

静岡 岡 の味

糀・味噌

鈴木こうじ店

麴作り一筋に一五〇年有余年。無添加で安心、安全な糀と味噌を地域の方に届け続けています。毎日食べるものだからこそ、素材を厳選し、素材本来の美味しさを楽しめるように、手間暇をかけて生産しております。



わさび

わさびの門前

わさび発祥の地静岡岡市有東木(うどうぎ)で四〇〇年十七代にわたりわさび田を守り続けてきた、日本最古のわさび農家のわさびを使用。



チーズ

うしづまチーズ

自然いつぱいのオクシズの入口、静岡・牛妻地区にて創業。朝霧高原の酪農家から仕入れた搾りたてのミルクを低温殺菌・成形して作る、無添加のフレッシュチーズが有名。店内のカフェで「カチョカザアッコ」「モツアレラ」をふんだんに使用し、地域の食材と組み合わせたオリジナルメニューをご提供しております。



醤油

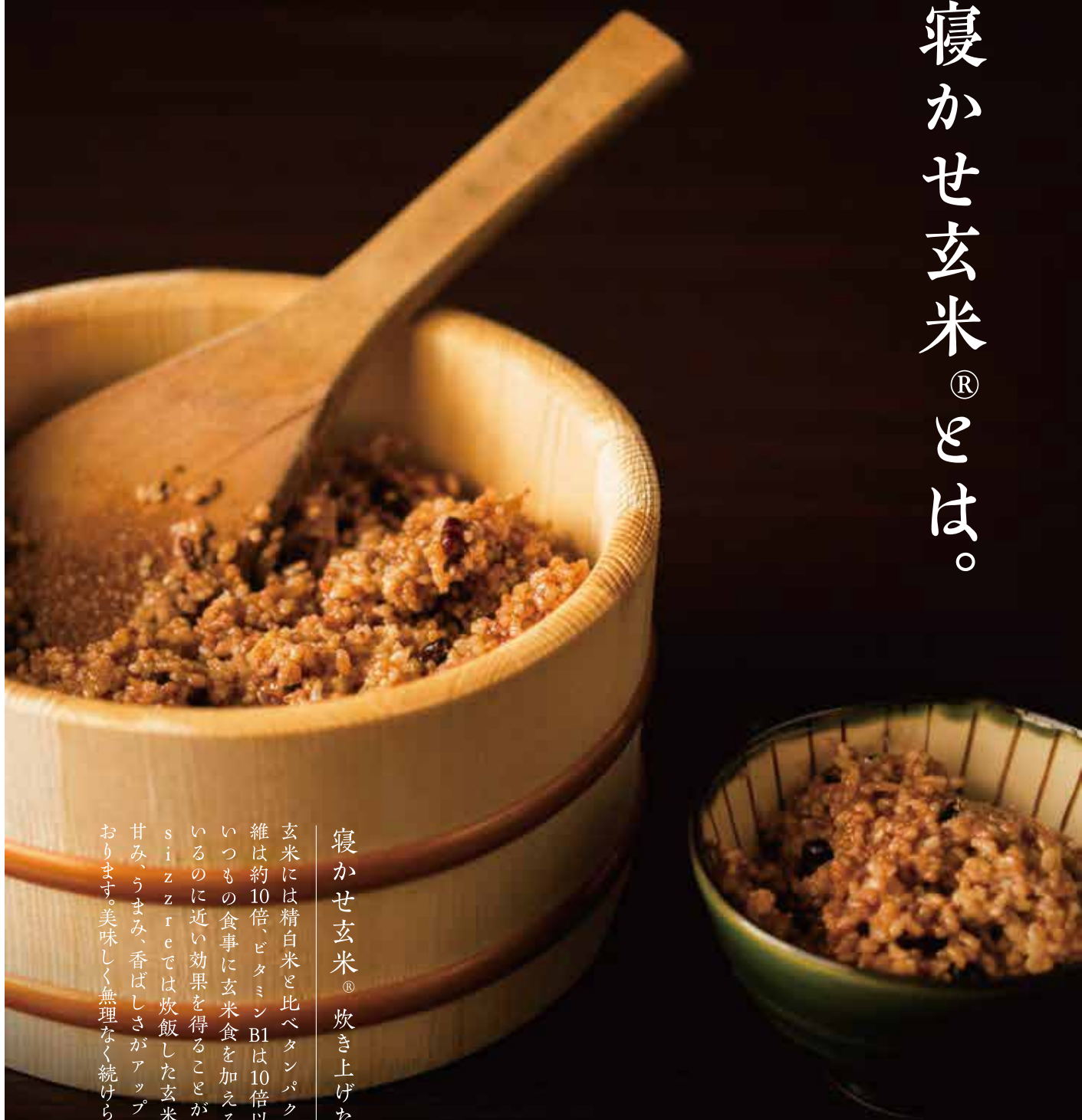
栄醤油

(南)栄醤油醸造は、江戸時代、寛政七年創業の醤油醸造元です。かつて城下町として栄えたこの場所で、二〇〇年以上醤油造りを受け継いできました。昔ながらの木桶造りにこだわり、現在七代目。「丸大豆・小麦・塩」の原料を活かした天然醸造による醤油造りを今なお続けています。



寝かせ玄米®とは。

寝かせ玄米® 炊き上げた玄米を熟成させるわけ
玄米には精白米と比べタンパク質や脂質が多く含まれ、食物繊維は約10倍、ビタミンB1は10倍以上含まれています。いつもの食事に玄米食を加えるだけで、野菜を同時に食べているのに近い効果を得ることができます。
s i z z r e では炊飯した玄米を3日熟成させ、もちもち感、甘み、うまみ、香ばしさがアップした「寝かせ玄米®」を使用しております。美味しく無理なく続けられる玄米食を提供しております。





鈴木養鶏場の新鮮卵 親子丼ぶり

930円(税抜) 1023円(税込)

●親子丼ぶり ●どろろ入り味噌汁 ●お漬け物



