

しずおかグルメ 静岡の新鮮な海の幸

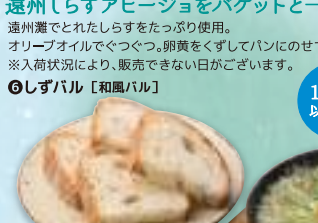
価格はすべて税込価格となります。



日替わり丼:780円
沼津港で毎朝届がる新鮮な魚介類を使い、リーズナブルな価格の丼を実現いたしました。
※仕入れ状況によりネタの内容が異なる場合がございます。
◎沼津魚がし丼【丼屋】



金目鯛煮付:時価
※詳しくは店頭にてお問い合わせください。
一年中、脂が乗って美味しい天竜川の金目鯛。ぜひご賞味ください。
◎すし・魚処 のへそ【海鮮和食】



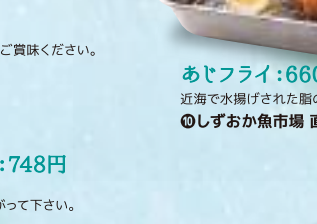
遠州しらすアヒージョをバケットと一緒に:748円
遠州産でとれたしらすをたっぷり使用。オリーブオイルでぐつぐつ。卵黄をくずしてパンにのせて召し上がって下さい。
※入荷状況により、販売できない日がございます。
◎しずバル【和風バル】



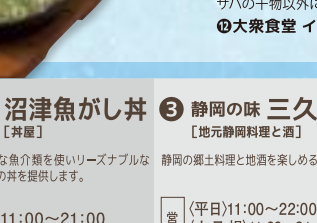
本鮪丼:1,430円
解凍鮪ではない生にこだわった本鮪に、おいしい本鮪をご提供いたします。
◎まぐろ一筋 みやもと【精料理・居酒屋】
※写真はイメージです。



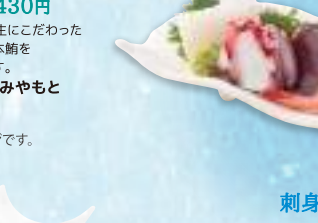
南鮪と本鮪の刺身盛り合わせ(小):1,650円
清水八洲水産から仕入れた、南鮪と本鮪の極上トロや中トロ、赤身をお楽しみいただけます。
◎南鮪と自然薯 炉囲土【和食(南鮪と自然薯)】



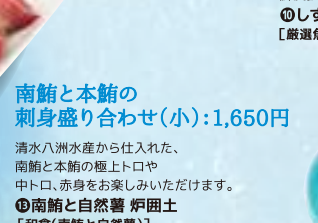
あじフライ:660円
近海で水揚げされた脂の乗ったぶりぶりのあじをフライにしました。
◎しずおか魚市場 直営店【厳選魚介料理・まぐろ実演販売】



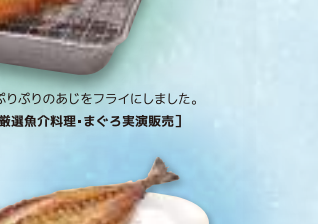
でかい!サバの開き:533円
「千物の街・沼津」で造られた脂ののった大きいサバです。身も厚くどこか「ふわっ」と沼津の潮の香りがしてきそうな、自慢の逸品です。サバの干物以外にも「真アジ」本マグロのみりん干しがあります。
◎大衆食堂 イマさん【定食・居酒屋】



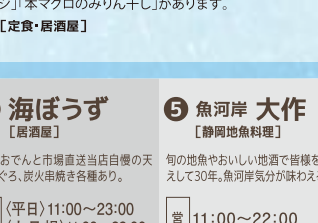
桜海老かき揚げ:825円
静岡で桜海老料理の定番といえばこれ!サクッとした食感と桜海老の香ばしさが口中に広がります。
※入荷状況により、販売できない日がございます。
◎魚河岸 大作【静岡地魚料理】



いわしの刺身:715円
栄養満点ないわしは刺身で食べるのが一番!新鮮ないわしの刺身は、青魚特有の臭いも少なく、お酒にも御飯にもよく合います。
◎魚河岸 大作【静岡地魚料理】



