

ふじのくにの美味しい酒と魚と肴。 風ノ鼓～かぜのこ～

【居酒屋・ダイニングバー】



～ 店主のおすすめ ～

お店の売りは、静岡(志太榛原地域)直送の新鮮な地元食材を使った料理と静岡の酒！毎週地元藤枝に帰り、契約農家やJA直売所(まんさいかん藤枝)の野菜、焼津小川港・御前崎港で水揚げされた魚、島田市の杉村牧場から買い付けたブランド牛等を自ら運び、旬の食材を使った日替わりメニューと定番メニューを提供しています。

また、静岡の地酒、クラフトビール、藤枝名物のアルコール等も豊富に取り揃えております。お店の食を通じて藤枝の良さを知り、是非、実際に藤枝に足を運んでいただけたら嬉しいです。藤枝には美味しくてリーズナブルな居酒屋が沢山あるので、静岡観光の夜には藤枝の居酒屋でお楽しみいただけたらと思います。

～ 取材者のつぶやき ～

店主の小野さんは藤枝市出身。西荻窪の老舗居酒屋「風神亭」(2020年閉店)で7年修行した後、2012年に故郷・藤枝に居酒屋「鼓童～こわっぱ～」をオープン。その後、「都内で、藤枝の美味しい食材を通じて、藤枝の素晴らしさを広めたい！」との思いから、同じく風神亭で修行した川上さんと共に、2024年2月、三鷹駅北口に「ふじのくにの美味しい酒と魚と肴 風ノ鼓～かぜのこ～」をオープンしたそうです。



電話：0422-56-8886

住所：東京都武蔵野市西久保1-5-10-2F

最寄駅：JA三鷹駅

営業時間：

ディナー [平日] 18:00～23:00 [土・日] 17:00～23:00

ランチ 水～金(試行的) 11:30～14:00

定休日：

ディナー 不定休

ランチ 土・日・月・火 ※店舗WEBサイトの営業可カレンダー参照

席数：32席(テーブル席、カウンター席)

URL：<https://www.mitaka-kazenoko.com/>