

# しずおか 味な店

地産地食



釜揚げしらすのジェノベーゼソース1029円、章姫のいちごミルクフィーユ580円、スペシャル駿河チャーハン(具沢山の味噌汁付き)1260円、シリーズ風シーザーサラダ735円

## サリーズ カフェ

### 手づくりの味と居心地の良さが 人気のカフェ&レストラン

「サリーズカフェ」は2005年12月11日、用宗漁港に面する一角にオープン。自分の料理で人をもてなすことが好きだった仁科齊さんは、7年間のサラリーマン生活の後、静岡市の飲食チェーンに入社して調理と接客、マネジメントを14年間学びました。そして実家のある用宗にオープンした念願の店は、三人の娘たちの名前の頭文字をとって「サリーズカフェ」と名付け、手づくり感のある安全・安心な料理を提供する、地域の皆様が気軽に集い、ゆつくりくつろげるアットホームな店をめざして、8周年を迎えました。

本日の料理は、日本一の水揚げを誇る用宗漁港のシラスを使った料理など4品。「釜揚げしらすのジェノベーゼソース」は、静岡産バジルの葉、松の実、パルミ

ジャーノチーズ、上質のオリーブオイルなどを合わせた自家製ジェノベーゼソースを熱々の茹でたてパスタに絡め、釜揚げシラスをトッピングした、ソースの緑、トマトの赤、シラスの白が目目に鮮やか、食べて美味しい一品。

「スペシャル駿河チャーハン」は、用宗のシラス、由比の桜海老、焼津の鰹節と駿河湾の恵みたっぷりの、生姜と胡麻が香ばしい贅沢チャーハン。玄米フレックと生ハムを入れたオリジナルシーザーサラダ。久能の石垣苺を使ったミルクフィーユ。このほかにも、幅広い人気メニューを乐しめます。

難破船の遊具のある広野海岸公園に近いため、愛犬の散歩の行き帰りに寄れるようにユーカリの木を使ったテラス席を設けたところ、大人気となっています。

## Sarry's Café



代表 仁科 齊氏

【メニュー】トーストモーニング525円(土日祝9時~11時)。ふわふわたまごのオムライス924円。モッツアレラチーズとフレッシュトマトのスパゲティ1029円。チェダーチーズの煮込みハンバーグ1155円。お好きな料理にスープ、サラダ、デリ2品、ドリンク、デザートが付くお得なセットあり。女子会2980円(料理+デザート+飲み放題)。

【営業時間】平日11時~22時、土曜9時~23時、日祝9時~22時、火曜定休。

【施設】店内48席。テラス席26席。駐車場14台。

【所在地】静岡市駿河区広野5-11-15

TEL 054-259-9961

<http://sarrys-cafe.com>