黒はんぺんフライ:495円
黒はんぺん料理の定番中の定番!カリッと揚がったフライは、ソースや醤油との相性も良く、絶品です。
◎静岡の味 三久【地元静岡料理と酒】



自家製黒はんぺん焼二枚(焼):550円
静岡名物の黒はんぺん。のへそ自慢の新鮮魚、鯖のみで贅沢に作りあげた逸品です。
◎すし・魚処 のへそ【海鮮和食】



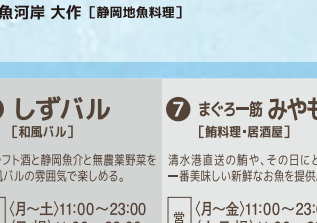
石松餃子車盛り:1,530円
元祖浜松餃子のお味をお楽しみください。
◎石松餃子【浜松餃子専門店】



自然薯松花堂:2,750円
伊豆松崎の田口農園で育てられた自然薯を、かつおだしと味噌汁で「とろろ汁」に仕上げました。炉囲土特選松花堂です。
◎南鮪と自然薯 炉囲土【和食(南鮪と自然薯)】



磯おろし:770円
そば屋のまかないメニューから生まれた静岡で愛され続ける当店自慢商品です。揚げたて天ぷらの天井とお蕎麦のセットがNo.1の人気商品です。
◎磯おろし 戸隠そば【蕎麦店】



天丼セット:1,100円
そば屋のまかないメニューから生まれた静岡で愛され続ける当店自慢商品です。揚げたて天ぷらの天井とお蕎麦のセットがNo.1の人気商品です。
◎磯おろし 戸隠そば【蕎麦店】

しずおかグルメ 「これぞ静岡!」なオススメメニュー

価格はすべて税込価格となります。



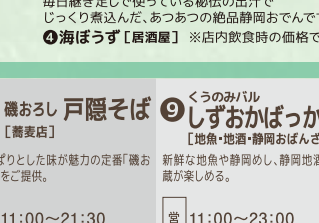
SSKさば缶タルタル:528円
地元SSKの缶詰で作った一品です。
◎くろのみバル しずおかばっかあ【地魚・地酒・静岡おばんざい】



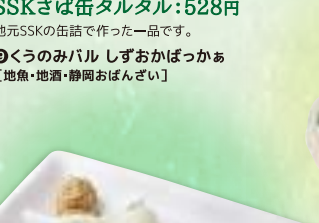
静岡おでん盛り合わせ(8本):935円
色黒だけど味は深く、定番の大根、黒はんぺん、玉子など選りすぐりの8品の盛り合わせです。
◎駿府 八丁蔵【まるごと静岡酒場】



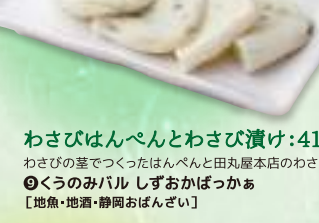
わさびはんぺん:418円
わさびの茎でつくったはんぺんと田丸屋本店のわさび漬。
◎くろのみバル しずおかばっかあ【地魚・地酒・静岡おばんざい】



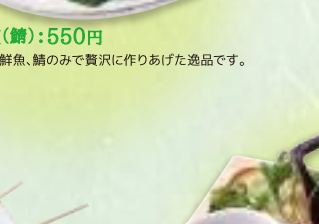
自家製黒はんぺん焼二枚(焼):550円
静岡名物の黒はんぺん。のへそ自慢の新鮮魚、鯖のみで贅沢に作りあげた逸品です。
◎すし・魚処 のへそ【海鮮和食】



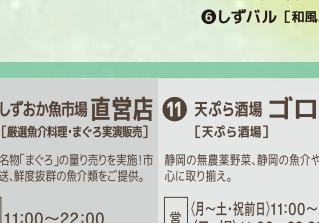
黒はんぺんフライ:495円
黒はんぺん料理の定番中の定番!カリッと揚がったフライは、ソースや醤油との相性も良く、絶品です。
◎静岡の味 三久【地元静岡料理と酒】



