出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第29回)

旬の野菜はこんなにおいしい!?静岡農園野菜ランチ

2018.09.25



静岡へ出張ーー。あなたはランチに何を選びますか。海鮮丼？おでん？いやいやこの味を知らないのはもったいない。ぜひ、肥沃な大地が育てた旬の野菜を味わってみてください！

今回ご紹介する「健康野菜ランチ 鷹匠Paul × 地酒・地のもの 居酒屋ななは」は、地元静岡でもオシャレな街として知られる“鷹匠”にあります。JR静岡駅から徒歩約5分、ショッピングモール「新静岡セノバ」東側のバスターミナル手前で右の路地を入ってすぐのお店です。



駅近ということもあり、夜には地酒目当てに人がやって来る

野菜を堪能できるフルコース


取材当日のポタージュは夏らしく桃の冷製スープでさっぱりと

ここ「鷹匠Paul × ななは」では農家から直接仕入れた“今が旬”の野菜を扱っています。とはいえ、野菜だけ、ましてや話題になっている「ヴィーガン（完全菜食）」ではありません。栄養バランスを考えて、肉や魚とセットになっています。

複数ある契約農家は、それぞれ扱う野菜が異なり、また栽培方針も異なります。なかなか市場に出回ることのない品種に挑戦している農家さんもあるそう。オーナーの金井さんは、一軒一軒に足を運び、納得できる農家との関係を大切にしてきました。そのため、旬の時期に必要なだけの野菜を仕入れることにこだわっています。

遠方から予約して訪れる人もいるというコースメニューは、限定15食の『農園を楽しむ 体に優しいバランスランチコース』です。「できるだけ野菜本来の味を損なわないように調理法も考えています」と言うように、前菜プレートは1つの皿に農園の風景を再現したかのような逸品。契約農家から届くのは、土付きで個性派ぞろいの味が生き生きした野菜たち。それをどう調理するのかは店および料理人の腕の見せどころです。プレートの上を見るだけでも、それぞれの野菜に手間暇を惜しまない姿勢がうかがえます。


コースランチで提供する前菜プレートには個性の強い野菜が並ぶ

コースは、ポタージュスープに始まり、前菜プレート、重箱（キャロットマリネ、リーフサラダ、お総菜2品、ハーフサイズの肉＆魚料理入り）が順次サーブされます。加えて、もちもちでおいしい焼き立てフォカッチャまたはライス、ドリンク、本日のデザートが付いて1690円のお値打ち価格。心もおなかも大満足のランチタイムは間違いなしです。

前菜プレートはどれから箸を付けようか迷ってしまいますが、取れたての野菜9種類の説明書きがあるので、それを手がかり

に食べ進めるのもいいでしょう。体をつくる野菜の持ち味を知りながらいただけるのもうれしい配慮です。

「以前は野菜しか出さないコースもありましたが、本当に野菜だけなの？と、物足りなさを感じる方もいらして。だから、うちでは野菜をよりおいしく楽しめるメインを一緒にご提供しています」と話すオーナーの金井さん。確かに新鮮な農園野菜と一緒にいただく肉や魚は、少し濃いめの味付け。その分、見た目を含め、野菜の味が際立っているように感じられます。



コースは、ハーフサイズのお肉とお魚の両方が味わえる



季節ソースをかけたデザート「マンゴー風味の杏仁豆腐」


2階のオシャレな個室風ソファ席に同僚や顧客を案内すると喜ばれそう

メインを多めにするならランチセット… 続きを読む