

しずおか 味な店

地産地消



月替わりコース4320円：おとおし（あん肝、海つぼ、海老のうま煮、だし巻き卵、枝豆）、帆立と菜の花の酢の物・からし酢味噌、サーモン新じゃがが包み焼き、はまぐりの味噌汁、たけのこごはん、お刺身盛り合せ（マグロ、ヒラメ、イカ）、太刀魚の磯辺揚げ、筍と若芽の焼き合せ、手造り豆腐ゴマだれ、水菓子（久能のいちご）。

Japanese-Dining 梅光



店主 小玉哲也氏

【メニュー】和風オムレツ610円。京生麩とクリームチーズのかさね焼き740円。湯葉とチーズのとろ〜り揚げ820円。カニクリームコロッケ920円。月替わりコース4320円。5400円。6480円。7560円。税込。

【営業時間】17時30分〜23時。日曜定休。

【施設】1階：カウンター6席。テーブル席30名。全席堀ごたつ。2階：和室35名。駐車場6台。

【所在地】静岡県清水区万世町1-6-30
TEL 054-352-0950
<http://www.shizuoka-kenryo.org/s-baikou.htm>

梅光

吉兆仕込みのおいしい料理を
肩を張らずにゆっくり楽しむ

「梅光」は静岡市清水産業・情報プラザから巴川方面へさつき通りを渡ると、次の角にあります。祖父・源四郎さんが昭和5年に巴町で創業し、父・春三さんの代に現在地へ移転。三代目・哲也さんは高校卒業後、東京の料理専門学校で学び、東京吉兆（東京本店・帝国ホテル店）で6年間修業後、梅光に戻ってきました。1階はし字カウンターと小上がりのある店でしたが、お客様の世代交代期を迎え、若い人も入りやすい店をつくらうと、15年前に改装。天井に二百年前の煤竹をあしらひ、古材の梁を渡し、建具で間仕切りして店内を分割。壁には洋酒会社の昔のポスター等を飾り、席は堀ごたつに、メニューは、単品のメニューを増やし、コースは、季節にあわせて月1回変えて

います。企業の接待客が多いので、清水の名物であるマグロ、桜海老、シラス、黒はんぺん、もつカレーは、いつでも出せるようにしています。地酒は13蔵から。

本日のコースは、おとおし、手造り豆腐、お刺身盛り合せ、サーモン新じゃがが包み焼き、筍と若芽の焼き合せ、帆立と菜の花の酢の物、太刀魚の磯辺揚げ、たけのこごはん、はまぐりの味噌汁、つけ物、水菓子の11品。出来たての豆腐は温かく、清水港水揚げのパチマグロは脂が乗っていて、清水の筍は春の足音を感じさせます。太刀魚の磯辺揚げは、桜海老と浜名湖の青海苔を天ぶらの衣に入れて揚げ、唐揚げした骨を添えた料理。

居心地の良い空間で吉兆仕込みのおいしい料理を堪能し、幸せになりました。