

報道関係者各位

アスティ静岡に
「中華そば」と「静岡の肴処」の新店オープン！



～東館に静岡グルメの新店「中華そば0（ゼロ） / 駅下のみぜん」～

JR 静岡駅「アスティ静岡（東館）」（所在地：静岡市葵区黒金町 54 番地 3）では、
11月18日（木）に「中華そば0（ゼロ） / 駅下のみぜん」が新たにオープンいたします。

昼は、鶏清湯（トリチンタン）などの中華そば店、夜は、静岡産の食材にこだわった天ぷらをはじめとする様々な料理とお酒を気軽にお楽しみいただける居酒屋店で、ビジネスや観光でお越しのお客様はもとより地域の皆様にも静岡の味を再発見していただけるメニューをご提供してまいります。

新たな店舗が加わった「アスティ静岡（東館）」の静岡グルメ 10 店舗で、様々な静岡の味をご堪能ください。

新店舗概要

中華そば

0 [ゼロ]

天ぶら・静岡の肴
駅下のみぜん

11/18
THU
NEW OPEN

11/17(水)
プレオープン

【ラーメン/天ぶらと静岡の肴処】

営業時間 11:00~22:00 (平日 15:00~16:00 中休み)

昼夜で店名とメニューを替え、昼は“中華そば”、夜は静岡の食材とお酒をご気軽にお楽しみいただける“居酒屋”として、幅広いお客様に様々なシーンでお楽しみいただける店舗です。

昼の「中華そば0(ゼロ)」は、店名の由来でもある無化調にこだわり、中でも鶏清湯(トリチンタン)スープの鶏醤油そばは、極上の素材を使ったプレミアムな中華そばです。また、旨味を最大限に引き出したスープの豚骨そばは、豚骨、醤油、魚介のマリアージュで、濃厚な上に後味がさっぱり逸品です。静岡焼津の富士山なると巻等を添えて、静岡ならではの中華そばをご提供してまいります。

夜の「駅下のみぜん」は、静岡駅の南口でご好評いただいている割烹「みぜん」のメニューを、気軽にリーズナブルにお楽しみいただけ、静岡の無農薬野菜やオーガニック食材を使用し「よいものをお値打ちに！」をコンセプトにした静岡の肴が満載の居酒屋となっております。



鶏醤油そば
¥968



天ぶら盛り合わせ
(小)
¥858



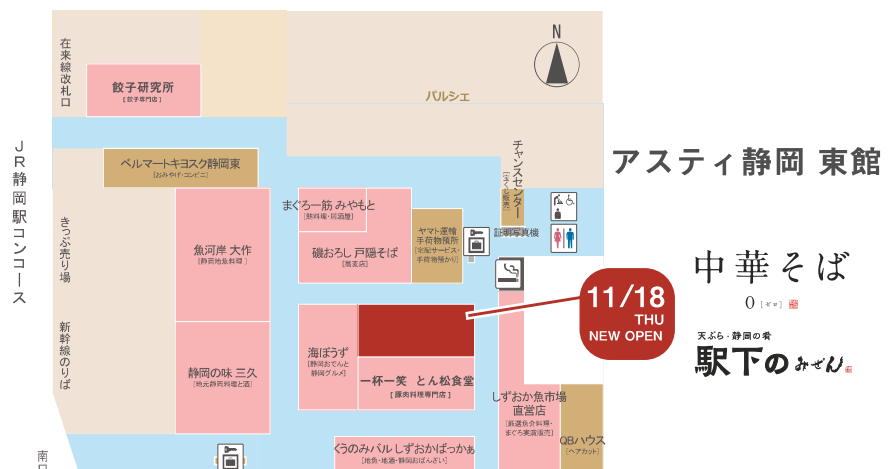
契約農家直送
無農薬野菜のセイロ蒸し
¥858

※表示価格は税込みです。
※価格は予告なく変更する場合がございます。

開業記念
特別メニュー

11月18日(木) 生ビール1杯 110円
11月19日(金) レモンサワー1杯 110円
※両日とも16時以降

新店舗配置図



〔リリース内容・取材等のお問合せ先〕

ジェイアール東海静岡開発株式会社 営業部 営業課 (担当/原・伴野)
TEL 054-282-5896 FAX 054-287-6672 MAIL: info@asty-shizuoka.co.jp