

しずおか 味な店

地産地消



期間限定コース4500円+税。写真の料理は2人前。左から、シャンピニオン・セゴビア風。清水港水揚げマグロのグリル・野菜のベネグレットソースと共に、オリーブ香る自家製パン。ピンチョス3種盛り合わせ（久能名産葉しょうがの炙りセラーノハム巻き・三保産レッドオレをニンニクソースで、他）。魚貝のミックスパエリア。海老のカタラン風を絡めたスパゲティーニ。ソルベ。国産牛ランプ肉のカツレツ・ちょっと甘めのエスパニョーラソース。スペインサラダ。※コースにはカフェが付きま

Spanish Restaurant Sangria



【メニュー】ガーリックチキン980円。イカの墨煮980円。イベリコ豚肩ロースのグリル1800円。ランチ2200円～（2名様より）。サングリアコース4100円～（2名様より）。グラスワイン650円～。※すべて価格は税別。

【営業時間】11時～22時30分（L.O.）。年中無休。

【施設】テーブル68席。駐車場70台。

【所在地】静岡市駿河区根古屋162-1
TEL 054-237-5903

<http://www.sangria.co.jp/>

サングリア 久能本店

静岡の豊かな食材を使った スペイン料理を紹介して40年

「サングリア」は、久能海岸通りの久能山下の東の高台に建つエスパニアホテル「グリーンヒル」の1階にあります。

店内には、フラメンコの音楽が流れ、スペイン直輸入のテーブル、椅子、調度品が並んでいます。海側の席からは駿河湾が見え、奥の席は隠れ家の雰囲気。1975年にオープンして静岡にスペイン料理を紹介し、創業40周年を迎えました。

本日の料理は、店長で調理長の佐藤恭平さんが提案する「期間限定コース」。ピンチョスは、久能の農家から仕入れた葉生姜にスペイン産セラーノハムを巻き、軽く炙ったものと、三保産レッドオレをニンニクソースで。スペインサラダは、ニンジンとタマネギのドレッシングで和えたもの。

シャンピニオンセゴビア風は、長谷川農産のマッシュルームをオイル煮で。海老の蟹などを2日間煮込んだソース、海老のカタラン風を絡めたスパゲティーニ。清水港水揚げマグロのグリルは刻んだ野菜のさっぱりしたビネグレートソースで。国産牛ランプ肉のカツレツはスペインのデミグラスソースで。お皿に残ったソースはパンで食べるのがスペイン風。

魚貝のミックスパエリアは、パエリア用に配合した生米、海老、タラ、イカ、ムール貝、ホタテ、若鶏、チキンベースのスープを鉄鍋に入れて30分かけて炊きあげた、スペインを代表する料理です。

週末の夜はフラメンコギターの生演奏が各テーブルをまわります。月1回のフラメンコショーは早めに予約を。