



ランチコース2300円。左から、静岡の無農薬野菜のプレート。栗のクリームブリュレ・季節の果物(本日は黒イチジク)を添えて。美黄卵を使ったふわふわオムライス。由比の鮮魚(本日はワラサ)のマリネ。本日の厳選素材(本日は鶴首カボチャ)のスープ。※パン、コーヒーか紅茶が付きます。フランス産ワイン:「ブイ・フュイッセ・ヴィエイユ・ヴィーニュ」(白)8000円。「フェルナンド・エ・ローラン・ピヨ フルゴニユビノ・ノワール」(赤)5900円。料金は税込。

セ・ラ・ヴィ

南仏の雰囲気の中で楽しむ
地元食材の美しいフレンチ

静岡大橋からツインメッセに向かってクルマで走ると、左側に南フランス風の建物が現れます。「セ・ラ・ヴィ」は、1階東側にあります。庭には季節の花が咲き、漆喰壁、木の梁、フロアリングの床など、自然の安らぎが感じられます。

鈴木啓介さんは子供の頃、兄弟に料理を作って喜ばれた体験から、早くから料理人を志しました。東京や静岡のホテルでの料理人を経験した後、2009年に当店を開店。気軽に楽しんでいた店をめざし、毎月第3日曜日には全メニュー500円均一の人気イベント「ビストロ・セラヴィ」を開催しています。

本日のランチコースは、ワイングラスに入った「由比のワラサのマリネ」から。少し熟成させて美味しさを引き出していま

す。オードブルは「静岡の無農薬野菜のプレート」。野菜は、山梨と静岡の信頼のおける農家から直接仕入れています。食材を見ていると、その食材の力を最大限に引き出す料理のイメージが生まれてくる。年輪が刻まれた木の皿に美しく盛りつけられた野菜を、ひとつひとつ楽しみながら味わいます。スープは「静岡産鶴首カボチャのスープ」。メインディッシュは「足久保の清水養鶏場の美黄卵を使ったふわふわオムライス」。コクの強い卵の味をしっかりと感じます。デザートは「栗のクレームブリュレ」。

鈴木シェフは、スタッフの山根さんとともに、厨房から客席へ料理を運び、料理を説明し、見送りをしてくださる、その温かいもてなしに感激しました。

C'est La vie

セ・ラ・ヴィ



オーナーシェフ 鈴木啓介氏



【メニュー】昼:ランチコース(オードブル、メインディッシュ、デザートは3~4種のメニューからお選びいただけます)2300円〜。夜:シェフのおまかせコース4600円。6100円。7600円(3日前に要予約)。料金は税込。

【営業時間】昼:11時30分~14時(L.O.13時30分)。夜:18時~22時(L.O.20時30分)。予約をおすすめします。水曜・第3火曜定休。

【施設】テーブル席16名。駐車場6台。

【所在地】静岡市駿河区馬淵4-10-6

TEL 054-287-8115

<https://hitosara.com/0005009478/>

最新情報はレストランセラヴィfacebookページをご覧ください。