

# しずおか 味な店



焼きたてかまぼこ



由比の地魚・魚介



由比産桜えび、生しらす、三保産ひらめの姿造りなど  
静岡ならではの素材を使用した献立です。

駿河郷土会席



選茶割り

## 茄子の花 無庵



総店長 宮島建一氏

【コース】料理7品+飲み放題6,300円から。  
【営業時間】11時30分~14時 / 17時~22時30分。  
お休みは年末年始。  
【施設】1F54席、2~3F個室7部屋。  
2Fに120名様収容の宴会場。  
【所在地】静岡市葵区昭和町1-4  
TEL 054-273-8855  
<http://www.nasubi-ltd.co.jp/muan>

## 茄子の花 無庵

### 駿河の国の顔として ひとクラス上のおもてなし

玄関を入ると、桜の花が迎えてくれます。店内は、和紙を使った照明のやわらかな灯りで包まれ、気品漂う空間を作りあげていました。無庵は、VIPの接待の場として、駿河の国の顔として、なすびグループのなかでも最上級のおもてなしをめざしています。

駿河郷土料理として、鮭の兜煮、徳川献上折戸茄子、富士山の姿に見立てる「まぐろ富士山盛り」をはじめ、由比港直送の鱈、太刀魚、桜海老をお客様に提供しています。自家製の桜海老入り「焼きたてかまぼこ」、5月のメニューでは「桜海老と新茶のかき揚げ」が好評。  
飲み物では、吟醸王国といわれる静岡県  
の地酒11銘柄を飲み比べできるほか、静岡

と清水が合併した2003年から「選茶割り」を始めました。静岡の本山茶、清水の両河内茶、大井川上流の川根茶を用意して、いづれかを選び、氷を入れたグラスに、お茶を注いで茶葉も入れ、花の舞酒造さんの米焼酎「阿茶の局」で割っていただきます。飲んでみると茶葉が浮いてくるので、茶こしを用意して、最後の濃いところまで飲んでいただく演出を加えたところ、当店の名物となりました。

茄子は、花をつけると必ず実を結び、千にひとつの無駄もないことを手本として、店名を「茄子の花 無庵」と名づけたとのこと。今年で開店10周年を迎えます。