

# しずおか 味な店

地産地消



旬のおまかせコース5000円(前日までに要予約)。左から、揚物:蟹しんじょ・桜海老かきあげ・煮ごぼうの天ぷら・カキフライ、海老芋田楽。煮物:鴨の治部煮・生麩・モロッコインゲン・風呂吹き大根・焼きねぎ・里芋。先付:静岡おでんを使った茶碗蒸し。食事:温かい茶そば。前菜:ただ茶豆の豆腐・小松菜とえのきのおひたし・銀杏の素揚げ・切干大根のきんぴら・サンマ甘露煮・アナゴ蒲焼のサンドイッチ・からすみ・卵焼き・海苔。焼物:静岡牛タン・ブリ照り焼き・ウナギ白醤油焼き・いぶりがっこチーズサンド。お造り:マグロ・ブリ・ホタテ・タコ・イカ・サーモン・サンマ・甘海老・シラス・ヒラメ・金目鯛。デザート:季節のフルーツ・フレンチカステラ・アイスクリーム。

店主 杉田雄二氏

【メニュー】ジャガバター遊心風760円、和牛イチボの網焼き1500円。お刺身盛り合わせ1600円～、旬のおまかせコース4000円～(前日までに要予約)、宴会コース4000円～、飲み放題プラン(2時間)+1700円。(料金は税別)

【営業時間】17時30分～23時(L.O.22時)。定休日 毎週月曜日・第3火曜日。

【施設】カウンター6席。テーブル14席。座敷20席(掘ごたつ形式)。

【所在地】静岡市葵区常磐町2-6-6 モアクレスト1F  
TEL 054-221-8828  
<http://www.youjin.cc/>

「遊心」は、江川町通りに面するTOK AI本社ビルの角を曲がったところにあります。杉田雄二さんは清水出身。清水・静岡の料理店で修業後、1999年に七間町に9坪の店をオープン。映画帰りのお客様などでにぎわい、手狭となったため、2005年に現在地に移転し、15年目を迎えました。

店名「遊心」には、雄二さんの名前とともに、和食の基本を守りながら遊びのある料理を気取らずに楽しめる「おとなの居酒屋」でありたいとの思いが込められています。

本日の料理は、旬のおまかせコース。先付は、静岡おでんを使った茶碗蒸し。前菜は、アナゴ蒲焼に山葵漬、糠漬を添えたサンドイッチなど8種。お造りは、今朝仕

入れた新鮮な海の幸を11種。焼物は、静岡牛のタンなど4種。煮物は、合鴨の治部煮など6種。揚物は、桜海老かきあげ、浜名湖産大粒カキフライなど5種。食事は、温かい茶そば。デザートは、季節のフルーツなど。

毎朝、杉田さんが目利きして仕入れた食材を、3名の料理人が午前中から心をこめて仕込みをしているとのこと。ひとつひとつ手間をかけた料理が美しく盛り付けられて運ばれてきます。

お魚も、お肉も、野菜も美味しく、料理のボリュームも多く、女性スタッフの接客は、てきぱきしていて好感がもてます。地酒も揃えており、遠来のお客様を、静岡ならではの料理でもてなす時、ぜひ使いたい店と感じました。

## 遊心 Japanese-ism

### 静岡ならではの料理でもてなす おとなの居酒屋