

05

素材のポテンシャルを
最大限引き出す、匠の技

西欧料理 サヴァカ

「ふじのくに食の都づくり仕事人」ふじのくにマエストロシェフ No.181 山口祐之

ゴ・エ・ミヨ ジャパン 2021 掲載店

御前崎の海鮮や、国内国外問わず質で選ぶ肉類、契約農家の野菜にシェフ自ら収穫する果物やキノコ、冬期は地元のジビエまで。無垢材を基調とした温もりと洗練の空間で、その日の最良の食材を、フレンチをベースにジャンル問わず最良の技法で調理した一皿をお楽しみください。お箸が用意されており、肩肘張らずに料理をじっくりと味わえるのも魅力です。



C-2

菊川市沢水加791-11
☎ 0537-37-1820
営業時間 11:30~14:30 (LO 13:30)、
18:00~21:30 (LO 20:30)
定休日 月曜、火曜
(月曜祝日の場合は、火曜、水曜)
駐車場あり
静岡空港から約15分
菊川ICから約10分

「和」の建築のイメージを取り入れた西欧料理店です。里山の風景や木々のざわめき、虫の音が、贅沢な時間にアクセントを添えます。



メニューはコースのみで、その日の仕入れによって料理の内容が変わります。
※料理は全てシェフのお任せ。
価格はホームページをご参照ください



タッグを組む猟師から届けられるジビエを使用した料理は、強い旨味と野趣あふれる香りを持つ肉を最高の一皿に仕立てる、この店の真骨頂です。



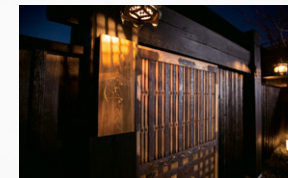
04

「和」の神髄に基づく「粹」と「熱意」

新日本料理 おぶね

「ふじのくに食の都づくり仕事人」No.100 高木一樹

「新日本料理 おぶね」のこだわりは、素材本来の魅力を引き出し調和させる「和」のところです。季節の素材をふだんに盛り込んだ珠玉の料理の数々は、心に残る一日をより一層晴れやかに演出します。格調高いしつらえで演出される、心のこもったもてなしの空間で、最上級の味わいと、最上質のひとつときをご堪能ください。



拡大図②

菊川市加茂4948
☎ 0537-35-4030
※完全予約制
営業時間 11:30~14:00、17:30~22:00
定休日 月曜
駐車場あり
静岡空港から約25分
菊川ICから約5分

全席完全予約制。重厚な黒塗りの門をくぐれば、特別な時間が待っています。



全国から選りすぐった旬食材が、繊細な職人技で食の芸術品へと昇華します。
※メニューはコースのみで、その日の入荷状況等により内容が変わります(内容、予算等相談可)



積み重ねた知識と技術を駆使し、オーソドックスなメニューも、盛り付けひとつ、あしらいひとつで新しい日本料理へと生まれ変わらせます。

