

愛媛県新聞 第163号 R2, 9月

発行人 → 医療法人社団
すんとおる

沼津市高沢町6-1
TEL → 055-922-8855
URL → <http://www.sunto-seikei.jp>

お気に入りパート2 デイケア山下

皆さんこんにちは。1年数ヶ月ぶりの登場となります。デイケアの山下です。今回も前回の続きで、お気に入りの飲食店をご紹介します。今年に入りコロナウイルスの影響で外出自粛をされている方が多いと思いますが、気になられた方は是非行ってみてください。今回は清水区です。

1店舗目は清水区幸町にある焼き豚専門店「康平」です。こちらのお店の売りは、文字通り吊るし焼きの焼豚です。焼豚は、豚もも・豚バラ・豚肩ロースの3種類あり、グラム売りです。豚もも → 豚バラ → 豚肩ロースの順で少しずつ高くなります。量にあたり外をつけておえます。ラーメンに入れてよし！ご飯にのせてチャーシュー丼にしてもよし！つまみとしてもビールによく合いますよ！もも肉は脂身少なめで「すが」ひっくりするぐらい柔らかいです。ロースやバラは脂身が多く、甘みが口いっぱい広がる素晴らしいです。(年末は予約しないと買えませんので要注意です。)



2店舗目は春日にある喫茶店「珈琲処 草里(そーりー)」です。ケーキだけでなく、装飾や調度品にこだわった洋館風の店内が素敵なお店です。草里ではケーキの他に食事もできます。店内の雰囲気も素敵で、手前にはテーブル席が「あそび」の奥は座敷席とあって和洋折衷な感じ。少し薄暗い店内は、洋館風というか昔からの喫茶店というか、最近の明るくておしゃれなカフェとはまた違った趣があります。ケーキはフルーツの乗ったケーキを中心に、チョコレートケーキなど色々あります。ケーキは上に乗ったフルーツがみずみずしくておいしいです。クリームも程よくフルーツのジュースが楽しめます。特にお勧めは... ミルワープ。普通のミルワープは生クリームを挟んであるのですが、草里のミルワープは、季節のフルーツをカスタムクリームで挟んでいて上にはアメリゴットシロップが塗ってあります。値段はそれなりにしますが、おいしいです。



最後は興津の商工会隣にある「伏見たい焼き店」です。あんこも甘すぎず、尾までたっぷり餡が入っており、1個120円という安さ。まとめて購入すると、木製の薄皮で包んでくれます。店舗は黒いフレハグ小屋。立て看板と暖簾が目印ですが、あまり目立っていないので、初めて車で行く際は素通りしないようご注意ください。



少し遠いですが是非食べに来てください。