

# しずおか 味な店

地産地消



左から、朝霧ヨーグル豚ステーキ・ニンニク醤油ソース1000円。肉汁あふれるやわらかハンバーグ980円。生ハムのクリームチーズ巻き700円。エスカルゴ光輪風750円。チーズフォンデュ(2〜3人前)2100円。

## 光輪



(右) 内田 二郎氏  
(中) 内田美代子氏  
(左) 内田祐一郎氏

【メニュー】ランチ:光輪ランチ850円。ディナー:まんなまる牛タンコロッケ・カレー味・タルタルソース700円。とろとろ卵のオムライス1200円。和牛サーロインステーキ(200g)3000円。忘年会おすすめコース(9品)3240円(3名様から。前日までに要予約)30分(L.O.22時)。月曜定休。  
【営業時間】ランチ:11時30分〜14時(L.O.13時30分)。ディナー:17時30分〜22時30分(L.O.22時)。  
【施設】カウンター5席。テーブル28席。  
【所在地】静岡市清水区入船町7-10  
TEL 054-352-9285

キッチン&ビストロ光輪Facebookページをご覧ください。

## 光輪

手間暇をかけた洋食の数々を  
気軽に楽しく味わう

「光輪」は、エスパルス通りより2本北側の道沿いにあります。店主の内田二郎さんは、戦後に迎賓館として使われていた東京の高松宮邸「光輪閣」で1960年から10年間、フランス料理を修業し、同店で出会った美代子さんと共に清水へ戻り、1972年に「光輪」を開店。清水港のにぎわいとともに歩んできました。

1999年、居酒屋風にリニューアルして好評を博しましたが、JR清水駅前居酒屋が増えたこともあり、2014年7月、落ち着いた雰囲気の中で料理を楽しめる店に再度リニューアルしました。

本日の料理は、人気メニュー5品。当店オープン当初からの「エスカルゴ光輪風」。スイス料理「チーズフォンデュ」は冬の人気メニューに定着。「朝霧ヨーグル豚ステーキ

キニンニク醤油ソース」は、朝霧産の柔らかくて、おいしい豚肉が特徴。「肉汁あふれるやわらかハンバーグ」「生ハムのクリームチーズ巻き」は、二代目・祐一郎さん開発の人気メニュー。

当店では、コンソメやデミグラスソースなどを多くの材料と長い時間をかけて自分で作っており、料理の味に深みを与えています。野菜は地元農家の新鮮野菜をドリームプラザ「駿河みのり市場」から、パンは駒越「ブテイバアラメール」から、ワインは袖師「エスポアモチツキ」のマスター・セレクトと、清水の美味しいものを仕入れています。

手間暇をかけた人気メニューが多く、美代子さんの楽しい接客で、何度も通いたくなる店です。