

しずおか 味な店

地産地消



おまかせコース4500円(ほうとう鍋5人前、山かけ、マグロのカマ、揚げ出し豆腐、サクラエビ、げんこつ飴、アスパラ、お刺身(マグロ・アマエビ・タイ)、フルーツ、ご飯、タケノコ煮物)、地酒(臥龍梅、天虹)

JYUMAISOU

割烹旅館 十枚荘



藤崎真道さん 藤崎博子さん
●ツインメッセ 静岡済生会●

【メニュー】おまかせコース4000円～6000円(飲み物は別)。女子会プラン5500円(ほうとう鍋、瓶ビールとソフトドリンク飲み放題付き。小学生以下1000円。90分)。平日2名以上宿泊「静岡おいしいものプラン」1名8800円。完全予約制。

【営業時間】宴会は12時～21時のうち、3時間。
【施設】宴会場30名収容。和室6室。駐車場5台。

【所在地】静岡市駿河区有東1-8-10
TEL 054-285-0452

<http://jyumaisou.bzq.jp/>

割烹旅館 十枚荘

アットホームな雰囲気味あわり 静岡の食材にこだわった料理

割烹旅館「十枚荘」は、静岡市駿河区の八幡山の近くに1968年、杉山米子さんが実家の山梨県南部町の十枚荘温泉に倣って創業。

今年で44周年。1990年に現在の館を新築。昨年4月、外資系の航空会社に勤めていた娘夫婦の藤崎真道さん・博子さんが旅館を継ぐことを決めて帰ってきました。ホームページによる情報発信に力を入れた結果、週末の家族連れ、女性グループ、外国人客の宿泊が増えてきています。

十枚荘名物「ほうとう鍋」は、実家の南部町から取り寄せた地粉に水を加え、手でねり、足でふみ、ねかせてつくった、おもちのようにもちもちした食感の麺を、味噌仕立てのカボチャのスープでいただく。

きます。添加物を使わず、植物性の食材だけでつくるので、身体に良く、リピーターも多いです。写真の鍋は5人前ですが、1人前の鍋もあります。

十枚荘の料理は、地元静岡の食材にこだわった家庭的な季節料理なので、完全予約制。

本日の料理は、ほうとう鍋、山かけ、マグロのカマ、新鮮なお刺身(マグロ、アマエビ、タイ)、サクラエビ、げんこつ飴、アスパラ、タケノコ煮物、揚げ出し豆腐、静岡コシヒカリのご飯、フルーツ。静岡の冷酒「臥龍梅」「天虹」も大好評。

家族経営の十枚荘では、自分の子どもに食べさせる気持ちで心をこめて料理をつくっています。笑顔でアットホームな接客がお客様から高評価を得ています。