

しづおか 味な店

地産地消



2階 お座敷



左から、エビのチリソース煮900円。冷やし中華(コマたれ、または醤油たれ)1080円。

五目チャーハン(スープ付)600円。季節の野菜炒め830円。本格焼酎芋・麦ボトル各2580円。紹興花雕酒グラス520円。料金は税込。

中華 醍醐味



店舗地図



店主 藤村真言氏

メニュー

【メニュー】
昼:ランチセット=エビのチリソース煮or鶏の唐揚げ中華風タルタルソース+スープ+サラダ+ライス+漬物+小鉢付き、ライスお替り自由900円。夜:おつまみセット=エビのチリソース煮or本日の一品+小鉢(冷菜2種)+生ビール1杯1030円。醍醐味セット=エビのチリソース煮or本日の一品+ライス+スープ+サラダ+漬物1450円。宴会会3000円~(料理のみ)。価格は税込。

【営業時間】
昼:11時30分~14時。夜:17時~21時15分(L.O.)。水曜定休。

【施設】
1階:カウンター席6名、テーブル席6名。
2階:座敷20名。駐車場5台。

【所在地】
静岡市駿河区上川原17-9
TEL 054-256-0144

「醍醐味」は、静岡大橋を渡り、用宗街道を過ぎて最初の信号を左に入ると、住宅地の中になります。

藤村真言さんは手に職をつけたいと願っていたとき、縁があつて、静岡で評価の高い上海・北京料理を提供するホテルなどで腕を磨くことができ、11年間の修業を経て独立。実家の駐車場に2階建ての店舗を2007年に開店しました。

店名「醍醐味」は、中華料理の醍醐味を味わつてもらいたいという意気込みを表現したもの。店に入るとカウンター越しに、立ちのぼる火を相手に中華鍋を振つて、次々と料理を仕上げていく真言さんの後姿を見ることができます。

本日の料理は、当店おすすめメニュー。

「煮」は、海老が大きく、プリプリしています。

「季節の野菜炒め」は、静岡産野菜を強火で一気に炒めて、その魅力を引き出した一品。ナス、タマネギ、パブリカの甘さに驚きました。

「五目チャーハン」は、真言さんの母の実家袋井市浅羽の農家が心をこめて育てたコシヒカリを使っています。

「冷やし中華」は、海老や鶏肉を豪華に盛りつけた、夏に味わいたい一品。たれは、胡麻か醤油を選べます。

気合の入った、ボリュームたっぷりの料理を厨房から運んでくるのは、真言さんの母清子さん。常連さんと楽しい会話を交わしながら、お客様に目配りする、気取らない庶民的な雰囲気に癒されます。

中華 醍醐味 庶民的な雰囲気に癒されながら 味わう絶品の中華料理