

和食料理人のシェフが振る舞うカジュアルな洋食店

あおう
キッチン 明桜



明桜定食 2,000円(税込)
上質な脂が特長のロースと、甘みのある柔らかな三元豚のへし、エビフライがセットになったボリューム満点の定食。



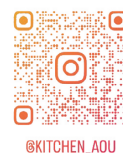
ロースカツ弁当 880円(税込)
お持ち帰りメニューも豊富。
注文は電話から。



ミックス定食 1,300円(税込)
シェフこだわりのデミグラスソース。



姫路市広畑区東新町1丁目28-2
TEL 079-280-5573
営業時間
昼11:00~14:30(L.O 14:00)
夜17:00~20:30(L.O 20:00)
定休日 月曜日
※味神戸姉妹店



@KITCHEN_AOU

バインミーシンチャオ 姫路店

ベトナムのサンドイッチ「バインミー」はレバーペースト・卵バターを塗ったパンに、にんじんと大根のなますやきゅうり、長ネギ、パクチー、お肉を挟んだ具だくさんの一品。同店ではベトナムハムや焼き豚肉、焼き鶏肉を挟むのが人気。甘めに味付けされたジューシーなお肉をシャキシャキ食感の野菜がさっぱりとさせてくれる。ベトナム風しめんの「ミークアン」はベトナム中部の名物料理。この夏、本場ベトナムの料理でエスニック気分浸ってみては。

ドリンクはバインミーまたは麺類と一緒に頼むと50円引き。



姫路市東駅前町59 パステルガーデン2-C
TEL 079-280-5434
営業時間
10:00~21:00(L.O 20:30)
ランチメニューは15:00まで
定休日 なし
駐車場 なし

ベトナム料理 ベトナムサンドイッチ専門店



ミークアン・バインミーセット 1,380円(税込)
“シンチャオミークアン”は玉ねぎや豚肉の甘みのあるスープにナッツ・エビ・うずらをトッピングしたベトナム風しめん。



バインミーセット 920円(税込)
人気NO.1の焼き豚肉バインミー。



シンチャオティー(もも・オレンジ&レモングラス)
アボカドスムージー 各630円(税込)