ・イケダ」は「池田さんち」という意味。自分の家に招くような気さくな雰囲気、家族と一緒にご飯を食べて、楽しい会話を交わす、しあわせな時間を過ごすように心がけています。

イタリア料理 ダ・イケダ

素晴らしい食材あふれる静岡で、
幸せな食事のひとときを提供