

# しずおか 味な店

地産地消



新じゃがの酒盗チーズ焼き700円。ハンテキ550円。飛翔丼780円。駿河シャモのスキヤキ1,800円(写真は2人前)。金目鯛の煮付け1,500円。季節の銘酒:一合600円。

## 楽彩膳 草庵

旬の食材を活かした料理を  
こだわりの空間で味わう

「楽彩膳 草庵」は2005年、静岡鉄道・御門台駅近くの南幹線沿いに開店。

店主の長澤佳明さんは、日本料理店、洋食店などで修業を重ねる一方、田中景堂氏に師事して書道、水墨画、陶芸を学び、独自の美学を磨いてきました。

店の内装のうち、床のタイルや土塗りの壁は、長澤さんが仕上げたもの。店名の文字、ランチョンマットの絵、食器の一部は、長澤さんの作品です。ジャズが流れる落ち着いた雰囲気の内内に、景堂氏が描いた4mの水墨画「清水の次郎長と28人衆が河童となつて魅り、港かつぱれを踊る」が活気を与えています。

今日の料理は、静岡の旬の食材を活かした人気料理の数々。「駿河シャモのスキヤキ」は、地鶏の独特な歯ごたえとコクが

男性に人気。富士山静岡空港開港記念

「飛翔丼」は、FDAの機体色をイメージした赤(サクラエビのかき揚げ)、黄(半熟オムレツ)、白(ご飯)の取り合わせが絶妙で、若者に人気。「新じゃがの酒盗チーズ焼き」は、生クリーム、ニンニク、白ワイン、オリブ油で料理した三方原産じゃが芋をカツオの酒盗で仕上げたオリジナル料理で女性に人気。伊豆・稲取産「金目鯛の煮付け」。静岡名物・黒はんぺんのステーキ「ハンテキ」。安心・安全な料理へのこだわりとして、手づくり無添加の戸田塩、天城山の深層水、南アルプス山麓の有機野菜を使っています。

女将のもとですが、美しく、おいしい料理にアットホームな雰囲気を添えています。

## 楽彩膳 草庵



- 【メニュー】昼(水曜～日曜):週替わり丼ご膳1260円。週替わりご膳1360円。乙女のランチ2500円(男性3000円、要予約)。夜:単品料理500円～。会席コース凜4200円(要予約)。法事お弁当2000円。
- 【営業時間】昼11時30分～14時。夜17時30分～23時。月曜・第3火曜定休。
- 【施設】30席(カウンター6席、掘りごたつテーブル3卓、個室6席)。駐車場4台。
- 【所在地】静岡市清水区有度本町5-27ヒルズ寺尾1F  
TEL 054-347-2078  
<http://souan.eshizuoka.jp>