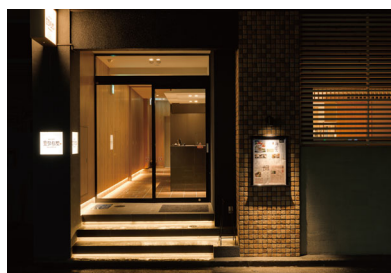




駿河湾の海の幸を中心に、 これぞ本物の味をご堪能あれ



その昔、駿府の国に「岩下覚弥（かくや）」という徳川家康お抱えの天才料理人がいました。覚弥別墅は、その岩下覚弥が皆様をおもてなしするための「別荘」をコンセプトに、静岡の本物の味をお伝えするお店です。店内に一步踏み入れれば、落ち着いた和の空間が広がります。個室も多く、フロアごとに異なる雰囲気を出しているため、プライベート、宴会、催事などニーズに合わせた使い分けができます。3階には中庭があり、その中庭を眺めながらお酒を嗜める大人なバーカウンターも、筆者もお邪魔したいと思うほど素敵な空間です。

その素晴らしい空間で味わう絶品のお料理はまさに至極です。ふじのくに食の都づくり仕事人にも選ばれている「駿河の名工」料理長 勝呂文洋氏が魅せる様々なお料理は、静岡の本物を楽しんでいただきたいという想いから、漁港直送の鮮魚や地酒など静岡で生まれた素晴らしい食材を中心に、最高の味に。今回取材させていただいた札の辻 彩り三十小箱膳は、木の香りを感知される小箱の中に、今が旬な30品目の食材を使った色彩豊かなお料理が並び、まさに玉手箱、時間を忘れてお料理を楽しめました。ソムリエ厳選のワインや地酒をオマージュすれば他に言うことはなすです。大切な方とぜひお出かけいただきたいお店です。



彩り三十小箱膳



天然南鮓と地魚の盛り合わせ



生牡蠣



和食統括料理長【ふじのくに食の都づくり 仕事人】
勝呂 文洋さん



その他の天然南マグロと地魚の盛り合わせや鶏味噌すき鍋など1品料理もご堪能あれ。季節の会席にもおすすめです。
※接触機会を減らすべくお料理をまとめて木箱に入れ、極力配膳の回数を減らすなど、なすびグループではお客様に安心して楽しい時間をお過ごしいただけるよう、グループをあげて新型コロナウイルス対策に取り組んでいます。

かくやべっしょ 馳走百年 覚弥別墅

静岡市葵区七間町1-15
TEL. 054-255-3388



営 / 日～木 11:30～14:00 / 17:30～22:00 休 / 無休
金・土 11:30～14:00 / 17:30～22:30 <https://www.nasubi-ltd.co.jp>

※なすびグループではTLCチケットがご利用いただけます。TLC Payは馳走百年 覚弥別墅をはじめとして、順次導入を予定しています。