

脱サラオーナーの打ちたて・茹でたて二八そば



天ぷらセット 1,350円(税込)
きゅっとしまった蕎麦とパリッとサクッとな天ぷらのセット。
シメの蕎麦湯もお忘れなく。



肉そば(豚) 1,250円(税込)
肉と卵と甘いタレが絶妙。
アフセントの辣油でさらに深い味わいに。



鯖ずし 350円(税込)
まろやかなお酢で鯖の脂が
しっかりと感じられる。

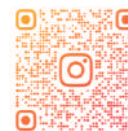
SOBA よしみ

昔から蕎麦が大好きで、各地の蕎麦を食べ歩いてきたオーナー。自分好みの蕎麦を生み出したいと、見習いを経て念願の蕎麦屋をオープン。築100年の古民家をDIYで半年かけてリノベーションしたという店内はナチュラルシックで落ち着いた空間だ。

毎朝手打ちする打ちたて・茹でたての蕎麦は、細麺ながらにしっかりと歯ごたえが特徴。そば粉からこだわった二八蕎麦のつるつるとしたのど越しがクセになる。



姫路市林田町口佐見162-3
TEL 079-261-4430
営業時間 11:00~14:00
営業日 金・土・日・月・祝日
※予約不可
※そばが無くなり次第閉店
駐車場 10台



@YOSHIMI.4430

あなご料理 柊 キュエル姫路店

昔ながらの手焼き製法にこだわった焼穴子。新鮮で上質な瀬戸内の穴子を、早朝から自社工場で職人がひとつひとつ丁寧に炭火で焼き、香ばしく風味豊かな焼穴子に仕上げる。穴子に絡める秘伝のタレは醤油をベースに甘さをすこし加えた飽きのこない味付け。

ディナーには刺身、白焼、天ぷら、だしまきなど様々なバリエーションの穴子料理がラインナップ。

「仕事帰りにちょっと一杯」や「大切な記念日」にも幅広く対応。座敷では最大16名での宴会利用も可能。



姫路市西駅前町1-4 キュエル姫路4F
TEL 079-287-8848
営業時間
昼 11:00~14:30(L.O 14:00)
夜 17:00~22:00(L.O 21:00)
日曜・祝日/22:00(L.O 21:00)
休業日 なし 駐車場 なし

香ばしく焼き上げる職人のこだわり穴子



焼穴子重 1,980円(税込)
お店自慢の焼穴子がふんだんに敷き詰められたお重。
醤油ベースの秘伝のタレで最後の一口までお楽しみあれ。



穴子白焼 2,585円(税込)
穴子をシンプルにいただける。
※夜メニューのみ。



夜メニューでは定番の焼穴子や蒸穴子のほか、刺身や天婦羅がラインナップ。