

しずおか 味な店

地産地消



左から、清水みなどカレー・サラダ付1150円。牛ロース肉のソテー・フォンドヴォーソース・ライス・コーヒー付1600円。赤ワイン・デカンタ1050円。

レストラン サンライズ



シェフ 遠藤真佐明氏

【メニュー】フランス鴨もも肉のカレー・サラダ付1000円。魚貝類のインド風カレー・サラダ付1160円。ビーフシチュー1470円。時季の魚ソテー・香草トマトソース・ライス・デザート・コーヒー付1450円。牛ロース肉和風角切ステーキ・ライス付1590円。

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

【施設】テーブル32席。駐車場5台。

【所在地】静岡市清水区港町2-6-19
TEL 054-352-0810

「サンライズ」は、清水港から巴川の港橋へと伸びるエスパルス通りにあります。遠藤真佐明シェフの祖父が大正10年(1921)にオープンし、今年で94周年。当時の波止場通りは、50軒の商店が軒をつらねて賑わい、船長、パイロット、税関職員などが来店。現在も清水港の発展を支えたシニアの皆様が来店しています。

店は船を模して、1階駐車場奥の螺旋階段から入ります。天井は曲線を描き、壁には船のハッチが並び、帆船の模様が飾られ、港情緒があふれています。

本日の料理は、当店の人気メニュー。「清水みなどカレー」は、ヨーロッパ風のマイルドなルーとインド風の辛味の効いたルーをブレンドし、店で挽いた香辛料、野菜、魚の出汁(ブイヨン)を加えたもの。

このほか、フランス鴨料理、魚料理など多彩なメニューで、遠藤シェフがきちつと出汁をとって手をかけたソースと料理を味わえます。ぜひ、ご来店ください。

「牛ロース肉のソテー・フォンドヴォーソース」は、熟成させ、柔らかくしたサーロインを薄切りにして油で炒め焼き、牛の出汁をベースにしたフォンドヴォーソースをかけたもの。パプリカ、ポテト、インゲン、人参、ピーマン、水菜をあわせた盛り付けは彩り豊かで、さっぱりした味わい。

桜海老の粉を入れたライスは、ほんのりピンク色で香ばしく、抹茶をまぶした春雨の衣で包んで揚げたマグロのホホ肉がトッピングされ、清水ならではの味が満載です。

レストラン サンライズ

港情緒あふれる店で味わう 手をかけた洋食の数々