



(上) 本日の鮮魚と野菜のアクアパッツァ 3,360円(2人前) (右) 浜名湖産の魚介類の旨味がパスタにしみ込んだペスカトーレ 2,400円(2人前)

意外と!?
アットホーム

いつもカップルで賑わう浜松屈指のトラットリア。野菜は自家菜園から直送し、魚介類は浜名湖産。パスタとソースも作り置きせず、注文を受けてから調理する。メニューが豊富で迷ってしまうが、ふたりで二皿を楽しむなら、浜名湖の幸を使ったペスカトーレとその日に水揚げされた魚料理がいい。アルデンテに茹でたパスタとコクのあるソースのハーモニーは、太箸シエラのやさしい人柄を象徴している。旬のフルーツを使った手づくりデザートも記憶に残る味だ。



イタリアン
トラットリア・ジージョ
浜松市中央区高丘北1-48-18 TEL.053-438-3994
11:00~14:30、17:30~21:30、火曜定休、駐車場10台
交通/東名浜松西ICから約8分 http://www.wr-salt.com/gigio

クチコミポイント
堅苦しさのないアットホームな店の雰囲気に満足しています。パスタの茹で加減、ソースの味ともにパーフェクト! 食べ歩きが趣味の金田達也さん(浜松市中央区在住・41歳)

意外と!? クイズ
Q バンクーパー総領事館のシェフを務めた太箸シェフが浜松で店を開いたのはなぜ?
A. イタリア料理に欠かせないアサリ、タコ、カニなどの魚介類が水深の浅い浜名湖で大量に獲れるから。さらに、尊敬する一流シェフが大勢浜松で活躍していることを知り、刺激を受けたいと思ったそうだ。

意外と!? クイズ
Q てっちりのはちまき雑炊では、スッポン鍋のはちまき雑炊は?
A. 雑炊ではなく、「スッポン粥」。米を鍋に入れ、とろ火でじっくり煮詰め、箸でつかめるまで炒ると、スッポンの旨味がしみ込む。医食同源の食材ならではのやさしい味わいは明日への活力に。



(上) カクテルのようにさっぱりと飲みやすい天然スッポンの生き血。(右) スッポン鍋は24,000円(4人分)。具は粟麩と分葱のみで十分。

意外と!?
料金がちご3!

スッポンに舌鼓を打ちつつ、しつとりと旬を愉しむ贅沢

京料理
八方 Happou
浜松市東区上新屋町228-8 TEL.053-465-5010
11:30~14:00、17:30~22:00、月曜・第1火曜定休、駐車場10台
交通/東名浜松ICから約15分、船越バイパス沿いの浜松信用金庫上新屋支店の南側
http://www.wr-salt.com/happou

クチコミポイント
スッポン鍋も美味ですが、名物の長芋素麺がイチオシです。その繊細な包丁技に誰もが感動するはず。自家製ビールづくりが趣味の津田正さん(浜松市南区在住・60歳)



(上) うなぎ入りの卵焼き「う巻き」は蒲タして、1,000円。(右) うなぎ刺はもみじおろしとポン酢でいただく。付け合わせはエシャレット。1人前1,500円(写真は2人前)。



意外と!? クイズ
Q うなぎの刺身が臭いもなく、食べやすいのはなぜ?
A. 活うなぎに井戸水を高い位置から5日間当て続けて、腹の中に溜まったエサや泥を吐かせるから。また、うなぎの血液には毒素があるが、キレイに血を洗い落としてから調理するため、安全だそうだ。

浜松でも珍しい、うなぎの刺身が食べられる店



鰻料理
うなぎ Unashin
浜松市西区馬郡町2476-227 TEL.053-596-0303
11:00~14:00、17:00~20:00、火曜・第4水曜定休、駐車場10台
交通/東名浜松西ICから約10分、JR舞阪駅から北へ徒歩5分

クチコミポイント
うなぎ、タレはもちろん、ご飯もうまい隠れた名店。誰に紹介しても、必ずリピーターになりますよ。「うなぎ」以外のうなぎ屋さんには行かない内山幸吉さん(浜松市北区在住・60歳)

市街地からかんざんじ温泉に向かう途中の「すじかい橋」近くに、「ぬくもりの森」と書かれた小さな看板がある。緑に囲まれた細い上り坂を進むと、子どもの頃に絵本で見たような童話の世界が突然現れる。女性なら誰もが胸をときめかせる、夢のような空間だ。

ひとつの街のような広い敷地には、オーナーで建築家の佐々木茂良氏が手がける輸入雑貨「ぬくもり工房」、フランス料理「ドゥソール」、ギャラリー「創良」、こだわりのガレージ「クラシクガレージ」が点在。わかりにくい場所にもかかわらず、駐車場には静岡県外のナンバーが目立つ。

そんな森の小高い丘の上に建つのが『お菓子の森』。メルヘンチックな水車小屋のような佇まいで、わずか3坪の店内には、宝石をちりばめたような美しいケーキがきれいに並び、やさしく微笑んでいるかのよう。「季節感をテーマに、ハンドメイドの飽きのこない味を心がけています」と語るのは、パティシエの大坪佳美さん。甘さ控えめで、素材の風味を活かした大人のスイーツは、男性でもイケルはず。

店の前にはテラス席もあって、小川のせせらぎと小鳥のさえずりを

意外と!?
男性もイケル!

おとぎの国から生まれたような
ハンドメイドのお菓子たち

スイーツ

小さな水車小屋 お菓子の森

浜松市西区和地町2949
10:30~18:30(カフェは17:30オーダーストップ)、木曜・第1水曜定休、駐車場30台
TEL.090-1622-1841
交通/車…東名浜松西ICを出てすぐの交差点を右折、2つ目の信号「谷上」を右折し、「和地向」を右折。「すじかい橋」交差点を右折してすぐの細い道を山側へ左折、約10分
バス…JR浜松駅バスターミナル1番のりば「館山寺温泉」行、約30分。
「すじかい橋」バス停下車、徒歩3分
http://www.nukumori.jp



クチコミポイント

季節ごとにケーキの種類がガラリと変わるの、買いに行くのが楽しみです。フルーツを使ったケーキが多いのですが、新鮮な素材をたっぷり使い、丁寧に作っているなあと感じますね。私のお気に入りには定番のアンプルノアとレモンのタルト。建物の雰囲気に負けないケーキのおいしさは、妥協を許さないパティシエのセンスと技術だと思えます。

スイーツの評価には自信がある福井美帆子さん(浜松市北区在住・45歳)

お菓子の森の意外と!? クイズ

Q 水車小屋をケーキショップにしたのはなぜ?

A. オーナーの佐々木さんがイギリスの田舎道を車で走っているときに迷ってしまい、偶然見かけた水車に心が癒されたのがきっかけ。人の心を和ませてくれるような店にしたいと水車小屋を建てたそうだ。



1は人気ナンバーワンのマカロン。生地のサクサク感と中身のしっとり感のギャップを楽しんで。1個150円、8個入り1,050円。2は森のきのこ。チョコレートとバナナクリームの上にシュークリームが乗っている。390円。3・4おとぎ話の世界に迷い込んだような雰囲気の「ぬくもりの森」。東京や大阪からも来客が絶えない。