

しずおか 味な店

地産地消



揚げ物(桜えびなると揚げ、たら芽天から、しじょう天ぷら)1,000円。お造り(石鯛、赤いか、近海まぐろ、鳥貝)2,000円。前菜(桜えび揚げ煮、鱈の黄身寿司、松葉水前寺海苔、オクラ、重ね昆布、なごりのふきのとう当座煮、赤いか梅肉煮)1,000円。お椀(桜えびしんじょ、せん切り地元野菜の沢煮)1,000円。

割烹・海さか



店主 榎原 榮氏

【メニュー】 昼のコース:2,100円。3,675円。夜のコース: 卓月5,250円。水無月6,300円。文月7,350円。葉月8,400円。長月9,450円。神無月10,500円。
【営業時間】 昼11時30分～13時30分。夜17時30分～22時。日曜・祭日定休
【施設】 カウンター8席。個室2室(4名・8名)。
【所在地】 静岡市葵区昭和町3-1 昭和町ビル101
TEL 054-250-2685
<http://www.unasaka.jp>

割烹・海さか

厳選した食材を活かした和食ならではの澄んだ味

「割烹・海さか」は1993年、江川町通りの静清信用金庫本店の並びに開店し、20周年を迎えます。榎原榮さんは、全国の日本料理店で修業し、ホテルの総料理長として西洋料理や中華料理の技法を学びました。静岡葵調理師会を組織して後進の指導にあたる一方、「用宗漁港まつり」に出演して日本人の心を伝える「おふくろの味」を広めています。店名「海さか」は、海の彼方の神の世界と人の世界の境界「水平線」を表す古い日本語。榎原さんの母や藤沢周平氏が寄稿した俳諧誌の誌名でもあります。榎原さんは30年前から静岡の豊かな食材を使った料理を仲間とともに研究。新鮮な食材を、さちとした手順で調理すると、透明感のある完成された味にな

ることに気づかされました。今日の料理は、春漁が始まった桜えびを使った前菜、揚げ物、お椀と、駿河湾の旬の海の幸(石鯛、赤いか、近海まぐろ、鳥貝)のお造り。「桜えびなると揚げ」はフレンチ・カナッペの手法で、すりつぶした桜えびをパンに挟んで、なると状に巻いて揚げた、香りが良く、食欲をそそる料理。「桜えびしんじょとせん切り地元野菜の沢煮」は、桜えび料理として由比漁港の皆様に伝授した料理です。このほか、すっぽん、シヤモ鍋、しゃぶしゃぶ、すき焼きなどもおすすめ。料理に合う日本酒、焼酎、ワインもご用意。箸袋には、女将がひとつひとつ手書きした絵と言葉が添えられていて、明るく接客とともに心をなごませてくれます。