

# しずおか 味な店

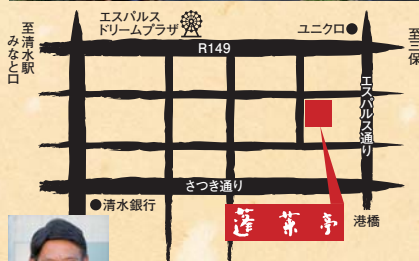
地産地消



左から、お刺身(ヒラメ)1000円。天ぷらそば(上)(天ぷら:エビ、レンコン、イカ、ナス、シソ)1340円。栃尾の油揚げ840円(ハーフ420円)。赤ワイン&白ワイン「蓬萊亭」グラス450円、ボトル2100円。純米吟醸「飛驒蓬萊」正一合720円。純米吟醸「臥龍梅」正一合720円。芋焼酎「金もぐら」680円～。



## 蕎麦酒膳 蓬萊亭



三代目 大滝隆哉氏

【メニュー】駿河湾地魚の天もり920円。牡蠣蕎麦(冬期限定)1230円。焼きしいたけ600円。カリカリ蕎麦の豆腐サラダ700円。牛ロースステーキ300g(山葵・醤油麹添え)1200円。宴会料理(6品)3240円～(2名様～、要予約、飲物は別)。価格は税込。

【営業時間】昼:11時～14時。夜:17時30分(土日祝17時)～22時(L.O.21時30分)。木曜・第3水曜定休。

【施設】カウンター席6名。テーブル席24名。座敷席12名。駐車場6台。

【所在地】静岡市清水区港町1-4-1

TEL 054-352-5296

<https://www.facebook.com/houraitei>

## 蕎麦酒膳 蓬萊亭

「蕎麦屋で酒を飲む」という食文化を遺したい

「蓬萊亭」は、清水港から国道を渡り、最初の角を右折すると左側にあります。3階建て店舗兼住宅の前には、楓が植えてあり、「つるつると蕎麦」と書かれた暖簾がかかり、ちよくな仕上げの扉が目目を惹きます。店内には盆栽が置かれ、巨大スピーカーが温かみのある音でジャズを響かせています。行灯の光がカウンターを照らし、窓の向こうには石庭が見えます。女性のお客様が多いと感じました。創業大正九年。近隣に飲食店が欲しいという当時の湾岸関係者の要望に応え、大滝隆哉さんの祖父が現在の地向かえに開店。先代は浅間通りの河内庵で修行。三代目の隆哉さんから四代目の隆太さんに引き継がれています。

1997年、現在の店にリニューアルしたことを機に、出前中心の店から、居心地のよい空間で酒と料理をゆつたり楽しめる店に転換。今春からは更に隆太さんが夜限定酒肴を18種類追加し、本日のオススメなど日替わりのメニューもはじめました。おすすめは、漁師直送の「お刺身」は、なにか届くのか当日のお楽しみです。清水まちぞemi「美味しい天ぷらの揚げ方」が毎回満員という当店の天ぷらは絶品。新潟県長岡の「栃尾の油揚げ」、庵原の「焼きしいたけ」も好評です。蕎麦のおつゆは、まろやかに身体に浸みていきます。「食材が良くて、いい仕事をすれば、美味しい料理ができる」と笑顔で語る隆哉さんの言葉に、思わずうなずきました。