



古民家キッチン 糸ふすたいる

エフスタイル

創業明治5年の「村松製油所」の母屋だった古民家をリノベーションし2021年にオープン。川や森に囲まれ空が広く気持ちのよい場所なので、ドライブがてらに行くのもおススメ。地産地消にこだわり、名物のローストビーフは、良質な脂と優れた肉質を持つ「三ヶ日牛」を使用。ローストポークも奥浜名湖の自然の中で育った「奥浜名湖竜神豚」を使用するなど地元ブランド肉にこだわる。勿論全ての料理は、村松製油所の人気のカネタの油が使用される。「油が全くとくなくない。各テーブルに置いてある辣油も普通の辣油とは全く違うので是非試してほしい」と店主の藤田隼介さん。確かにさりと軽い辛さなのである。良質な油や辣油の味の違いを楽しみたい。



4_窓からは自然光がたっぷり入り、昔ながらの廊下や柱、庭に囲まれどこか落ち着く空間。 5_三ヶ日牛ローストビーフ丼(テイクアウト)とオリジナルブレンド油で揚げた日南鳥の黒唐揚げ。テイクアウトは一部200円引き。 6_村松製油所の屋号「カネタ」の油を購入できる。昔ながらの圧搾製法で作られた健康にもよい赤と白の香ばしい胡麻油。 7_同世代の店主の藤田隼介さんと村松製油所の木下伸弥さん、お互いにアイデアを出しあい商品作りを行う。

おすすめメニュー

浜北産茶蕎麦とローストビーフ 1,850円
 ポークの南蛮蕎麦セット 1,650円
 三ヶ日牛ローストビーフ丼 1,700円
 三ヶ日牛ローストビーフ 1,700円
 ワンプレート 1,700円

ランチタイムの料金の目安
 1,300円～

古民家キッチン 糸ふすたいる



浜松市西区湖東町4176
 ☎070-1425-2552
 ☒11:00～15:30(L.O.14:30)
 テイクアウト予約受け取りのみ17:00まで可
 毎月曜 ☒15台
 ☒http://www.kominka-f.com/
 【テイクアウト】可
 【席数】28席
 【煙草】全席禁煙 【予約】不可
 【CARD】不可
 【アクセス】浜松西インターから車で3分



1_「ローストビーフorポークの温・冷選べる南蛮茶蕎麦セット」1,850円は、遠州灘しらすとさくらエビのご飯、ゴマ風味の自家製豆腐、サラダ付き。 2_「浜名湖竜神豚ローストポークワンプレート」1,400円のパンは中区の「やま市パン商店」のじゃがいもパンorデニッシュパンがつく。 3_「三ヶ日ローストビーフ丼」1,700円のビーフは、あさりランプか脂のついたイチボから選べる。ソースはガーリックorオニオンジンジャーで

