

## 安富町の自家菜園ランチで気持ちも晴ればれ



鶏胸肉のえのきつくねとお刺身ランチ 1,848円(税込)  
自家製玉ねぎ麴を混ぜ込んだふわふわの鶏肉の中にえのきの食感が楽しい。  
ローストきのこのあんかけであっさりとした味わい。



鯛のかぶと煮とお刺身ランチ 1,958円(税込)  
生姜が効いた大きな鯛でご飯もすすむ。



デザートとドリンクが  
セットでつく

## 古民家ランチ 晴るばる

お野菜のほとんどは自家菜園の新鮮な野菜。野菜ソムリエのオーナーが、愛情込めて育てた野菜の味わいや食感を巧く引き出し、様々なおかずにアレンジ。また、オーナーには漁師の息子という一面も。魚が大好きで、毎朝市場で旬の魚を仕入れてお刺身や煮付けを提供する。品数の多さとそのボリュームは「お越しいただいたお客様をもてなしたい」という思いから。どこか懐かしい店内でゆっくりとしたお昼のひと時を楽しめる「晴るばる」へ、ぜひ一度「はるばる」足を運んでみては。



姫路市安富町安志142  
TEL 0790-60-3006  
営業時間  
11:00~15:00(L.O 14:00)  
定休日 水・金・不定休有  
駐車場 17台



@HARUBARU2020

## 炭焼 銅料理 時季

ランチコースは【梅】2,200円(税込)、【桃】3,850円(税込)、【桜】5,500円(税込)の3種類。一品ずつでくるので、それぞれの料理をじっくりと楽しめる。仕入れには妥協せず、「より上質なものを」と厳選した食材ばかり。10年以上和食料理の経験を積んできたご主人は、研究を重ねて美味しさを追求し続けている。「定番の料理でもさらに美味しく召し上がっていただくにはどうするか、この食材をあと1時間長く煮込んでみるとどうだろう…。考えていると日々の時間はあっという間です。」ご主人がふるまう一品一品に胸が弾む。



姫路市塩町163シャルマン14  
TEL 079-224-7704  
営業時間 ※ランチは前日までに要予約  
【平日・土曜】 11:30~14:00/17:00~23:00  
【日曜・祝日】 11:30~14:00/17:00~22:00  
定休日 水・不定休有 駐車場 なし

## 塩町に佇む隠れ家の贅沢ランチコース



上/お昼のおまかせコース(梅)  
2,200円(税込)  
前菜・造り・焼物・油物・ミニ茶碗蒸し・土鍋ごはん・水菓子とドリンクのコース。

左/夜メニュー  
コースメニューは5,500円(税込)~。  
アラカルトも豊富にラインナップ。  
全国各地の日本酒と。