

この道40年以上の寿司職人が振る舞うお寿司



左／寿司定食 2,200円(税込)
付き出し、小鉢、茶碗蒸し、
寿司(七貫)、巻き物、赤だし、
デザートをコース形式で。

右／天ぷら定食 2,200円(税込)
付き出し、小鉢、茶碗蒸し、
天ぷら、巻き物、赤だし、
デザートをコース形式で。



つむぎ 寿司・一品 紹

ご主人はお寿司を握り続けて40年以上と、まさにこの道の達人。明石港から直接仕入れる魚貝は活きがいいものばかりだ。分厚く切られたネタは食べ応え抜群で、米酢の甘味が効いたシャリと合わせることで一体感がうまれる。茶碗蒸しや湯豆腐などセットメニューも充実した贅沢なランチ。店内はカウンターと個室があり、和モダンな空間で落ち着いた雰囲気が魅力的。



姫路市福中町14
TEL 079-282-7673
営業時間
昼：11:00～13:00(L.O 12:30)
※売り切れ次第終了
夜：17:00～23:00(L.O 22:30)
※日・祝日は～21:30(L.O 21:00)
定休日 月曜
駐車場 なし

姫路からあげ本舗 HIME CHICKEN

イチオシのから揚げや半身揚げは小麦粉や卵を使っておらず、軽やかな衣が特徴的。同店オリジナル商品の姫路からあげは、鶏ももを一晩漬けこみ、独自に開発した粉をまぶして二度揚げすることで、サクサクカリカリの衣の中にジューシーな鶏肉の脂と旨味を閉じ込める。インパクト抜群の半身揚げは、その名の通り若鶏の半身を豪快に揚げた一品。手羽先・もも・むねなど様々な部位ごとの味を楽しめる。要望があれば食べやすいサイズへのカットにも対応。



姫路市城東町野田1-12 京口センター内
TEL 079-280-9877
営業時間
11:00～20:00
定休日 水曜
駐車場 なし

小麦粉・卵不使用で揚げています



からあげ定食(姫路からあげ) 980円(税込)
1番人気の姫路からあげは、漬け込み&独自配合した粉のWで味付け。
ワインが隠し味のタレをつけていただく。



半身揚げ定食 1,380円(税込)
若鶏の半身を丸ごと揚げることで、部位ごとの違いを楽しめる。スパイスの効いたザワザワの衣がたまらない。



但馬牛すじ丼 1,100円(税込)
チキン以外のメニューも充実。
トロトロに煮込まれた甘めの牛すじとこんにゃく、卵黄をからめて。