

しずおか 味な店

地産地消



太刀魚ねぎま370円。いなほ大串(豚バラ、椎茸、葱、しし唐)380円。いわし南蛮漬320円。刺身三点盛(カツオ、マグロ、シラス)730円。いなほコロッケ2個530円。

稲穂



店主 滝田 康利氏

【メニュー】もつカレー480円。和風だし牛すじ煮480円。トマトと揚げじゃこのサラダ730円。穴子葱天ぷら(3~4人前)980円。地酒530円~。宴会3000円~(飲物代は別)。

【営業時間】17時~24時。
日曜と月曜の祝日が定休。

【施設】カウンター8席。掘りごたつ座敷20席。

【所在地】静岡市駿河区馬淵2-11-29
TEL 054-289-1025

稲穂

お客様と和気あいあいの雰囲気でお客様と和気あいあいの雰囲気です。素材を活かした料理を提供

「稲穂」は静岡駅南口から徒歩10分、大浜街道の近くにある和居酒屋で、現在の店は2003年にオープンしました。

滝田康利さんは、焼津グランドホテルや東京で修業した後、28歳で独立。お客様と和気あいあいの雰囲気、話をしながら料理を出す居酒屋をやりたいという夢を実現しました。お客様から料理の感想や提案を直接聞けるのがうれしいのです。予約の電話も滝田さんが受けて、お客様とのコミュニケーションを深めています。

木を活かした店内には季節の花が活けられ、ジャズが流れて落ち着いた雰囲気。カウンターには、「アメラトマト」「豚角煮と煮たまご」「いわし南蛮漬」が大皿に盛りだくさん、食欲をそそります。メニューは毎日、手書きしています。本

日の料理は、当店の人気メニューです。「太刀魚ねぎま」は骨を取った柔らかな白身魚と甘い葱の相性が抜群。「いなほ大串」は豚バラ、椎茸、葱、しし唐の串焼で、美味しいと評判の磐田産の麦豚を使用。「刺身三点盛」はカツオ、マグロ、シラスに、本わさび、浜名湖の岩海苔、久能の葱を添えて、素材を活かします。「いなほコロッケ」は興津に住む母が作ってくれたジャガイモをつぶして合びき肉と合わせたシンプルなコロッケ。

お酒は、しっかりとした造りの地酒や本格焼酎をリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。滝田さんが心がけるのは、素材を活かした料理。静岡の素晴らしい食材を提供してくれる業者の皆様へ感謝しています。