

しずおか 味な店

地産地消



12月4000円コース。左から、季節の前菜七品。お味噌汁。摩天楼特選にぎり寿司。五色野菜のひろうず、れんごんのあんかけ。フルーツロールケーキとイチゴサンタ。ノルウェーサーモンの湯葉包み蒸し、イカの塩辛バターソース。海の幸のパイ包み焼き、アメリカヌソース。 ※コースにはコーヒー又は紅茶が付きます。

摩天楼



店主 柴田昌武 氏

【メニュー】おまかせコース(要予約)
昼: 1500円、3000円、5000円。
夜: 4000円、6000円、8000円。
税別。

【営業時間】昼: 12時~15時。
夜: 18時~22時。
日曜・祝日定休。

【施設】個室6部屋(4名~8名)。貸切45名。
【所在地】静岡市清水区銀座8-16
TEL 054-367-1500

新日本料理 摩天楼

見て楽しく、食べておいしい
料理を趣向を凝らした部屋で

「摩天楼」は清水銀座商店街にあります。柴田昌武さんは老舗「みどり寿司本店」三代目。高校を卒業すると、ロサンゼルスにある大学に進学した後、リトルトーキョーの「大政」で修業。カリフォルニア・ロールなどアメリカの寿司ブームのさきがけと、毎晩パーティの楽しさを体験して、帰国しました。

みどり寿司本店にアメリカ流の寿司は時期尚早でしたが、バブルの最中、本店2階を日米の様々な趣向を凝らした6部屋に改装し、4人の料理人と共に、日本料理とフランス料理を融合した、お箸で食べられる「新日本料理」を提案し、好評を博しました。もちろん、コースの最後は「にぎり寿司」。みどり寿司の伝統は、しっかりと受け継いでいます。

当時は、店の経営に専念していた柴田さんは、新日本料理を自分の腕で作れるようになるとロスと静岡のいろいろな店で腕を磨き、「これならいけるぞ」と自信がついた2008年に「摩天楼」を再開。現在は、すべての料理を柴田さんが手がけています。

柴田さんは、朝8時から青果店と鮮魚店を回り、旬の食材を仕入れ、お客様の笑顔を想像しながら、見て美しく、食べておいしい新日本料理を、アメリカ流のユーモアを添えて、作り上げていきます。店の入口は、小さな店名と鉄の扉だけ。扉を押して階段を上がると、ジャズが鳴り響き女性たちの楽しそうな話し声が聞こえてきます。どんな部屋で、どんな料理を味わえるのか、とても楽しみです。