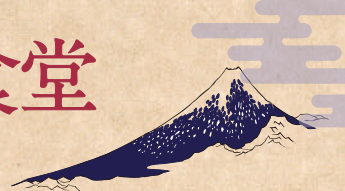


日本橋×しずおか東海道 **日本橋 しずおか食堂**

世界農業遺産「静岡水わさび」



「日本橋 しずおか食堂」には、
日本料理の老舗やフレンチ、イタリアンの名店など、多彩なジャンルのお店が参加。
しずおか直送の農林水産品を活かした創作メニューの数々をお楽しみいただけます。

**1 栄太楼 本舗**

島田市産の天然はちみつをトッピングしたパンに
こだわりの餡をたっぷり添えたあんバタートーストを
ご用意しました。

中央区日本橋1-2-5
☎03-3271-7785

**2 Da GOTO**

秋漁で揚がった焼津市直送の桜えびと島田市特産の
ホホホタケを贅沢に使い、スパゲティをご用意しました。
アラカルトでお楽しみください。

中央区日本橋室町1-12-10 J1ビル2階
☎03-6281-9858

**3 高嶋家**

ホホホタケの食感を楽しむねぎぬたや肝吸。伝統野菜・
折戸なすには牧之原市産の自然薯を添えて吸いとり仕立てに。
鯉白焼は、静岡市直送の本わさびでお楽しみください。

中央区日本橋小舟町11-5
☎03-3661-5909

**4 日本橋 神茂**

駿河湾でしか獲れない稀少な桜えび。春と秋の2回だけ水揚げ
されます。今年も秋漁で揚がった桜えびをたっぷり使い、
神茂自慢のさつま揚げ「比の桜えび」をおつくりしました。

中央区日本橋室町1-11-8
☎03-3241-3988

**5 日本橋 蛇の市本店**

駿河湾で揚がった新鮮なしらすや生桜えびを贅沢に
使った軍艦巻。天然はちみつや甘い甘みを隠し味にした
蛇の市名物のいなりやかんぴょう巻もお楽しみください。

中央区日本橋室町1-12-10 J1ビル1階
☎03-3241-3566

**6 日本橋だし場 本店**

静岡市は日本の山菜栽培の発祥地。農家が大切に育てた
ブランド山菜「静岡水わさび」を本枯鰯節にあわせ 風味
豊かな「かつぶしめし」をおつくりしました。

中央区日本橋室町2-2-1 COREDO室町1階 (にんべん日本橋本店内)
☎03-3241-0968

**7 日本橋だし場 はなれ**

徳川家康公が愛した伝統野菜・折戸なす。折戸なすと桜えびを贅沢
に使い、にんべんのだしで炊きあげたこの季節ならではの生薑香る
だし炊き込みご飯をお楽しみください。(数量限定)

中央区日本橋室町2-3-1 COREDO室町2 1階
☎03-5205-8704

**8 日本橋 とよだ**

甘鯛にホホホタケを合わせ川根本町特産の柚子で柚子を仕立て
ました。旬の折戸なすは、味噌田楽や生ハム巻に。吉田町直送の
しらすをたっぷり使ったご飯は自然薯とろろでお楽しみください。

中央区日本橋室町1-12-3
☎03-3241-1025 (要予約)

**9 日本橋 舟寿し**

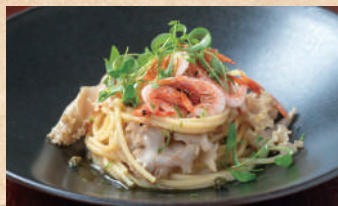
静岡市産の本わさびで味わう桜えび、しらすの三種盛。折戸なすのひすい
煮には、鰻と桜えび、島田市直送の本ホホホタケを合わせました。ブランド
トマトと天然はちみつでドレッシングで仕上げた小鉢もお楽しみください。

中央区日本橋小舟町11-2 深沢ビル内
☎03-3661-4569

**10 日本橋 ゆかり**

ホホホタケとあぶりホタテは本わさびを添えてお刺身仕立て
に。折戸なすと自然薯は揚げたし。秋漁で揚がった桜えびに
しらすを合わせた紅白丼はこの季節ならではの味わいです。

中央区日本橋3-2-14
☎03-3271-3436

**11 Peace**

獲れたて直送の桜えびにホホホタケを合わせたスパゲティニは
すだちの香りでおいしく召し上がってください。釜揚げしらすを添え、ドゥイ
のトマトソースで仕上げた折戸なすのフリットもご用意しました。

中央区日本橋室町1-11-12 日本橋水野ビル2階
☎050-3091-1231

**12 文明堂カフェ**

秋漁で揚がった駿河湾産の旬の桜えびにしらすをふんだんに
使ったペペロンチーノ。
生の桜えびに生しらすも兼ねた贅沢な一品です。(数量限定)

中央区日本橋室町1-13-7 PMOビル1階
☎03-3245-0002

**13 平ちゃん**

吉田町直送のしらすの風味を楽しむ土鍋ご飯。牧之原市産の
自然薯を活かして、つみれとがんもつくりました。川根本町
特産の柚子の風味を楽しむドリンクもお楽しみください。

中央区日本橋室町1-12-10 J1ビル地下1階
☎050-3623-1723

**14 La Paix(ラペ)**

鯉のあぶりはマリネに仕立て、ホホホタケと天然はちみつでドレッシング
を合わせて。クエの白ワイン蒸しには、香ばしく焼き上げた折戸なすの
ソースを添えました。お昼と夜のコースでお楽しみください。

中央区日本橋室町1-9-4 地下1階
☎050-3196-2390 (要予約)

**15 利久庵**

静岡野菜は海鮮と合わせてチーズホイル焼に。しらす豆腐の
揚げだしは牧之原市直送の自然薯を使い吸いとり仕立てにしました。
桜えびのきめた巻や折戸なすの含ませ煮もご用意しています。

中央区日本橋室町1-12-16
☎03-3241-4006

- メニューの内容は、食材の生産状況等
により変更になる場合がございます。
- 日本橋しずおか食堂のメニューには、
数量限定のものがございます。
- 予約が必要な店がございます。
- 詳しい店舗情報や特別メニューの
内容は、各店のホームページなどでご
確認ください。

料理撮影：スタジオレット 長澤廣司

お問合せ先 | NPO全国街道交流会議 ☎092-832-8580 静岡市観光政策課 ☎054-221-1310

◆しずおか中部の海の幸、山の幸、里の幸

しずおか中部の5市2町から自慢の農林水産品をお届けします。

- ◎静岡市／本わさび、折戸なす、桜えび、トマト ◎藤枝市／トマト
- ◎島田市／ホホホタケ(はなづらたけ)、天然はちみつ ◎焼津市／桜えび
- ◎牧之原市／自然薯 ◎吉田町／しらす ◎川根本町／柚子、柚子加工品

◆しずおか中部連携中枢都市圏とは

静岡県中部地域の5市2町(静岡市、島田市、焼津市、藤枝市、牧之原市、
吉田町、川根本町)から構成されており、2015年に広域連携を目的とし
て設立。それぞれの市町が持つ地域資源を活かし、共通の課題に向け取
り組む圏域のことです。

参加店
MAP