

器に拘った個性豊かな和食ランチ



Rishoのひきだし 2,200円(税込)
お造り、焼物、天婦羅、せいろ蒸し、茶わん蒸しなどが
セットになった贅沢ランチ。



七福さん 1,760円(税込)
3種のごはんと日替わり小鉢4種で
いろいろな味を少しずつ。



Miniパフェ 330円(税込)
クリームソーダ 440円(税込)
食後に食べたいちょっとしたスイーツ。

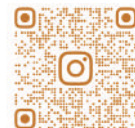
わごはんキッチン Risho

今年の6月にオープン。20年以上の和食経験を積んだオーナーが考案した、海鮮を中心とした和食ランチが魅力的。瀬戸内の魚を仕入れるほか、食材は地産地消にこだわる。「Rishoのひきだし」は裁縫箱のようなお重につめられた料理を、一段ずつ開けるのも楽しみの一つ。

店内は落ち着いたブルーを基調とした明るく居心地の良い空間。オーナーは「花田でご飯をたべるならRisho、と地元の方にとってなじみの場所になりたいです。」と話す。



姫路市花田町小川219-8
TEL 079-263-8867
営業時間
10:00~17:00
定休日 日・祝
駐車場 7台



@WAGOHAN_KITCHEN_RISHO

花そば・料理 ゆう

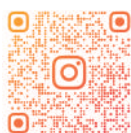
オーナーのこだわりで蕎麦は香りを重視。福井の石挽や北海道、常陸など時期によって香り高い蕎麦粉を仕入れ、店内で手打ちする。蕎麦を噛んでふわりと広がる甘みを味わって。そこに合わせるのは利尻昆布とたっぷりの花かつおを使ったこれまた絶品のお出汁。

普段はのどごしのよい二八蕎麦を提供、毎月第2火・水曜日はさらに香りをしっかりと感じられる十割蕎麦も選べる。

夜には豊富な日本酒とお酒にぴったりの一品もたくさん取り揃える。メニューにない日本酒は店員にお声をかけを。



姫路市西二階町36
TEL 079-285-0888
営業時間
11:30~14:00(L.O 13:30)
17:30~22:00(L.O 21:30)
定休日 木曜夜
駐車場 なし



@HANASOBA_YOU

ミシュランが認めた蕎麦は香りが自慢



上/千姫御膳 1,950円(税込)
打ちたて・茹でたての蕎麦と天ぷら、松花堂弁当がセットに。

左/鴨せいろ 1,700円(税込)
鴨の甘み・旨みがつゆに溶けこみ
コク深い味わい。