石松餃子車盛り:1,530円
元祖浜松餃子のお味をお楽しみください。
◎石松餃子【浜松餃子専門店】



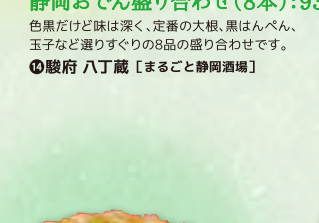
自然薯松花堂:2,750円
伊豆松崎の田口農園で育てられた自然薯を、かつおだしと味噌汁で「とろろ汁」に仕上げました。炉囲土特選松花堂です。
◎南鮪と自然薯 炉囲土【和食(南鮪と自然薯)】



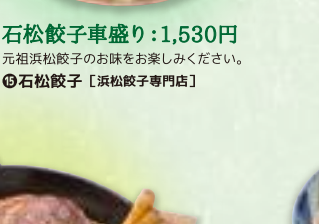
磯おろし:770円
そば屋のまかないメニューから生まれた静岡で愛され続ける当店自慢商品です。揚げたて天ぷらの天井とお蕎麦のセットがNo.1の人気商品です。
◎磯おろし 戸隠そば【蕎麦店】



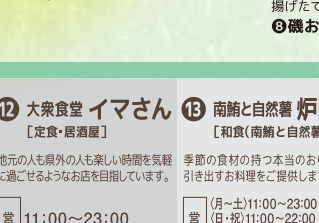
天丼セット:1,100円
そば屋のまかないメニューから生まれた静岡で愛され続ける当店自慢商品です。揚げたて天ぷらの天井とお蕎麦のセットがNo.1の人気商品です。
◎磯おろし 戸隠そば【蕎麦店】



SSKさば缶タルタル:528円
地元SSKの缶詰で作った一品です。
◎くろのみバル しずおかばっかあ【地魚・地酒・静岡おばんざい】



静岡おでん盛り合わせ(8本):935円
色黒だけど味は深く、定番の大根、黒はんぺん、玉子など選りすぐりの8品の盛り合わせです。
◎駿府 八丁蔵【まるごと静岡酒場】



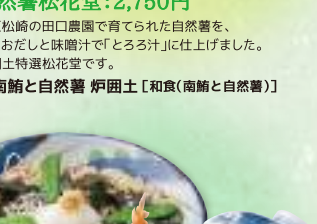
わさびはんぺん:418円
わさびの茎でつくったはんぺんと田丸屋本店のわさび漬。
◎くろのみバル しずおかばっかあ【地魚・地酒・静岡おばんざい】



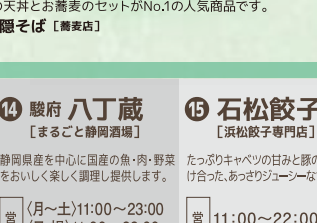
自家製黒はんぺん焼二枚(焼):550円
静岡名物の黒はんぺん。のへそ自慢の新鮮魚、鯖のみで贅沢に作りあげた逸品です。
◎すし・魚処 のへそ【海鮮和食】



黒はんぺんフライ:495円
黒はんぺん料理の定番中の定番!カリッと揚がったフライは、ソースや醤油との相性も良く、絶品です。
◎静岡の味 三久【地元静岡料理と酒】



石松餃子車盛り:1,530円
元祖浜松餃子のお味をお楽しみください。
◎石松餃子【浜松餃子専門店】



自然薯松花堂:2,750円
伊豆松崎の田口農園で育てられた自然薯を、かつおだしと味噌汁で「とろろ汁」に仕上げました。炉囲土特選松花堂です。
◎南鮪と自然薯 炉囲土【和食(南鮪と自然薯)】



磯おろし:770円
そば屋のまかないメニューから生まれた静岡で愛され続ける当店自慢商品です。揚げたて天ぷらの天井とお蕎麦のセットがNo.1の人気商品です。
◎磯おろし 戸隠そば【蕎麦店】



天丼セット:1,100円
そば屋のまかないメニューから生まれた静岡で愛され続ける当店自慢商品です。揚げたて天ぷらの天井とお蕎麦のセットがNo.1の人気商品です。
◎磯おろし 戸隠そば【蕎麦店】

しずおかグルメと一緒に楽しみたい!!

