



地場食材を再発見

エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ

静岡

Shizuoka

今回訪れたのは「静岡県」。
駿河湾の海の幸に、
静岡の山が育む
魅力あふれる食材を使用した
食の旅をお楽しみ下さい。



焼津名物

鰹

やいづ 焼津かつおの 竜田揚げサラダ ～生姜ドレッシング～

Fried bonito on colorful salad
~Ginger Sauce~

1,200円(税込)

カリッと揚げた焼津かつおを添えた
サラダ。生姜ドレッシングでさっぱりと
お召し上がりいただけます。

やいづ 焼津かつおの 山葵カルパッチョ

Bonito carpaccio
with japanese-style sauce

1,250円(税込)

焼津かつおのたたきを山葵ソースで
旨味を引き立てました。お好みで
静岡名物のつんつん漬け、
伊豆のわさびマヨネーズを添えて
ご一緒にお楽しみいただけます。

焼津かつおのたたき

焼津のかつおのたたきは生産量日本
一を誇ります。中身は赤身でレア状態
を保ち、表面を香ばしく炙ることがかつ
お本来の旨味を引き立たせます。



つんつん漬け

静岡県の特産品である生わさびを、醬
油漬けにした商品です。その名の通り、
つーんと辛いわさびの香りで、歯ごたえ
の良い茎とのバランスが最高です。



駿河湾桜海老のがんもどき 湯葉あんかけ

Deep-fried tofu patties with sakura shrimp,
served with yuba sauce

750円(税込)

桜海老の風味と旨味が口いっぱいに広がるがんもどきに、湯葉の食感をトッピング。
和のあんかけで上品な味わいで仕上げています。

駿河湾桜海老のフラムクーヘン

Sakura shrimp Flammkuchen

1,100円(税込)

チーズベースの薄焼き生地、駿河湾桜海老を
たっぷりトッピング。繊細な桜海老の風味と旨味が味わえます。

駿河湾桜海老

駿河湾ならではのグルメといえば「桜海老」。
日本では駿河湾でしか漁獲されない貴重な海の
幸、鮮やかなピンク色と独特の風味が特徴です。



駿河湾の恵み

桜海老

Sakura
shrimp



ホホホタケと 秋野菜のグリル

Grilled mushrooms with autumn vegetables

800円(税込)

静岡産のホホホタケを秋の味覚であるさつまいも、キノコと一緒にガーリックソースで焼き上げました。仕上げのハニーマスタードソースがアクセント。

ホホホタケ



「はなびらたけ」という品種のキノコで、ごく限られた環境でしか育たない希少なキノコです。うま味が豊富で、シャキシャキとした食感が魅力的な食材です。



静岡黒おでん (黒はんぺん・大根・玉子・牛スジ)

Shizuoka oden

980円(税込)

さば・いわし・あおさをブレンドしただし粉をたっぷりかけて食べるのが定番です。

静岡黒おでん

牛すじから取っただしと濃口醤油で煮込むことで黒くなる出汁が特徴的なご当地おでんです。定番である黒はんぺんは欠かせません。



黒はんぺんのフライ

Deep-fried japanese fish cake

680円(税込)

静岡県のソウルフード、人気のご当地グルメです。サクサクの衣と魚の旨味がマッチし、ビールのおつまみに最適です。伊豆のわさびマヨネーズタイプを付けてもおすすめです。

伊豆のわさび マヨネーズタイプ



伊豆の風味豊かで爽やかなわさびの味わいとまろやかなマヨネーズが絶妙にマッチしたわさびマヨネーズタイプです。



富嶽白鶏のグリル

Grilled fugaku hakkei chicken

1,380円(税込)

富嶽白鶏をふっくらジューシーな食感に焼き上げました。静岡県の特産三ヶ日みかンドレッシングを使用した特製ソースとの相性が絶品です。

三ヶ日みかンドレッシング



「三ヶ日」は、静岡県浜松市浜名区にある地名でみかんの産地です。甘さとコクのバランスがとれた濃厚な味わいの三ヶ日みかんを使用したドレッシングです。



浜名湖産生海苔と 玉子のメスープ

Fresh seaweed and egg soup

250円(税込)

浜名湖産の生海苔を使用した優しい味わいのスープ。メの一杯に最適です。

浜名湖産生海苔

浜名湖産生海苔は葉肉が薄く、柔らかく、香りが高いため、生食用として、また板のりに加工され、海苔巻き用として重宝されます。あざやかな緑色の輝きと、豊かな磯の香りが自慢です。

名産で彩るビヤカクテル

静岡

みっかび

三ヶ日みかんエール

Shizuoka Mikkabi Mikan Ale

エビス プレミアムエール + 三ヶ日みかんコンク

甘くてコクのある三ヶ日みかんのピューレを使用したコンクと、プレミアムエールのふくよかで爽やかな苦みが同調した味わいに仕上げました。

880円(税込)

お酒

このページの商品はアルコールが含まれています。



飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。



このメニューは石灰石から生まれた新素材LIMEXでつくられています