

## 創作料理で日常に豊かな時間をプラス



Portoパスタ 1,800円(税込)  
真鯛のうま味が全体に広がり、シャキシャキ感を残したセルバチコの風味とほのかな苦みがアクセントに。+200円で生パスタに変更可。



Portoピッツァ 1,800円(税込)  
店内で仕込んだピザ生地は薄焼きでパリパリ。



+400円で手作りドルチェ  
+300円でドリンクがセットに

## Trattoria 辻本

網干のil piattoが2022年8月に姫路駅前にリニューアルオープン。イタリアンをベースとした創作料理が楽しめる。カウンター席が厨房を囲むスタイルで、目の前で調理されるライブ感も魅力のひとつだ。人気のランチメニュー「Porto」は、前菜盛り合わせとその時々のパスタorピッツァのセット。前菜のトマトやベビーリーフ、人参などは網干や夢前など地元の農家から取り寄せた新鮮な野菜。ディナーには月ごとに種類が変わる手打ちのパスタがおすすめ。ワインと一緒に味わって。



姫路市南町76番地 城陽ビル 1F  
TEL 079-255-8225  
営業時間  
11:30~14:00(L.O 13:30)  
17:00~23:00(L.O 22:00)  
定休日 不定休  
駐車場 なし



@TRATTORIA\_TSUJIMOTO88

## 姫路麺哲

自慢の麺は店内で毎日打つこだわりの中太麺。国産玄麦8割・プライムハード2割の独自配合で、その歯ざわりや風味は姫路麺哲ならではの。コシと甘みを楽しめる。もちろん、オーナーのこだわりは麺のみにあらず。トッピングのローストポークは、肩ロースをオーブンで2時間以上かけて調理することでしっとりとした食感に。海苔やネギもすべてワンランク上の食材を選別したまさに至福の一杯だ。

これまでに、兵庫県観光雑誌の表紙裏に掲載されたり、グルメサイトの姫路エリアでNO.1に輝いたり人気に違わぬ一杯をぜひお試しあれ。



姫路市呉服町18  
TEL 079-287-6909  
ランチ 11:00~15:00  
ディナー 17:00~21:00  
定休日 月曜日  
駐車場 なし



HIMEJI\_MENTETSU

## 姫路駅前で味わう至福の一杯



上/つけ麺姫路(醤油) 1,100円(税込)  
麺の盛り付けが目にも美しい。食材で天守閣や石垣など姫路城を表現した看板商品。

左/姫路拉麺(醤油) 1,000円(税込)  
播州ならではの甘口醤油のラーメン。