ASTY静岡で味わえる地酒・クラフトビール

価格はすべて税込価格となります。



三和酒造(株) 臥龍梅
静岡市清水区



高嶋酒造(株) 白隠正宗
沼津市



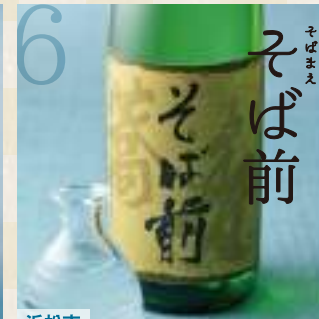
國香酒造(株) 國香
袋井市



青島酒造(株) 喜久酔
藤枝市



花の舞酒造(株) 磯自慢
掛川市



花の舞酒造(株) そば前
浜松市



花の舞酒造(株) 磯自慢
焼津市



花の舞酒造(株) 日本刀
浜松市



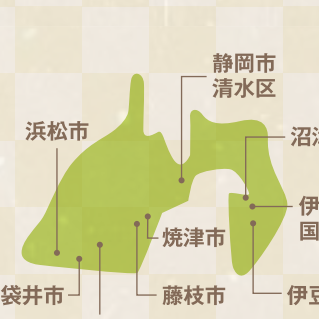
花の舞酒造(株) 花の舞アビス
浜松市



「反射炉ビヤ」
伊豆の国市



「ベアードビール」
伊豆市



静岡市清水区



沼津市



伊豆の国市



焼津市



藤枝市



伊豆市



袋井市



掛川市

1 「臥龍梅」純米吟醸(1合):968円
様々な酒造好適米を使用し、高品質の酒造りに徹しています。米の旨味、上品な香りが口いっぱいに広がり、キレのよさで後味も最高です。
◎海ぼうず【居酒屋】

2 「白隠正宗」本醸造(300ml):1,122円
富士山の伏流水、県産米(富士山・山田錦など)、静岡酵母のみを使用した手造りの酒。辛口で飲みやすく、どの料理にもよく合います。
◎静岡の味 三久【地元静岡料理と酒】

3 「國香」純米吟醸(300ml):1,375円
蔵元・伝一郎の酒造り、伝兵衛酵母とその作り方にあり、さわやかで、きれいな口当たりは、どんな料理にも合います。
◎魚河岸 大作【静岡地魚料理】

4 「喜久酔」特別本醸造(1合):935円
「静岡型」、「米作りから」の酒造り、大井川水系南アルプス伏流水を使用し、酵母は静岡酵母のみ。やわらかく、爽やかな香りがあり、キレのよい喉越しの酒です。
◎すし・魚処 のへそ【海鮮和食】

5 「開運」特別純米(1合):748円
掛川市にある、土居酒造。「飲みやすい純米酒を造りたい。」という思いから生まれた純米酒です。純米のkokoro、スッキリとしたキレのよい喉越しをお楽しみ下さい。
◎しずバル【和風バル】

6 「そば前」純米酒(1合):605円
静岡県産米を使用し、日本酒本来の味と香りを堪能できます。そばに合う深い味わいと軽快な口どけのお酒です。
◎磯おろし 戸隠そば【蕎麦店】

7 「磯自慢」本醸造(180ml):990円
静岡を代表とする名酒です。飲み口は優しくフルーティで新鮮な魚類とよく合います。
◎すし・魚処 のへそ【海鮮和食】

8 「日本刀」純米吟醸超辛口(1合):770円
通常の日本酒酵母ではなく、白ワイン酵母で作られた日本酒です。
◎天ぷら酒場 ココロ【天ぷら酒場】

9 「花の舞アビス」生酒:638円
通常の日本酒酵母ではなく、白ワイン酵母で作られた日本酒です。
◎すし・魚処 のへそ【海鮮和食】

10 「反射炉ビヤ」「ベアードビール」
反射炉ビヤ、ベアードビールなど静岡のクラフトビールを生産、販売してご用意しております。ぜひ静岡産の食材とビールでお楽しみください。
◎しずバル【和風バル】

