

153
食目ほっこり落ち着く古民家カフェで
ちよつとした贅沢を

週替わりランチ お肉 デザートドリンクセット(税込2,050円)



週替わりランチ お魚 単品(税込1,550円)



ふわとろオムライス 単品(税込1,050円)

今回は、旬の地元食材を使った鉄板料理を味わえる「restaurantcafe andot (アンドット)」さんをご紹介します♪

店内は、田の字造りやすりガラスなど、古民家の趣を残した落ち着きのある雰囲気。カウンター席・テーブル席に加えて個室のお座敷もあり、大人同士はもちろん、お子さまと一緒にでもゆったりと過ごすことができそうです。

いただいた週替わりのお肉ランチは、朝挽き鶏とせせりのグリルをメイン料理に、サラダ、スープ、副菜2種と漬物がセットになっています。

メインの鶏肉は、高温加熱や蒸し機能という鉄板調理の特徴を活かし、皮は驚くほどにパリパリで、身は柔らかくふっくらジューシーな仕上がりです。また、もも肉とせせりという食感の違うお肉を使用していることで、飽きることなく食べ進められます。

メイン料理に使われているきのこや、焼きいものポタージュは、口に運ぶと素材そのものの風味がふわっと口の中に広がります。食材は新鮮さを重視し、地元で仕入れたり、食材の美味しさを最大限引き出せるよう焼き方を工夫したりと、オーナーのこだわりを一品ごとに感じることができます。

週替わりは魚料理も選ぶことができ、こちらも旬の食材をふんだんに使用したメニューとなっています。定番メニューの、自家製デミグラスのふわとろオムライスや、お子様ランチも人気です!



イチオシ

手作りのカップデザートも大人気! ブリュレやティラミスなど、常時6種類が並んでいます。店内で販売しているドリップバッグのスペシャルティコーヒーと一緒に、ご家庭でリラックスタイムを過ごされてはいかがでしょうか!

Shop Information

restaurantcafe andot

〒671-0214 姫路市飾東町唐端新38-5

TEL 079-255-3829

営業時間 モーニング 8:30~10:00(火水土日のみ)

ランチ 11:00~14:00

カフェ 14:00~16:00

ディナー 17:30~21:00(3日前までに要予約)

定休日 木曜日・第3水曜日

Instagram @restaurantcafeandot

