

しずおか 味な店

地産地消



アミューズ、稲取産金目鯛の炙りカルパッチョとほろ辛い春野菜のサラダ・アンチョビ醤油を使ったヴィグレットをかけて、パン、静岡育ち牛頬肉の柔らかく赤ワイン煮込み・練りたちのポレンタに新芽野菜のペニエを添えて、駿河湾産の甘鯛と浜松産の浅利・バジルと茸の香りを閉じ込めたカルタ・ファタ包み焼き、キャベツとコールラヴィのクリームスープ・小さなトーストを浮かばせて、ボン・マリエのデザート

ホテル プリヴェ 静岡ステーション BISTRO CHEZ PAUL



総料理長 西澤正樹氏

【メニュー】昼:1100円～・夜:3800円と5800円のコース(2日前までの予約制)。

【営業時間】昼11時30分～14時。夜17時30分～22時。月曜定休。

【施設】テーブル席34席、駐車場あり。

【所在地】静岡市駿河区南町8-5
ホテル プリヴェ 静岡ステーション2F
TEL 054-281-7300

<http://www.hotel-prive.com>

ビストロ シエ・ポール

地元野菜や旬の食材の良さを 引き立てるフランス料理を創作

「ビストロ シエポール」は、JR静岡駅南口のホテルプリヴェ静岡ステーション2階にあります。

総料理長の西澤正樹さんは清水出身で、東京や静岡のホテルを経て2008年に総料理長に就任。このたび「ふじのくに食の都づくり仕事人」に選出されました。おいしい食材を探していると、青果店が「こんな野菜ができました」と紹介してくれて、地元野菜を多く使うようになりました。ランチの食材は、入口の黒板で「〇〇産」とお知らせしています。

4月のディナー(5800円)は、アミューズ、稲取産金目鯛の炙りカルパッチョとほろ辛い春野菜のサラダ・アンチョビ醤油を使ったヴィグレットをかけて、キャベツとコールラヴィ(浜松産)のクリーム

スープ・小さなトーストを浮かばせて、駿河湾産の甘鯛と浜松産の浅利・バジルと茸の香りを閉じ込めたカルタ・ファタ包み焼き、静岡育ち牛頬肉の柔らかく赤ワイン煮込み・練りたちのポレンタに新芽野菜(静岡産)こみつぶみ菜、たらの芽)のペニエ(天ぷら)を添えて、ボン・マリエのデザート、パン、コーヒー。

西澤さんはメニューを書くとき、食材の旬・産地・味を良く知り、その食材の味を引き立てる味つけ、その食材にあった火の入れ方を心がけます。肉は柔らかく、ジューシーに焼きあげます。

セレブの女性のお客が多いので、ヘルシーとビュッティを意識して、ランチは1週間毎、ディナーは2ヵ月毎に新しいメニューを提案しています。