

しずおか 味な店

地産地消



おまかせコース5000円(税抜)。左から、焼津港のパチマグロのカルパッチョ。赤身肉のローストビーフ。小松菜とボルチーニ茸のリゾット。小川港のレンコ鯛・桜海老クリームソース。ティラミス。フランス産フォアグラ・カシスソース。静岡産アメルマトと焼津港のパチマグロとアボカドのタルタル。グラスワイン600円～。ボトルワイン3500円～。

Bistro HaRyu はりゅう



オーナーシェフ 増田晴彦氏

【メニュー】昼：ランチ(A=極みハンバーグ、B=本日の鮮魚、Q=本日のお肉)850円。2000円コース。夜：はりゅうコース3500円(ドリンク別)。飲み放題コース4000円。おまかせコース5000円～。仕出し弁当1500円～も承ります。価格は税抜。

【営業時間】昼：11時30分～14時(L.O.13時30分)。夜：18時～23時(L.O.22時)。日曜定休。5月1日～7日は松坂屋静岡店「北海道物産展」出店のため休み。

【施設】カウンター4席。テーブル席20席。立食40名。近くにコインパーキングあり。

【所在地】静岡市葵区人宿町1丁目3-12

TEL 054-251-7099

<https://haryu.owst.jp/>

Bistro HaRyu はりゅう

くつろいだ雰囲気のなかで
気軽に楽しむフレンチ

「ビストロはりゅう」は、静岡東宝会館のある七間町通りの交差点を北へ進むと、次の交差点の右側、赤煉瓦のビルの上階にあります。

増田晴彦シェフは、JR静岡駅前前のホテルでフレンチを中心に12年間修業。当時、ニューヨークスタイルのビュッフェ・バイキングを任せられた時、仕入れをして、レシピを考えて、ホールでお客様と会話しながらオードブルを取り分けることに楽しさとやりがいを感じて、自分の店を出すことを決断。両替町でダイニングバーを9年、常磐町で和ビストロを3年営んだ後、2012年10月、原点に戻って「ビストロはりゅう」をオープン。店内は、「ベージュ色の壁、木目を活かしたテーブル、黒革の椅子と、落ち着いた大人の雰囲気

です。

本日の料理は、おまかせコース。静岡産アメルマトと焼津港のパチマグロとアボカドのタルタル。焼津港のパチマグロのカルパッチョ。フランス産フォアグラ・カシスソース。小川港のレンコ鯛・桜海老クリームソース。赤身肉のローストビーフ。小松菜とボルチーニ茸のリゾット。ティラミス。記念日にはメッセージ付きのデザートが喜ばれています。

増田シェフは毎朝、焼津港に水揚げされた鮮魚を目利きして仕入れ、その素材にあわせて調理するので、どんな料理が出てくるのか楽しみです。シェフとの会話が弾み、本格フレンチとシゼンワインをくつろいだ雰囲気なかで楽しんでいると、しあわせな気持ちになりました。