

163
食目

和食暦30年の店主がふるまう季節のお料理はいかが？



天ぷら定食 2,000円(税込)



魚定食 1,700円(税込)



名物 れんこんまんじゅう

今回ご紹介するのは和食屋「転石（てんせき）」さん。「転がる石のように絶えず変化をして、古びないお店でありたい」という想いで命名。和食歴30年の店主がふるまう料理が自慢のお店です。

お料理は市場から仕入れた魚や野菜など旬の食材を使った手作りのものばかり。いただいた天ぷら定食は、前菜・天ぷら・茶碗蒸し・ごはん・味噌汁・漬物・食後のコーヒー（又はアイスクリーム）がセットになっています。前菜にはお造りや煮物、揚げ物、白和えなどが美しく盛り付けられていて、メインのお料理が出てくるまで目でも舌でも楽しめます。天ぷらには弾力のある海老や、食べ応え抜群のエリンギ、風味豊かなまいたけの他、レンコンやさつまいもなどのお野菜が盛り付けられていて、食材そのものの食感が楽しめますよ。魚定食の鯖の塩焼きはあっさりとした味付けで、箸を入れればふわふわとほどける白身の美味しさが引き立ちます。名物のれんこんまんじゅうも是非ご賞味ください。表面のカリッと食感・内側のふんわり食感に加えてレンコンのシャキシャキ食感が優しいお出汁の餡でひとつになります。お店にはカウンターや座敷席、掘りこたつと、2階には約20人で利用できる座敷があり、ゆっくりとくつろげますよ。



イチオシ

店内では姫路初のクラフトビール「Egret Brewery（イーグレブルワリー）」がいただけます！

樽ごと仕入れているので、Egret Breweryの特長のホップの苦みとフルーティな香りをダイレクトに感じられます。和食料理との相性もまちがいないし、ペアリングをお楽しみください♪



Shop Information

転石

〒672-8096 姫路市飾磨区山崎台88
TEL 079-237-6319
営業時間 【お昼】 11:30~14:00
【夜】 17:30~21:00
定休日 月曜日・第3木曜日



TENSEKI6319

