

しずおか 味な店

地産地消



ステーキハウス ル・セール

目の前の鉄板で調理する フレンチのフルコース仕立て

「ル・セール」は国道1号線がJR清水駅にむけて大きく曲がる交差点の近くに1985年にオープンしました。

オーナーシェフの山田南海男さんは、元宮内庁大膳寮の熊田慶三郎氏に西洋料理の基礎を学び、関東のレストランでの修業の後、1975年に清水区大手に最初の店を開店。オードブルから、スープ、海の幸、ステーキ、鉄板焼野菜、サラダ、焼めし、デザート、コーヒーまで、鉄板を使ってフランス料理のフルコースに仕立てるスタイルを確立し、「清水にル・セールあり」との評価を得ました。

鉄板焼の魅力は、目の前の鉄板で、料理人が調理し、ひと口大にカットされた出来たて料理を、お箸で食べられること。本日は、まず、季節の旬の野菜(アスパ

ラ、ニンジン、ナス、ジャガイモ)を鉄板でソテー。次に、厚さ3cmの静岡県産特選黒毛和牛「遠州夢咲牛」のフィレ肉をステーキに。静岡のわさびをミックスした当店独自のステーキソースをつけると、さわやかに食べられます。最後に、鉄板でガーリックライスをつくり、バターで炒めたモヤシを添えます。このほか、シーフードの鉄板焼もおすすめ。

山田南海男シェフの料理パフォーマンスは鮮やかで、楽しい気分になります。

当店は、お客様が牛肉の量や料理メニューを細かく選べることができ、価格はリーズナブル。結婚記念日や誕生日には、自家製デコレーションケーキと記念写真をシェフのサイン入りでサービスします。ぜひ、ご活用ください。



オーナーシェフ 山田南海男氏

【メニュー】昼：ビーフオムライスセット1050円。ステーキセット2300円。夜：特選黒毛和牛のステーキ100g(オードブル、スープ、鉄板焼野菜、サラダ、焼めし、デザート、コーヒー付)8500円。

【営業時間】昼11時～14時30分、夜17時～22時。月曜定休。

【施設】40席。VIPルーム2部屋。駐車場14台
静岡市清水区江尻台町3-1

【所在地】TEL 054-365-1775
<http://www.le-cerf.jp>