

しずおか 味な店

地産地消



生ウニと人参のムース、コンソメゼリーがけ。パン。清水産豚ロース肉のロースト。野菜たっぷりninosa サラダ。写真の料理は2人前。

ninosa restaurant



シェフ ニノ宮貴之氏

【メニュー】 昼：ランチコース1,890円～。夜：Aコース3,200円、Bコース4,200円、おまかせスペシャルコース5,200円(要予約)。アラカルト：自家製ソーセージ1,050円。サクサク! 帆立貝とスワイガニのバステイヤ1,300円。仔羊のロースト、ポルトソース添え2,100円。ワイン3,000円～。

【営業時間】 昼：11時30分～13時30分L.O.(土日祝日14時L.O)。夜：18時～21時L.O。水曜 第3火曜定休。

【施設】 カウンター3席。テーブル16席。宴会20名。駐車場2台。

【所在地】 静岡市葵区新通1-10-11
TEL 054-251-3502

<http://ninosa.com>

レストラン ニノサ

お客様が満足できる美味しい
フレンチを手頃な価格で

「レストランニノサ」は静岡銀行新通支店近くの住宅街に2005年にオープン。今年9月に8周年を迎えます。シェフの二ノ宮貴之さんは浜松市出身。子供の頃から料理が好きで、25歳の時、機械メーカーに勤めながらフランス料理店でアルバイトを続けるうちに、フランス料理の道を選び、数年の修業を経て独立。

今日の料理は3品。「野菜たっぷりninosa サラダ」は、生野菜にインゲン、アスパラなど茹でた野菜や生ハムを加え、自家製ドレッシングと生トマトで作ったサルサソースで味付け。花ズッキーニなど北部じまん市で仕入れた珍しい朝採り野菜も加えて、様々な味を楽しめます。「生ウニと人参のムース、コンソメゼリーがけ」は、生ウニと、やわらかく煮てミキ

サーでピューレ状にした人参に、浜名湖の海苔を入れたコンソメゼリーをかけた料理で、海を食べている食感。

「清水産豚ロース肉のロースト」は、清水産の豚肉を低温でじっくり焼いて、白ワインベースのソースをかけたもの。生産者の北川さんが生後3カ月までヨーグルトを加えた飼料で育てる豚は、優しく焼くことで、肉質が甘くなり、脂身の切れ、口どけが良くなります。つきあわせのタマネギのローストは、甘くて香ばしいです。料理に合うワインは、ロワールとアルザスの白ワインがおすすめです。

二ノ宮さんは、東京やフランスで、おいしいものを食べ歩いています。その経験を活かし、お客様に満足していただけるよう、料理の量やサービスを心がけています。