

しずおか 味な店

地産地消



駿府コース5800円(税・サ別)。左から、食前酒「琥珀梅酒」。甘味「紅ほっぺ、ミルクプリン」。前菜「静岡酒菜盛り」。揚物「桜海老の蓮根包み揚」。焼物「TEA豚あぶり焼き山葵酢おろし」。お造り「駿河湾海の幸盛り合わせ」。吸物「鰯のつみれ汁」。食事「静岡茶漬け」。煮物「海老芋印籠「青梗菜」=写真なし。

活造り 河太郎



【メニュー】昼：松花堂弁当1080円。日替り弁当1080円。夜：山芋桜海老の磯部焼き780円。活イワシ刺身(3尾)980円。TEA豚コースとシュレッドポテトのチーズ焼き(3人前)1380円。イカの活造り100g2000円～。トラフグ刺身3800円～。価格は税別。

【営業時間】昼：11時～14時。夜：16時～21時(L.O.21時15分)。日曜定休。

【施設】カウンター席12名。テーブル席26名。個室(椅子席)10名。座敷席30名。

【所在地】静岡市葵区黒金町55 静岡交通ビルB1F
TEL 054-283-9300
<https://kawataro-shizuoka.owst.jp/>

「河太郎」は、JR静岡駅南口広場に面する静岡交通ビルにあります。玄関は1階にあり、階段を下りて店に入ると、カウンター内の大きな生簀にイワシやイカが泳いでいる姿が見えます。

女将の下城ムツ子さんは、広島で訪れた「河童太郎」という店で、生簀に泳いでいる魚をその場で食べる活造りの美味しさに感動し、魚の宝庫駿河湾を控える静岡の駅前で、生簀料理の店を始めることを決断。活きた魚を取り扱う技術を「河童太郎」の料理長から教えていただき、魚を活かしたまま捕っていただく契約を漁師さんと交わして、1980年に「河太郎」の開店にこぎつきました。

それから38年。お客様の期待に応え、自信を持って美味しい料理を出し

たいという責任感をもって経営。竹内順二さんを筆頭に20年以上の経験とフグ調理士免許を持つ4名の板前さんが手間暇かけた旬の料理を提供しています。

竹内さんが用宗で釣り揚げる「イカの活造り」は、入荷していれば、ぜひ食べたい絶品。その美味しさに歓声が上がります。沼津港直送「活イワシ刺身」は、1年を通して食べられるおすすめの一品。冬季限定の遠州灘の天然トラフグは「フグ刺」「焼きフグ」「フグ竜田揚げ」「フグ鍋」などでいただきます。2017年からメニューに加えた「TEA豚」は、清水の北川牧場が湧き水の緑茶で育てた豚肉で、口の中で溶けていく食感。

静岡ならではの食材が勢揃いし、県外のお客様をぜひお連れしたい店です。

活造り 河太郎

活きた魚をその場で調理する 静岡唯一の生簀料理を堪能