

# しずおか 味な店

地産地消



季節のお椀



お造り盛り合せ



白皮甘鯛炭火焼



鰹を薫で焼いているところ



店主 中山信史氏

【メニュー】おまかせコース(要予約)  
昼:3500円、5000円。夜:5800円、7800円、9800円、15000円。アラカルト600円〜。税・サービス料別。

【営業時間】昼:11時30分〜14時。  
夜:17時30分〜22時(L.O.)。日曜定休。

【施設】カウンター6席。座敷(堀りごたつ)12名。2F特別席6名。

【所在地】静岡市葵区鷹匠1丁目6-13  
TEL 054-252-5133  
<http://www.jcs034.jp>

「○△□」は、新静岡セノバから徒歩1分、一加番稲荷神社のむかいにありま  
す。店主の中山信史さんは静岡商業高  
校・野球部の出身。母と一緒に居酒屋を  
開く夢を抱いて水産仲卸業や「花見小  
路」で修業しているうちに、こだわりが  
出てきて、2003年、24歳の時に常磐  
町に当店を開業。2006年に鷹匠へ移  
転し、創業13年目を迎えました。

カウンターに座ると、厚さ13cmのヒノキ  
一枚板まな板が目の前に。日本料理は割  
主烹従。包丁で割く(切る)ことが主で、  
煮る(煮る)ことは従。お刺身は切り方  
で味が変わります。中山さんは毎日、お  
客様の視線の中で、真剣勝負を繰り返  
してあります。そして日本料理は出汁あり  
き。鰹は枕崎産本枯節の血合い抜き厚

削り、昆布は利尻産一等で取っています。  
本日の特選コースは、前菜…治郎柿白  
和え、鯖の棒寿司、春菊と椎茸のお浸し  
いくら添え。椀物…伊勢海老真薯と松  
茸のすまし椀。造里…黒鮭、赤陸、障泥  
烏賊、あしらい彩々。焼物…近海甘鯛岩  
塩炭火焼、茗荷、豊鱒、金時芋、酢橘、銀  
杏、むかご、茄子田楽。炊合…煮穴子、小  
蕪、南瓜、海老芋、絹蛸。食事…秋鮭炊  
き込みいくら御飯、留椀、香の物。甘  
味…静岡抹茶のアイスクリーム。

五感で味わい、喜び、共感していただ  
けたらと中山さんが思いをこめた季節  
感あふれる料理を、美しい器とともに、  
ひとつひとつ味わいながら、次の料理への  
期待をふくらめていると、あつという間  
に時間が過ぎていきました。



## 季節感あふれる料理を 時を忘れて五感で味わう