

しずおか 味な店

地産地消



左から、八寸(銀杏とむかごの松葉刺し、シバエビ唐揚げ、ゆで落花生、海つぼ、秋刀魚の卵の花和え、あん肝ちり酢かけ、利平栗の渋皮煮、春菊と黄菊のおひたし)コース料理の一品。飯蒸し、牡蠣の辛煮800円。すっぽん丸鍋3300円。お造り(金目鯛炙り、ヒラメ、ミナミマグロ、コウイカ)1800円。甘鯛若狭焼、自家製ゆべし2000円。ゴマ豆腐650円。栗蒸し羊羹500円。大吟醸「十四代 酒未来」。特別純米「磯自慢」。純米大吟醸「喜久酔」。※価格は税別。

日本料理 治作



【メニュー】コース料理6000円(全7品 女性におすすり)。9000円(全9品)。12000円(全11品 干しこのこ、からすみ等の珍味などを組み合わせた内容)。価格は税別。
※コース料理は、ご予算に合わせてご用意しますので、ご相談ください。
【営業時間】17時30分～22時30分(L.O.21時)。
日曜・祝日・第一月曜定休
【施設】カウンター8席(禁煙)、個室1階4名(掘りごたつ式)。2階6名(掘りごたつ式)・14名(椅子席)※個室はコース料理のみで別途サービス料10%をいただきます。要予約。
【所在地】静岡市葵区昭和町1-1
TEL 054-252-2021
<https://www.facebook.com/shizuoka.jisaku/>



店主 南條 満氏

日本料理 治作

静岡を代表する老舗で 愛情こもった料理を満喫する

「治作」は、ホテルガーデンスクエア静岡から江川町通りへ抜ける道の左側にあります。浮月楼出身の花板さんが昭和初期に創業。初代が亡くなると1965年からは店主南條満さんの祖母が女将をつとめ、1973年からは京都で修業した父・利巳さんが店を継承。満さんが大学3年生の時に先代が急逝。名店を無くすのはもったいないと一念発起し、愛知県の料亭での3年間の修業を経て、2006年に店を継ぎました。先代を知るお客様に育てられて、今年で11年目を迎え、料理が楽しくなってきたとのこと。

1979年に建て替えた店は、当時の大工の技を極めた粋な内装で、カウンターは今も美しく輝いています。本日の料理は、ゴマ豆腐、飯蒸し、牡蠣

の辛煮、お造り、八寸、甘鯛若狭焼、すっぽん丸鍋、栗蒸し羊羹。先代から受け継いだ「治作」を代表する料理ですが、時代に合うように手を加えています。素材8割、腕2割と考えて、一流の食材を仕入れていきます。一緒に修業した仲間たちが各地で厳選した旬の食材を送ってくれます。水は、店の真下10mから汲みあげたきれいな井戸水を使っています。酒は、満さん自ら味を確かめて品揃えする日本酒やワインを目当てに来店するお客様も増えてきました。

「昔ながらの料理を上手につくってほしい」と謙遜して語る満さんですが、手間暇かけてつくりあげる料理には愛情がこもっていて、心が温かくなり、次に運ばれてくる料理が待ち遠しくなります。