

しずおか 味な店

地産地消



ディナーコース5000円。左から、魚料理「駿河湾産甘鯛のウロコ焼き、浜名湖生海苔のソース」。前菜「駿河湾産真鯛の昆布締めカルパッチョ」。デザート「静岡産苺とフロマージュ・ブラン」。肉料理「朝霧豚のポワレ、マスタードソース」。スープ「冬大根のスープ」。白ワイン「ブルゴーニュ シャルドネ」グラス800円、ボトル6000円。価格は税別。

Restaurant・Bar La Cave de NAGAFUSA



オーナーシェフ 長房良訓氏



【メニュー】 昼：ランチ1500円～。昼のコース3000円、4500円。夜：魚のスープ、マルセイユ風800円。パテ・ド・カンパーニュ1200円。フォアグラのポワレ2500円。牛フィレステーキ(100g)3000円。価格は税別。

【営業時間】 昼：11時30分～13時30分(L.O.)。夜：17時30分～21時(L.O.)。日曜定休。

【施設】 カウンター席4名。テーブル席10名。個室6名。

駐車場：鷹匠ガレージ1時間分負担。

【所在地】 静岡市葵区鷹匠3-19-18

TEL 054-273-4750

<http://lacavedenagafusa.com/>

「ラ・カーヴ・ド・ナガフサ」は、個性的な店が集まる鷹匠にあります。オーナーシェフの長房良訓さんは、焼津市出身で料理人歴48年。静岡のフランス料理の草分け的存在です。中島屋グランドホテルや名古屋で修行後、25歳で洋食レストラン「じゃがいも」を開店し、22年にわたって人気を集めました。その後、本格的なフレンチを楽しめる店として「ナガフサ」「コムテポワソン」を展開。2007年に当店をワインにこだわった店として初めて駅北に開店しました。

黒を基調とした落ち着いた雰囲気の中で、店内にフレンチには珍しくカウンターを設けたのは、お客様が1人で来店しても、シェフと話をしながらワインを楽しめるようにとの考えから。手頃で飲みやすい価格のワイン50アイテムをはじめ、お客様のご要望に応じて秘蔵のワインも提供。隔月で開催するワイン会では、お客様もワインを持ち寄り、長房さんも一緒に飲み語ります。

本日の料理はディナーコース。前菜「駿河湾産真鯛の昆布締めカルパッチョ」。スープ「冬大根のスープ」。魚料理「駿河湾産甘鯛のウロコ焼き、浜名湖生海苔のソース」。肉料理「朝霧豚のポワレ、マスタードソース」。デザート「静岡産苺とフロマージュ・ブラン」。鮮度を重視して地元で採れた野菜と肉、焼津で水揚げされた魚を使い、食材の良さを引き出すように調理し、素敵に盛りつけた料理が運ばれてきます。長年にわたって「真面目に取り組んでいる」と語る長房さんの心が料理を通して伝わってきました。

ラ・カーヴ・ド・ナガフサ

駿河の食材を活かしたフレンチを豊富なワインと共に楽しむ