

しずおか 味な店

地産地消



特別メニュー。左から、魚料理：駿河湾産真鯛のポワレ・黒酢と香味野菜のソース。肉料理：静岡そたち牛のロースト・粒マスタードソース。デザート：ローズブリュレ・ライチのジュレとともに。前菜：駿河湾産ヤリイカのファルシ・季節の野菜を添えて。



Restaurant de Annuaire
Sunmario







シェフ 野口 亮氏

【メニュー】ランチ：1200円、1800円、2500円、3200円、4000円。ディナー：3500円、4000円、5000円、8000円、12000円。パーティプラン：4000円、5500円、7500円。(ドリンク別、税別)

【営業時間】木曜日～日曜日。ランチ：11時30分～14時30分。ディナー：18時～20時30分。毎月第3火曜日のランチタイムはフードピュッフェ1800円。

【施設】テーブル40席。宴会70名まで。駐車場40台。

【所在地】静岡市駿河区登呂2-14-26
TEL 054-654-3060
<http://www.sunmario.com/>

「サンマリオ」は、登呂遺跡から東名沿いに東へ6ブロック進んだ住宅地にあります。結婚式や記念日を演出するアニバーサリーグループのレストランとして2006年に開店。店内は白を基調にした光あふれるイメージ。野口亮さんは福島出身。東京での修業後、同社の「メゾン・ド・アニヴェルセル」を経て2012年、当店シェフに就任しました。

本日の料理は特別メニュー。前菜は、駿河湾産ヤリイカのファルシ(詰め物)に、地元静岡の農家から直接仕入れた色とりどりの季節の野菜を添えて。おいしい料理を提供するために、仕入れや仕込みに時間をかけているとのこと。魚料理は、駿河湾産真鯛のポワレ・黒酢と香味野菜のソース。真鯛は低温で長時間蒸し焼き、

皮目をパリパリに焼きあげます。肉料理は、静岡そたち牛のロースト・粒マスタードソース。静岡そたち牛は柔らかくておいしいので、シンプルにロースト。さっぱりといただけるように、季節の野菜を添えています。料理と一緒にいただくほかほかのパンは当店の自家製です。デザートは、ローズブリュレライチのジュレとともに。どの料理も、華やかな盛り付けに目を奪われ、味わって笑顔になり、楽しいひとときを満喫しました。

2階にはチャペルがあり、自分の家のような雰囲気です。出来立ての料理を楽しめる、ホームパーティー感覚のウエディングを挙げられます。アニバーサリーグループはケーキ店、花店を運営しており、特別な日を素敵に演出してくれます。

記念日のレストラン
サンマリオ
静岡の食材を華やかなフレンチ
で味わう楽しいひととき