



しずおか
味な店

地産地消

テリーヌ・ド・カンパーニュ。

HARAGUCHI
le restaurant



【メニュー】昼：おまかせランチコース3500円。5000円。夜：おまかせディナーコース7500円。10500円。13500円。料金は消費税・サービス料別。

【営業時間】ランチ：11時45分～13時30分（L.O.）
ディナー：17時45分～20時30分（L.O.）
バータイム：17時45分～23時（L.O.）
月曜定休。日曜夜の予約は当日14時まで。貸し切りパーティ承ります。

【施設】テーブル席20名。バーカウンター6名。
【所在地】静岡市葵区七間町9-5 トレンズビル1F
TEL 054-251-3803

<http://haraguchi0108.jp/>

「ハラグチ・レストラン」は、青葉シンボルロード沿いの、毎日江崎ビルの西側の街区にあります。重厚な扉を開けると、奥に向かつて、白いクロスが掛けられたテーブルと黒の椅子が並び、素敵な花、壁に掛けられた美しい写真、大理石の床と、シンブルでモダンな空間が広がります。青葉通りに面する部分は、バーカウンターになっています。

訪れた1月8日は、当店の3周年記念日。ランチコースの最初の料理「アミューズ・ブッシュ」は、黒トリュフ、牡蠣など数種の食材が重ねられ、その味わいは万華鏡のように変化。次に運ばれてきた「テリーヌ」は、切り分けて食べていくにつれて熟成させた肉の旨味が深くなり、シェフの思いが伝わる印象的な料理。シエフ・ソムリエ

HARAGUCHI
le restaurant

テリーヌに魅せられた
シンブルでモダンなフレンチ

の金子恒晶さんのスマートなサービスが、心地良さを高めます。

原口広さんは宮崎県生まれ。中学生の時、テレビ番組『料理天国』でフレンチにこれが、高校で調理士免許を取得し、東京銀座で修業後、フランスの名店6店で5年間修業。感性の素晴らしさに刺激を受けたとのこと。特にバスク地方の「キャブ・ド・パリ」で出会ったテリーヌの味が忘れられず、何百本もの試作を重ね、ついに、その味を再現。テリーヌをコンセプトにした東京の店は「ミシュラン」に4年連続掲載。静岡を代表するホテルのリニューアルを手伝った後、東海一のフレンチを提供したいとの想いで当店を開店。美食ガイド「ゴニミヨ2019」への掲載が決定しています。