

しずおか 味な店

地産地食



本懐石6500円。左から、煮物椀(菜花、椎茸、鶏肉入りちまき、手鞠麩)、預鉢(金谷のタケノコ、シメジ、蓮根、牛蒡、ホウレン草)、強肴(生麩田楽、玉子焼き、人参の寒天よせ)、八寸(燻製鮭の醍醐巻き、大徳寺麩の胡麻油揚げ)、一文字飯、生湯葉の御御付け、向附(英大海、鯛、春菊、寿海苔)、焼き物(鯛の山椒焼き)、和え物(砂わかめとシラスの酢味噌和え)、箸洗(桜の塩漬け)、干菓子、煮梅、麩饅頭、香の物(大根、胡瓜)、薄茶、黒豆、湯斗。

御所丸



店主 竹内章代さん

【メニュー】薄茶「松風昔」と煮梅・干菓子1050円。岡太夫(本蕨餅)煮梅と家康公御好み濃茶「祖母昔」付1800円。縁高弁当3000円。本懐石5500円～。縁高弁当と本懐石は2日前までに要予約。お食後に和文化を学ぶカルチャー・ランチは、お食事代+1500円。

【営業時間】11時30分～17時。火曜・水曜定休。

【施設】テーブル席10席。駐車場3台。

【所在地】静岡市葵区大鋸町5-9

TEL 054-254-8114

<http://gosityomaru.sakura.ne.jp>

「御所丸」は、大御所家康公が駿府城下町を築いた頃、木挽たちが住んだという大鋸町にあります。店主の竹内章代さんは東京出身。裏千家の準教授として40年以上にわたって茶懐石を作り、茶道を教えてきた経験を活かし、平成17年に当店を開きました。店はバリアフリーに配慮し、駐車場から椅子席まで段差がなく、車椅子でスムーズに移動できます。

茶懐石とは、食後のお抹茶をおいしくいただくための料理。懐石は、修行僧が空腹をいやすために、温めた石を懐へ入れたことに由来します。料理は協役であり、主役は、お抹茶です。

本懐石は、御香煎一文字飯、御御付け、向附、煮物椀、焼き物、和え物、強肴、預鉢、箸洗、八寸をいただいたあと、湯斗

のお湯ぶぶあられをご飯にかけ(ぶぶづけ)、香の物とともにいただきます、器を清めます。これは禅寺の食事作法を取り入れたもの。その後、煮梅、麩饅頭、重箱に入った干菓子とともに、お抹茶をいただきます。

食材は58種類。お抹茶生麩湯葉は京都の名店から、野菜・魚は静岡の新鮮な食材を仕入れ、お客様の来店時間にあわせて手間暇かけて調理します。出汁をしっかりと使い、食材の味を浮きあがらせる薄味で、身体にやさしい料理です。

茶道は千利休が命がけでつくりあげた、食事・花・道具香にわたる総合芸術。「400年間伝えられてきた茶道の奥深い魅力を、次の世代に伝えていきたい」と竹内さんは願っています。

御所丸

バリアフリーの椅子席で
和食文化「茶懐石」を楽しむ