

しずおか 味な店

地産地食



お刺身盛り合わせ(桜えび、パチ鰯、イナダ、太刀魚、倉沢の鰻)。倉沢鰻の胡麻漬け650円。鰻のカマ漬け焼き750円。黒豚のしゃぶしゃぶ(4~5人前)。

酒呑処

樽彦



【メニュー】クリームチーズの酒盗のせ550円。厚切りハムカツ650円。桜えびの和風ピザ750円。静岡の地酒700円。宴会コース料理3000円〜。

【営業時間】17時~23時。月曜定休。
【施設】カウンター5席。テーブル30席。個室20名まで(12席+8席)

【所在地】静岡市清水区真砂町2-13
TEL 054-367-1787

<http://www.taruhiko.com/>

続いて、倉沢の鰻を醤油と味噌を合わせた胡麻だれに漬けた「倉沢鰻の胡麻漬

は河岸の市から。新しい店は、広さが2倍に。杉の一枚板を使ったテーブル、低めの法事用椅子を採用。個室は畳敷きに椅子で、くつろげます。本日の料理は、まず深沢さんが由比漁港に向いて仕入れた旬の地魚の「お刺身」。秋漁が始まった桜えび、イナダ(ブリの若魚)、太刀魚、倉沢の鰻が並び、パチ鰻

で接待する企業が増えています。新しい店に移ってから、清水ならではの味、くつろげる店づくりが評価され、静岡県外から清水を訪れたお客様を「樽彦」

近くに移しました。新しい店は、広さが2倍に。杉の一枚板を使ったテーブル、低めの法事用椅子を採用。個室は畳敷きに椅子で、くつろげます。

また、深沢さんが蔵元を訪ねて、酒づくりに賭ける熱き想いに感動した鹿児島

酒呑処
樽彦

由比漁港に揚がったりまい地魚と、うまい地酒を味わう

深沢岳彦さんは、国立清水海員学校の司厨科を卒業後、名古屋港と北海道を結ぶフェリーの厨房に7年間勤務し、弟さんと共に居酒フエ「UPSTAIRS」を開店。その後、2006年に独立して「樽彦」を開業し、2013年10月に清水駅

「。鰻のカマを同じたれに漬けてオーブンで焼きあげた「鰻のカマ漬け焼き」。