

しずおか 味な店

地産地消



Bコース3900円。左から、グレープフルーツプリン、黒毛和牛のスネ肉の赤ワイン煮、パン、グリーンピースのスープ、エスカルゴのアルザス風、コーヒー。

Restaurant
FURAI PAN

シェフ 田中健一氏

●平沢観音

【メニュー】Aコース2100円:スープ、魚料理or肉料理、デザート、パン、飲物。Bコース3900円:スープ、スモークサーモンベルノ酒風味orエスカルゴのアルザス風、スープ、次から1品お選びください(海老のクレープ包みアメリカーナソース、帆立貝のチーズパン粉焼き、フランス産鴨胸肉のローストオレンジソース、牛スネ肉の赤ワイン煮、子羊のロースト香草風味(夜のみ)、デザート、パン、飲物。

【営業時間】昼11時30分~13時30分(L.O.)。夜17時30分~20時(L.O.)。火曜定休。

【施設】テーブル32席。駐車場20台。

【所在地】静岡市駿河区谷田1337-60
TEL 054-261-1267

※ご予約で、おねがいいたします。

「FURAI PAN」は、平澤寺に向かう道の森の中にあり、白い建物が印象的なレストラン。創業38年。最初の店は中田でしたが、1985年に現在地に移転。店を創業した田中康夫さん・英子さんご夫妻と、二代目の健一さん・智見さんご夫妻が店を運営しています。

厨房を仕切る健一さんは、辻調理師専門学校の大坂校とフランス校で学びました。フランスでは三ツ星レストランにも行きましたが、一番印象に残ったのは学校近くの食堂。広い庭に子供たちがブランコで遊んでいて、人々がリラックスして、わいわい楽しんで食事をしていました。静岡にもかつて、おやじさんが気持ちよめた、きめ細かい料理を出す洋食レストランがあり、自分もそういう料理

をつくりたいと思ってきました。

本日の料理はBコース。前菜はエスカルゴのアルザス風。グリーンピースのスープ。メインの料理は、黒毛和牛・静岡そば170gのスネ肉の赤ワイン煮。スネ肉をたっぷり煮込みます。つけ合わせは、人参、じゃが芋、ブロッコリー、ピーツ。近隣の農家で採れる旬の野菜をなるべく使っていて、4月は山で採れるタケノコが好評。デザートはグレープフルーツプリン。デザートは、グレープフルーツを余すことなく使い、ちよつぱりほろ苦い味がくせになります。パンは、清水のルコンブレから。

近年は県立美術館から歩いて訪れるお客様が多いとのこと。森の中でゆったり、心のもった料理をお楽しみください。

レストラン FURAI PAN

森の中のレストランでゆったり
楽しむ心のこもったフレンチ