

# しずおか 味な店

地産地食



枝豆のくみあげ豆腐、吸い物(蛤、筍、三つ葉)、前菜(海つぼ、海老、もずく、みぞれ焼、鮎、桜の花びらとチーズのムース)、桜海老と小松菜の和え物、コハダの卵の花和え、自家製もなか、太刀魚の塩焼と筍、煮物(湯葉饅頭、鳥のつみれ、椎茸、筍、楓麩、里芋)、活き桜海老、刺身(本鮪、太刀魚、アカイカ)、パイ包みタンシチュー(要予約)。

## 楠楼



店主 佐藤 初さん

【メニュー】鴨じゃぼーね(楠楼特製チャーハン) 950円。鴨のロースト赤ワイン仕立て 1030円。倉澤の鮓(時価)。コース料理9品4320円、12品5400円(仕入により品数変更あり)。地酒630円〜。

【営業時間】17時30分〜22時(LO)。火曜定休。

【施設】テーブル40席(掘りごたつ式)。カウンタ-6席、2F座敷30名。駐車場10台。

【所在地】静岡市清水区入江1丁目9-21  
TEL 054-366-5287

※「Singを見た」で、1品サービスあり。

## 楠楼

巴川の流れとともに過ぎす、旬の料理、くつろぎの時間

「楠楼」は旧江尻宿、大御所・家康公の命令で巴川に架けられた稚児橋の袂にあります。江戸時代末期・文政年間に大きな楠の下で創業し、以来二五〇年の間、お客様に支えられてきました。佐藤初さんは六代目。和食に加えて肉料理などの洋食メニューを揃えており、BGMはジャズ。カウンター席は、心を込めた一品料理と銘酒で店主との会話が弾みます。現在の店は、稚児橋の架け替えに伴い、2002年にリニューアルオープン。明治時代の蔵の檼の梁、昔の店の部材を活用した店内は、歴史の息吹が感じられ、気持ち落ち着きます。

本日の料理は、桜海老と小松菜の和え物、枝豆のくみあげ豆腐、前菜(海つぼ、海老、もずく、みぞれ焼、鮎、桜の花びらとチーズのムース)、煮物(湯葉饅頭、鳥のつみれ、椎茸、筍、楓麩、里芋)、活き桜海老、刺身(本鮪、太刀魚、アカイカ)、パイ包みタンシチュー(要予約)。

チーズのムース、酢の物(コハダの卵の花和え)、吸い物(蛤、筍、三つ葉)、刺身(本鮪、太刀魚、アカイカ)、活き桜海老、煮物(湯葉饅頭、鳥のつみれ、椎茸、筍、楓麩、里芋)、太刀魚の塩焼と筍、パイ包みタンシチュー、自家製最中。

当店では、駿河湾由比漁港「西倉澤定置網」から入荷した旬の地魚を提供しており、桜海老漁の翌日には、活き桜海老の踊り食いができます。自信の一品「くみあげ豆腐」は、季節によって、トウモロコシ、カボチャ、アスパラなど旬の味わいを堪能できます。地酒は「臥龍梅 純米吟醸 超辛口」がおすすすめ。

7月16日の「巴川灯ろうまつり」では18時から川面に浮かぶ灯火を眺めながらの「灯籠流しの夕べ」を開催します。