

おみぞ筋のお豆腐屋のランチ



和風ランチ 913円(税込)

揚げ鯖(焼き鯖風)、玉子かけごはん、汁物、お惣菜、漬物がセット。
鯖は特殊な機械と技術で圧力をかけながら揚げることで、外はパリッと、中はジューシーな焼き魚風の仕上がり。脂と旨味を閉じ込める。



洋風ランチ 913円(税込)

串揚げ、玉子かけごはん、汁物、お惣菜、漬物がセット。



まるごと豆腐一丁揚げ 605円(税込)

野菜中心の優しいお出汁であっさりとした味付け。

豆富一番屋

おみぞ筋で食べられるこだわりの豆腐。店内はカウンター、2人席のほか、奥には6人席も。和風・洋風ランチの玉子かけごはんは、卵黄が濃厚な“蘭王”など3種類の卵からチョイス。オーナーの自家農園で採れた野菜を中心としたサラダや、店内仕込みのお惣菜も魅力。名物の「まるごと豆腐一丁揚げ」は独特のカリッとじゅわっと食感が味わえる同店ならではの一品。手間ひまかけたポテトサラダや肉厚な鶏のから揚げなども人気のメニュー。



姫路市亀井町28 TEL 079-288-1021

営業時間 11:00~14:00(L.O 13:30)

17:00~22:30(L.O 22:00)

定休日 不定休

※正月明け休み予定あり。

TEL・Instagramでご確認ください。

駐車場 なし



@TOFUICHIBANYA0617

力丸 JR姫路駅店

人気のネタがセットになったランチメニューはお子さまからご年配の方まで幅広い層におすすめ。色々なネタを心ゆくまで味わえる。同店は“前獲れ”“朝獲れ”の地魚を仕入れており、四季折々の新鮮な魚を店内で捌く。飾磨港直送の生伝助穴子は鮮度が命。そのコリコリとした食感は一食の価値あり。もうひとつの名物は、手焼きの玉子焼き。注文を受けてから焼き上げる出来たてほかほかの玉子焼きは甘めの味付けでほっと心がゆるむ。

活気あふれる店内で播磨灘の鮮魚をご堪能あれ。



姫路市豆腐町222 ピオレ3

TEL 079-287-2727

営業時間

11:00~21:30(L.O 21:10)

定休日 1月1日

駐車場 なし

鮮度自慢の地魚が目白押し



上ネタ満腹握りランチ 1,408円(税込)

中とりも入った13種類の寿司と赤だし、サラダのランチセットはボリューム満点。



特選豪華ランチ 1,848円(税込)

脂がのった大とろ・ふっくらとした大きな煮穴子などの贅沢なセット。赤だし、サラダ、デザート付。



ほくほく手焼き玉子 275円(税込)

日替わり鮮魚三昧 440円(税込)
手焼きの玉子や日替わりの新鮮なネタなど一品ものもおすすめ。