

# しずおか 味な店

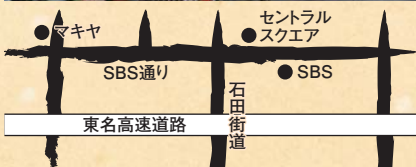
地産地食



素敵なラテアートのカプチーノ470円。

とろとろ卵のチーズオムライス1280円。チキンとひよこ豆のインドカレー1250円。  
本日の魚河岸料理「スズキの香草パン粉焼きトマトソース」1350円。  
本日のパティシエのケーキ「ティラミス」750円。ランチはスープ、デザート、ドリンク付き。

## Giardino GELATO Cafe



店長 杉山茂雄氏

【メニュー】ジェラート(4月中旬～)280円～。今日のおすすめパスタ1250円。アジア風タコライス1250円。ハンバーグステーキ和風おろしソース1280円。パーティは料理2000円～+飲み放題1500円。

【営業時間】昼11時30分～14時30分、夜18時～22時。月曜定休。

【施設】テーブル席60席。駐車場24台。

【所在地】静岡市駿河区敷地2-1-7

TEL 054-236-7770

<http://cafe-giardino.net>

## ジャルディーノ

料理と音楽で、お客様が自分の庭のように癒される空間づくり

「ジャルディーノ」は石田街道を下り、東名高速道路を越えた先に2001年に開店。店名はイタリア語で「庭」。木を活かしたカントリー調のゆったりとした店内で、杉山光男さんの実家「杉山牧場」駿河区高松のしほりたて牛乳を使ったジェラートと、静岡の食材を使った洋食料理を楽しみながら、お客様が自分の庭のように癒される空間をめざしています。

本日の料理は「とろとろ卵のチーズオムライス」「チキンとひよこ豆のインドカレー」「スズキの香草パン粉焼きトマトソース」「ティラミス」。

「とろとろ卵のチーズオムライス」は人気ナンバー1。静岡産「美黄卵」を使い、世界遺産・富士山をイメージした形に。ポリウムがありそうですが、あざりと

一皿召しあがっていただけます。「インドカレー」は、インドから直接取り寄せたスパイスを使って、食べやすくスパイシー。「スズキの香草パン粉焼き」は、駿河湾のスズキを3種類のハーブを使ったトマトソースでいただきます。そして、手づくりの心を込めた「ティラミス」。

パークッションを演奏する杉山さんは音楽仲間を呼んで2カ月毎にイベントを開催。次回は4月4日(金)19時からの「夜桜ライブ」。ライトアップした夜桜を眺めながら楽しく踊っていただきます。

「知りあいの農家が大切に育てた美味しい食材をお客様に伝えるのが自分の仕事。この店に集ったお客様同志も、つながってほしい」と願う杉山さんは、お客様の様々な要望にお応えしています。