

“おいしい” を訪ねる

豊かな自然の恵みをもとに、職人が仕立てる最上級の料理の数々。
忙しい日常から離れ、ぜいたくなひとときを過ごして。

2 地産地消のイタリアンを存分に パスタセット/ピザセット

各1,380円 リストランテ ベッラビスタ

本格イタリアンがカジュアルに楽しめるベッラビスタのパスタセットとピザセット。地元の野菜、魚をふんだんに使用したパスタか窯焼きピザに、サラダバー、ドリンクバーが付きます。プラス300円でデザート3点盛りも。手入れが行き届いた美しい庭や、窓から見える佐鳴湖の景色とともにゆったりとしたひとときを過ごして。鮮魚のカルパッチョや自家製ローストポークなど、自慢の料理が並ぶディナーセットは2人で3900円、3人で5850円です。



1 四季折々の旬の味覚 和膳(ランチ) 1,200円 松花堂懐石 3,800円～

和風レストラン いちりん



旬の食材を使用した料理の数々が色鮮やかな、いちりんの和膳。天ぷらや刺身、焼き物などプレートに盛り付けられた6種の料理に、大釜炊き白米、味噌汁、コーヒー、デザートがつきます。どれも肉を使わない体に優しいメニュー。「ゆったりと食事やおしゃべりが楽しめるように」という配慮からテーブル席は広めにとってあります。プライベートルームもあるので、多人数での会食も可能。法事用の松花堂懐石は予算に応じて内容を変更できます。

4 丹精こめた本場の加賀料理 おまかせコース

4,500円～15,000円 加賀料理 青葉



金沢で修行を積んだ店主が腕によりをかけて作る加賀料理のコース。魚や野菜は金沢の市場から仕入れており、浜松では味わえない本場の味覚が楽しめます。写真は6000円コースの一部で、前菜、お造り、焼き物、主菜、蒸し物、酢の物にご飯、味噌汁、漬物付き(仕入れによって変更あり)。コースは前日までに予約を。治部煮(とり900円、かも1200円)、のどぐろの塩焼き(時価)もお勧め。夫婦や友人と語らいの時間が過ごせる隠れ家的な店です。

3 地元食材の良さを再認識 期間限定コース “l'été 夏”

お昼のコース 3,500円(全6品) / 5,000円(全8品)
夜のコース 7,000円(全10品) / 10,000円(全13品)
ナチュラルフランス料理 アマンダンライズ



遠州灘・浜名湖産の魚介類と静岡・三河産の野菜をふんだんに盛り込んだフレンチコース「l'été 夏」。高級魚の甘鯛・ハモや市場に出回らない篠原産の丸オクラなど、すべての料理に厳選した夏の地元食材を使用しています。「身近すぎて気付かない地元食材の良さを再認識してほしい」という思いが込められたコース。油分を抑え、和の技法を取り入れた料理の数々は懐石料理の感覚で楽しめます。デザートと食後の飲み物付き。9月30日までの期間限定です。通常ランチコース(2500円)もあります。

“おいしい”お店はココにある!



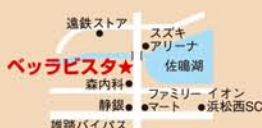
1 和風レストラン いちりん

浜松市西区入野町 740-3
☎11:00～15:00
17:30～22:00(土曜は23:00まで)
☎無休
☎053-445-2757
※駐車場 40台



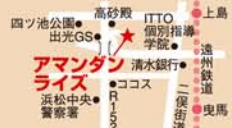
2 リストランテ ベッラビスタ

浜松市西区入野町 20020-10
☎11:00～15:00(オーダーストップ14:30)
17:30～23:00(オーダーストップ22:00)
☎火曜
☎053-445-3711
[URL] http://www.terrace.jp/



3 ナチュラルフランス料理 アマンダンライズ

浜松市中区上島 1-3-1
☎11:30～15:00(オーダーストップ14:00)
18:00～22:00(オーダーストップ21:00)
☎土・日曜、祝日、第2水曜
☎053-473-4411
[URL] www.novarese.co.jp/r-ars



4 加賀料理 青葉

浜松市中区鶴江 3-29-20
☎17:30～翌1:00(オーダーストップ0:00)
☎日曜
☎053-451-3876
[URL] http://www.wr-salt.com/aoba

