

しずおか 味な店

地産地消



おまかせコース:ニンジンのスープ、和牛のロースト、華亭だけのレアチーズケーキとアイスクリーム、サクラエビのフィットチーネ、アンティパスト(鴨のコーヒースソース、タコのパナナソース、イワシのオープン焼き、鶏のガランティーストマトジャム添え、豚肉のパテ、ツナのムース・オリーブ添え)。コーヒー。3,150円。

はな 亭 ピストロ・華



【メニュー】昼:ハンバーグラッチ1,260円。パスタランチ1,500円〜。夜:ディナーセット1,700円〜。パスタ三昧のコース2,625円。アラカルト:レアチーズケーキ420円。絶望のスパゲッティ1,155円。手打ちパスタ1,417円〜。

【営業時間】昼:11時30分〜14時30分L.O。
夜:18時〜23時。木曜定休。

【施設】カウンター6席。テーブル22席。
個室1室。駐車場10台。

【所在地】静岡市清水区駒越中1丁目14-53
TEL 054-335-5778

<http://www.at-s.com/gourmet/detail/2561.html>

ピストロ はな 亭

食べ慣れた食材に新しい魅力 を発見できるイタリアン

「ピストロ・華亭」は1991年に創業し、1998年に三保半島の付根、駒越の住宅街に現店舗をオープン。白川洋一シェフは香川県出身で、東京と静岡で修業後、独立。当時、注目を集めていた東京のイタリアンの名店を、奥様の悦代さんと一緒に食べ歩いて勉強し、本格的なイタリアンを清水に紹介してきました。

今日の料理は「おまかせコース」。前菜は、6種類のアンティパストに特色あるソースを添えて、彩り豊かに盛りつけたもので、様々な味を楽しめます。「桜海老のフィットチーネ」は、静岡を誇れる料理として2013年6月、テレビ静岡のグルメ番組「くさテカ」で発表。静岡特産桜海老の長いヒゲを粉末にしてパスタに練りこみ、桜海老をたっぷり入れたクリーム

ソースを絡めた、香り高い料理です。「和牛のロースト」は、バラの花状に盛りつけた牛肉に当店オリジナル「絶望のソース」を添えています。

ドルチェは「華亭だけのレアチーズケーキ」と糸状に餡がけをしたアイスクリーム」。チーズケーキは、チーズ粒を残し、コクがあります。このケーキを目当てに来店するお客様も多く、毎年GWに開催されるエスパルスドリームプラザ「静岡お菓子フェア」でも大人気。

食べ慣れた食材も、白川シェフが調理すると、新しい魅力を発見できます。赤いテーブルクロスをかけた華やかな店内からはキッチンを見渡せ、美味しい料理と白川シェフや悦代さんのおしゃべりで、楽しいひとときを過ごせます。