

しずおか 味な店

地産地消



最上級「すきやき会席」12,359円。写真の牛肉、野菜は4人前。

三笑亭本店



四代目 大石貞康氏

【メニュー】 すきやき会席7739円～。しゃぶしゃぶ会席7739円～。おまかせ会席(日本料理)8316円。ステーキ会席9471円。1Fレストランは、定食や単品メニューをリーズナブルな料金で提供。

【営業時間】 昼11時～14時(LO)。夜17時～21時(LO)。日曜定休。

【施設】 個室11室(2名～80名収容)。1Fレストラン40席。

【所在地】 静岡市葵区両替町2丁目2-2
TEL 054-252-2136

「三笑亭本店」は明治27年、両替町で創業。大火と空襲を乗り越え、牛・豚・鳥肉の小売店と飲食店を受け継ぎ、静岡市で最も歴史の長いすきやき中心の肉料理店となりました。大石貞康さんは四代目。冬は、すきやき、夏は、ステーキ、しゃぶしゃぶが好評です。

店名は、中国の故事「虎溪三笑」にちなんだもの。ある日、高僧慧遠を陶淵明と陸修静が訪ねて歓談し、帰る際に送り出たところ話が尽きず、虎のいる溪谷を過ぎてしまい、虎がほえる声で気づいた三人は大笑いした、という話です。

本日の料理は最上級「すきやき会席」。牛肉は、明治の文明開化以降の食材です。以前は松坂牛、近江牛を使っていたこともありましたが、「静岡そだち」

などの静岡県産の黒毛和牛は、日本の銘柄牛と遜色ない水準と判断して、30年前から自信をもって提供しています。

仲居さんが、鍋を炭火にかけ、牛脂を入れて脂をなじませ、牛肉を入れて、代々受け継いできた秘伝のたれ「割り下」を適量加えて焼いてくれます。葱、白菜、静岡産の椎茸、焼豆腐、糸こんにゃくを加え、お好みで溶き卵をつけていただきます。最後は、仲居さんが出して煮汁を薄めて、うどんを煮込んで取り分けてくれます。すきやきのほか、和料理三品とデザートが付きます。

当店では、百年にわたる、お客様との信頼関係を大切に、ゆとりある和室の空間で、ゆつくり楽しい時間を過ごしていただけるように心がけています。

さんしょうていほんてん 三笑亭本店

ゆとりある和室の空間で 静岡県産の牛肉料理を味わう