自然が育てる 生みたての卵

清流、安倍川と向敷地の山に囲まれた素晴らしい
自然の中で、徹底的な管理のもと、環境にもとことん
こだわり作られた卵——。



ふじのくにいきいきどりの 糍漬け甘辛唐揚げ

780円(税抜) 858円(税込)

富士山麓のきれいな水と、厳選された餌で育てた若鶏のみを使用しています。下味に糍を使用することで、肉質がさらにやわらかくなりジューシーに仕上がります。



静岡名物 黒はんぺんフライ

350円(税抜) 385円(税込)

昔から静岡で愛されてきた黒いはんぺん。
鯖や鰹、鯛など青魚をそのまま使用しています。

静岡名物 ちゅるりん麺とは？

静岡茶産祥地の希少な在来茶を麺に練り込み、新食感を実現した新しい小麦粉麺です。薄若草色で食欲をそそるストレートの細麺は、しこしこちゅるりんの独特の食感と喉ごしを、独自の製法技術から生み出しました。

ちゅるりん麺
蒸し鶏の胡麻だれ 980円(税抜) 1,078円(税込)



※麺の大盛りはプラス200円(税抜) 220円(税込)



チョコバナナモッフル

530円
583円(税込)

モッフルとは外はサクサク、中はふんわりの食感が楽しいお餅のワッフルです。



和三盆と大納言小豆の
お茶碗パフェ

530円
583円(税込)



よりおいしく安全な牛乳を求めて
井出種畜牧場

静岡県富士宮市にある「井出種畜牧場」通称「いでほく」。
いでほくは、2012年から5年連続で関東生乳品質改善
共励会の最優秀賞を受賞しました。
おふろcafé bijinyuでは使用するソフトクリームの全てに
「いでほく」の生乳を使用しています。

デザートセット

上記メニューに +100円 110円(税込)

[下記の中からお飲物を一品お選びください]

・グレープフルーツジュース ・オレンジジュース ・山ぶどうジュース
・カルピス ・ジンジャエール ・瓶コーラ ・メロンソーダ
・アイスコーヒー ・烏龍茶 ・ソイラテ ・カフェラテ