価格はすべて税込価格となります。

店舗紹介

1 すし・魚処 のへそ 【海鮮和食】 こだわりの美味しい魚介をご提供。 営 11:00~23:00 ☎054-260-7728	2 沼津魚がし丼 【丼屋】 新鮮な魚介類を使いリーズナブルな価格の丼を提供します。 営 11:00~21:00 ☎054-286-2276	3 静岡の味 三久 【地元静岡料理と酒】 静岡の郷土料理と地酒を楽しめる。 営 (平日)11:00~22:00 (土・日・祝)11:00~21:00 ☎054-283-7502	4 海ぼうず 【居酒屋】 静岡おでんと市場直送当店の天竜川、旬の地魚やおいしい地酒で皆様をお迎えし、30年、魚河岸気分が味わえる。 営 (平日)11:00~23:00 (土・日・祝)11:00~22:00 ☎054-202-1500	5 魚河岸 大作 【静岡地魚料理】 旬の地魚やおいしい地酒で皆様をお迎えし、30年、魚河岸気分が味わえる。 営 11:00~22:00 ☎054-281-8700	6 しずバル 【和風バル】 クラフト酒と静岡魚介と無農薬野菜を、新鮮な地魚や静岡の地酒、旬の地魚やおいしい地酒で皆様をお迎えし、30年、魚河岸気分が味わえる。 営 (月~土)11:00~23:00 (日・祝)11:00~22:00 ☎054-204-1831	7 まぐろ一筋 みやもと 【精料理・居酒屋】 清水港直送の鮮魚や、その日にとれた旬の地魚やおいしい地酒で皆様をお迎えし、30年、魚河岸気分が味わえる。 営 (月~土)11:00~23:00 (土・日・祝)11:00~22:00 ☎054-291-5720	8 磯おろし 戸隠そば 【蕎麦店】 さっぱりとした味が魅力の定番「磯おろし」をご提供。 営 11:00~21:30 ☎054-201-9320	9 しずおかばっかあ 【地魚・地酒・静岡おばんざい】 新鮮な地魚や静岡の地酒、旬の地魚やおいしい地酒で皆様をお迎えし、30年、魚河岸気分が味わえる。 営 11:00~23:00 ☎054-292-7288	10 しずおか魚市場 直営店 【厳選魚介料理・まぐろ実演販売】 静岡名物「まぐろ」の盛り合わせを実施!市場直送、新鮮な魚介類をご提供。 営 11:00~22:00 ☎054-291-6171	11 天ぷら酒場 ゴロー 【天ぷら酒場】 静岡の無農薬野菜、静岡の魚介や肉を、旬の地魚やおいしい地酒で皆様をお迎えし、30年、魚河岸気分が味わえる。 営 (月~土)11:00~23:00 (日・祝)11:00~22:00 ☎054-260-9898	12 大衆食堂 イマさん 【定食・居酒屋】 地元の人々も県外の人々も愛する、静岡の味、新鮮な地魚や静岡の地酒、旬の地魚やおいしい地酒で皆様をお迎えし、30年、魚河岸気分が味わえる。 営 11:00~23:00 ☎054-204-1035	13 南鮪と自然薯 炉囲土 【和食(南鮪と自然薯)】 季節の食材の持つ本当のおいしさを引き出すお料理をご提供します。 営 (月~土)11:00~23:00 (日・祝)11:00~22:00 ☎054-654-3001	14 駿府 八丁蔵 【まるごと静岡酒場】 静岡県産を中心に国産の魚・肉・野菜をおいしく楽しく調理して提供します。 営 (月~土)11:00~23:00 (日・祝)11:00~22:00 ☎054-204-8202	15 石松餃子 【浜松餃子専門店】 たっぷりキャベツの旨みと豚肉の旨味が溶け合った、あつあつジューシーな餃子です。 営 11:00~22:00 ☎054-293-6211
--	--	--	--	--	---	---	--	---	--	--	---	--	--	--