

アジアのテイスト光る**創作洋風料理**に舌鼓

フレンチ出身のシェフが作るアジアンテイストの創作料理店。醤油風味のソースにガーリックバター、野菜のナムルを添えた「牛ハラミステーキ陶板丼」は、やわらかな肉と肉汁のうま味が染みたご飯に手が止まらなくなる一品だ。



「牛ハラミステーキ陶板丼」1,925円▲
サラダ、スープ付き

アジア洋食厨房

054-263-7255 / 静岡市葵区千代田7-2-24
11:30~15:00 (LO14:00)、平日17:30~22:00 (LO21:20)、日祝17:30~21:30 (LO20:50)
木曜、月1回水曜休(不定期) / 28席 / P15台



沼津魚市場仲買人の食堂 **沼津かねはち**

055-954-0008 / 沼津市千本港町109
10:00~20:30 (土日祝~21:00) / 不定休 / 70席
契約Pあり (3,000円以上の利用で1時間無料)



ボリューム満点!

味を変えて楽しむ**新鮮魚介のひつまぶし**

※価格は全て税込みです。※放送日程や内容は事情により変更になる場合があります。新型コロナウイルス感染拡大防止に関する自治体等の方針の影響により、営業時間等が変更になる場合がございます。※2022年12月時点の情報です。

沼津魚市場の仲買人直営ならではの鮮度抜群な魚介をリーズナブルに味わえると人気の食堂。数量限定の「特選海鮮ひつまぶし」は、まずはわさび醤油で、次に温泉卵と薬味、最後にだし茶漬けと、味の変化を楽しもう。



▲「特選海鮮ひつまぶし」2,420円
あら汁、小鉢、漬物付き

名水が決め手の**三島うなぎ**を贅沢に食らう

時期に応じてウナギの産地を厳選。湧水で臭みを消したウナギは、ふんわりと焼き上がり、甘さ控えめでさっぱりしたたれとの相性も抜群。刺し身や天ぷらなど、うなぎ料理以外にも多彩なメニューを用意。



うな繁

055-975-6879 / 駿東郡清水町伏見239-3
11:00~13:45 (LO)、16:30~19:45 (LO)
※土日祝11:00~13:45 (LO)、16:30~19:30 (LO)
月曜、木曜不定休 (12/30~1/1)
160席 / P約60台



▲「うな井」2,800円漬物、吸物付き



「駿河軍鶏の親子丼」1,485円
汁、紅生姜、ミニサラダ付き▼



静岡県産**軍鶏**を味わうとるふわ親子丼

県内でも数少ない鶏料理専門店。冷凍保存は一切せず、店主自ら毎週仕入れる新鮮な食材にこだわり提供している。地鶏「駿河シャモ」を使用した親子丼は、ふわふわの卵とうま味の強い軍鶏が絡み合う絶品の一品。1日約10食の数量限定のため電話予約がおすすめ。

地鶏料理 **椀 もみじ**

054-273-3760 / 静岡市葵区両替町1-4-8
佐乃春ビル1F / 11:30~14:00 (LO13:30)
17:00~21:00 (LO20:00) / 日曜休 (木曜、祝日はランチ営業のみ) / 20席 / Pなし



おとなの遠足は、Tokoチャンネル金曜コーナーで好評放送中!
過去放送回はYouTubeにて配信しています!



地鶏料理 椀 / 駿河軍鶏の親子丼

おとなの遠足

こだわりの一杯を求めて **至福の丼**

新年あけましておめでとうございます。一杯で大満足の「どんぶり」を口いっぱい頬張って、一年の始めに活力をつけよう!

ホカホカのご飯にとっておきの具材をのせたどんぶり料理は、米が主食の日本の食文化にとって、欠かせない定番として現在も親しまれている。一説によれば、室町時代から食べられていたというから、その歴史は相当なもの。さらに、多様な種類が存在することも、どんぶり料理の魅力の一つだ。
今回紹介するのは、どれもこだわりの具材を用いた各店自慢の一品ばかり。
東部からは、沼津魚市場の仲買人が選んだ新鮮魚介を盛った海鮮丼に、具材とたれの調和が抜群な鰻丼、中部からは地鶏「駿河シャモ」を使ったとるふわ親子丼に、肉汁のうま味たっぷりのステーキ丼をピックアップ。どんぶりいっぱいのご馳走を味わおう。

- 「キジ飯」1,210円。キジは日本の食文化の中でも歴史が古く、縁起物としても愛される(椀)
- 昼時は混雑する日も。オープン後や13時過ぎ頃は比較的スムーズに入店できる(同上)
- 駿河の味覚(釜揚げシラス、黒はんぺん、天ぷら、桜エビの唐揚げ)を乗せた「駿河丼」2,900円(うな繁)
- 広々とした清潔感のある店内。席数も多く、テーブル席や座敷などシーンに合わせて利用できる(同上)
- 人気の一品料理「アジアの生春巻き」726円と「本日のキッシュ」495円(アジア洋食厨房)
- サバの燻製をオイル漬けた「オイルサバディン」などオリジナル商品も販売(沼津かねはち)
- マグロやアジ、サーモンなど11種が人気のメニュー「特選海鮮丼」2,178円(同上)



Toko Channel YouTube チャンネル

おとなの遠足 2022年11月号特集
旬を味わう秋
芋栗南瓜スイーツ

過去に掲載した店舗の紹介動画を公開中Toko!
QRをCheck!



ポティロン

おとなの遠足
Instagramはじめました!



@otonano_ensoku2022

ご紹介店舗をより詳しく! 撮影の裏側もご紹介!
QRをCheck!