

しずおか 味な店

地産地消



北海道産若鶏のガーリックチキン1260円。フランス産カモの骨付きモモ肉のコンフィー1500円。
本日のお魚(スズキ)のソテー・香草バターソース1570円。バケット(フランスパン)250円。

Dining Restaurant Quatre Plaisir



【メニュー】ランチ(月~金)1000円。キャベツのグリル840円。特製スペアリブ(8月末まで)1050円。ゴルゴンゾーラの Pasta 1600円。パーティコース3150円(4名様~要予約)。

【営業時間】昼11時30分~14時、夜17時~24時(LO22時30分)。日曜定休。

【施設】1F15席、2F8席。
【所在地】静岡市葵区相生町7-17
TEL 054-209-8600

<http://www.quatre-p.com>

キャトル・ プレジール

ビストロ感覚で気軽に楽しめる、
心をこめた料理とワイン

「キャトルプレジール」はユニークな飲食店が軒を連ねる鷹匠地区の東端、緑豊かな鷹匠中央通り(通称つじ通り)に2002年にオープンしました。

店名はフランス語で「4つの幸せを見つけるください」という意味をこめています。お客様に喜んでいただけるかぎり、長く、手を抜かないで、料理を作り続けていきたいと願っています。

本日の料理は、お客様に好評のアラカルトから選びました。「本日のお魚(スズキ)のソテー・香草バターソース」は、トマトやレモンの酸味を利かせた、くどくない美味しいクリームソースでいただきます。「北海道産若鶏のガーリックチキン」は、ガーリックとバターのうま味のバランスが好評。「フランス産カモの骨付きモモ

肉のコンフィー」はビストロの定番メニューで、カリカリに焼いた皮とジューシーな肉が特色。

料理に添える野菜と香草は、小澤勝好シエラが旧大井川町の実家で母と一緒で育てたもの。朝一番に摘んだ新鮮な野菜を、10時過ぎには店の調理場に運び、茹でたり、煮込んだり。野菜料理では、「キャベツのグリル・アンチョビガーリックオイル」が人気ナンバー1。

飲み物はワインが充実。2600円、3500円、3800円の3つの価格帯を設けて、料理に合う様々なワインを揃えています。パリの路地裏のビストロのイメージで、楽しく飲んで食べていただける店です。お気軽にご来店ください。