

しずおか 味な店

地産地消



松茸のピッツァ・フランス風



活きエゾ鮑のステーキ・松茸添え



特選国産牛ヒレステーキ100g



記念日ケーキ (無料。前日までに予約を)

「松茸&ホルチーニ茸コース」は10月中旬まで。アミューズ、松茸のピッツァ・フランス風、フォアグラ入りホルチーニ茸のスープ、活きエゾ鮑のステーキ、松茸添え、特選国産牛ヒレステーキ100g、季節の焼き野菜、松茸入り鉄板焼き飯、デザート、コーヒーマタは紅茶、11000円。お一人様から承ります。2日前までにご予約を。



至島田 ●松坂屋 至清水
●国道1号線 ●ホテルアジア
●バルシェ ●駅北口 ●ホテルアソシア
●JR静岡駅 ●サウスポット静岡
●スルガBK ●セブンイレブン
●エスパティオ ●森下小学校
●ホテルセンチュリー静岡

オーナーシェフ 岩崎成隆氏

【メニュー】フルコース6000円、8400円、11500円、15000円。要予約。サービス料別途10%。
【営業時間】17時～22時(L.O.21時)。月曜定休。
【施設】カウンター16席。テーブル10席。個室6名。宴会30名まで。
【所在地】静岡市駿河区森下町1-30 TEL 054-202-7255

鉄板焼きレストラン ドン・岩崎

味わい深い料理とともに 笑顔で過ごす至福のひととき

「ドン・岩崎」は、JR静岡駅南口から徒歩3分、ホテルセンチュリー静岡のむかいにあります。オーナーシェフの岩崎成隆さんは1983年開業の静岡ターミナルホテル地階のル・セールのシェフを25年間つとめました。ホテルのリニューアルに伴い閉店を余儀なくされ、2007年、44歳で当店を開店。翌年のリーマンショックなど厳しい環境の中、フランス料理・日本料理と経営の勉強を続け、お客様第一主義で、お客様の意見を探り入れた店づくりを心がけてきました。

そのひとつが鉄板のない個室やテーブル席。料理パフォーマンスで商談が中断した経験から考えた、接待や友人との会話を楽しむお客様のための空間で、個室は週末、お子様連れに提供しています。

お客様へのサービスは平等を心がけ、安いコースでも、とても満足できます。肉は、値段を下げて、グレードを上げ、静岡そだちをはじめ、入手の難しい近江、仙台などのいいものを使っています。中まで熱が通るように、お客様が来店する30分前に切って室温に近い状態にしており、両面に焼き色を付けて、好みの焼き加減までじわじわと熱を加えていきます。わさび、秋田の醤油、バターベースのソース、フランス産やイギリス産の高級塩で、いただきます。

前菜、オードブル、スープ、魚料理、肉料理、季節の焼き野菜、焼き飯、デザートと、味わい深い料理が、きめ細かいサービスとともに次々に登場し、至福のひとときを過ごすことができました。