

静岡県

おいしい名店知ってますか???

食欲の秋 美味しいものを食べて元気に!!



瞬(SHUN)

藪そば 宮本

ヴェンティドゥエ

壺 ichi

落ち着いた山中の空間で
日常を忘れ、こだわりの味を..

「新静岡IC」から車で4分ほどのところ
に知る人ぞ知るうなぎ店があるんです
!!!

完全予約制のお店は全国から訪れる方
も多いとか😊

さばき方にこだわり、備長炭で丁寧に
焼かれたうなぎは美味しさが最大限に
引き出されています。

うなぎ目当てなら、お昼のランチ狙いで
ご予約を。特別な日は夜のおまかせコ
ースが絶対におススメです!!

たまには普段頑張っている自分へのご
褒美も大切ですよ♥

静岡市葵区有永260-1
054-294-7178



まるで芸術!! 味も値段も一流

まずいものは絶対に出したくないし、
最後の一滴までおいしい蕎麦を出したい
と語るのが店主の宮本さん。

そば通の間では知らない人はいない程
有名なお店なんです。

量は普通のお蕎麦屋さんの4分の1位で
できたときに驚きますが、それには
こだわりの理由があるんです。

「そばは香りがいのち」
蕎麦を最高においしく食べてもらうため
大盛はなく、お代わりを注文する感じ
です。運ばれてきたら美味しいうちに食
べてもらいたいため、店内の撮影もNGな
程こだわり抜かれた名店です。

島田市船木253-7
0547-38-2533



Pizzaのイメージ変わります!!

今まで食べたピッツァの中で一番美味し
ーいと感じたのはこのPizzaを食べ
た時でした!!

記事の柔らかさはもちろん、もちもち食
感とチーズの美味しさは格別です。

羊のチーズを使用している「ビアンカ」は
濃厚でコクがあり大満足。ピッツァの他に
もビールやワインに合う小料理も充実し
ています。

ヴェンティドゥエのピッツァは「マルゲリ
ータ」と「マリナーラ」「ビアンカ」の3種類
のみで勝負しています☆
イタリアでの修行経験もある店主自慢の
味を是非お試しください。

静岡市葵区鷹匠3丁目21-20
054-260-4522



大人の隠れ家で贅沢時間

いつ行っても、何度行っても絶対にハズ
レがないお店がコチラの「壺」さんです。
お祝い事の特別な日は料理の天才三輪
シェフにお任せればまず間違いのないで
しょう!!

静岡県産をはじめ、食材は産地にこだわ
り新鮮なものだけを使用しています。

おすすめはやっぱり夜のコース料理。
食材をどう食べたら一番美味しく味わえ
るかの答えを、壺の創作料理が教えてく
れます。出てくるお料理全ての美味しさ
に驚かされ、感動レベルです👏

静岡市葵区人宿町1-1-10
054-204-0037



瞬が誇っていることがあります

- 一 最良の状態の国産鰻だけを使用
- 一 さばきの技で鰻の良さを活かす
- 一 備長炭の焼きで食感を極める
- 一 二十余年の熟成を経た絶品のたれで味付
- 一 こだわりを貫く店主の意地

