

静岡おでん・旬魚 水の尾

【静岡おでん】



渋谷区



店長
鈴木さん
(焼津市出身)

オーナー
矢藤(やとう)さん

～ オーナー・店長のおすすめ ～

静岡大好きな矢藤オーナーと、焼津市出身の鈴木店長の2人で経営。

焼津から仕入れた黒はんぺんを使った静岡おでんが看板メニューです！

磯自慢をはじめとした静岡の地酒も数多く取りそろえています。静岡割りもオススメです！

～ 取材者のつぶやき ～

落ち着いた雰囲気の店内。2～8名程度の宴席に最適なお店と感じました。鈴木店長は焼津魚河岸シャツを着て接客するなど、随所に“静岡”を感じられるお店です。

静岡おでんはもちろんのこと、名物のおでんダシを使ったお茶漬けも是非味わってください！

電話：03-6809-0899

住所：東京都渋谷区道玄坂1-17-10

最寄駅：渋谷駅

営業時間：17:00～24:00 (L.O 22:30)

定休日：日曜、祝日

席数：20席

URL：<http://mizunoo.com/>