

# しずおか 味な店

地産地消



ハモの湯引きと焼き霜、養老豆腐と専菜、芝海老の飛龍頭・破竹・冬瓜、焼津の朝上がりのカツオとアジ、北海道のホワイトアスパラのおひたし。

うな重 きも吸付き

## 三六

店長 小川朝太郎氏

副店長 増田昌男氏

【メニュー】昼：刺身定食980円、うな重きも吸付き1700円。夜：ボリュームのある串焼350円～。いろいろなもつが入った煮込み350円。ポテトサラダ480円。本日のおすすめ刺盛り1,800円～。その日のおすすめコース3,000円～。

【営業時間】昼：11時30分～13時30分。夜：17時～22時。月曜定休。

【施設】カウンター14席。小上がり4名。座敷20名。

【所在地】静岡市駿河区福川3丁目6-24  
TEL 054-282-7987

<http://hitosara.com/0006009012>

「三六」はJR静岡駅から徒歩8分、南幹線から少し入った住宅街にあります。増田昌男さんが36歳の時に始めたので「三六」と名付け、うなぎ専門店として40年間愛されてきましたが、昨年10月にリニューアル。増田さんの息子「祐一」さんが経営する紺屋町の居酒屋「樹」で腕を磨いた小川朝太郎さんを店長に抜擢し、和風居酒屋として再出発しました。

改装した店内は、中央の調理場を囲む厚さ8cmの秋田杉の一枚板のカウンターが目を引きます。

今日の料理は「その日のおすすめコース」から4品。北海道のホワイトアスパラのおひたし、養老豆腐と専菜、芝海老の飛龍頭・破竹・冬瓜、焼津の朝上がりのカツオとアジ、ハモの湯引きと焼き霜。小川

さんが、その日初荷の淡路島から届いた活きたハモを鮮やかな包丁さばきで調理してくれました。増田さんは、うなぎ蒲焼をていねいに調理。注文した料理が目の前で出来あがっていくライブ感を味わえます。

魚料理をはじめ、人気の鶏串や豚葱串は静岡産の鶏豚を使い、旬の野菜料理も静岡の野菜をできるだけ使っています。旬の、力のある食材の良さを味わっていただけに、シンプルな調理を心がけ、手頃な価格で提供。料理に合う日本酒もおすすすめです。

お客様は、昔からの常連さんに加えて、赤ちゃんや子供づれのご家族、歓迎会や忘年会など宴会での利用が多いとのこと。お気軽に、ご来店ください。

### 三六

うまい料理まごころさんろく

## 力のある食材を使った料理 を手頃な価格で提供