

オーガニック野菜の魅力を創作料理で満喫！



豆腐ハンバーグ和風あんかけセット 1,300円(税込)
トロトロのあんは、きのこのうま味がたっぷり。
梅のソースで味変も楽しめる。3種の付け合わせは季節の野菜を。



鯖竜田揚げと揚げ出し豆腐のおろし
ポン酢セット 1,300円(税込)
カリカリの鯖の竜田揚げにさっぱり
ポン酢と揚げ出し豆腐が口当たり良
く相性抜群。



ニラレバ炒め 630円(税込)
新鮮な無農薬のニラと臭みの少ない
レバーは栄養満点で疲労回復効果が
あり、これからの暑い季節におすす
め。

オーガニックダイニング vegeta

「体に優しい料理を提供したい!」というオーナーの思いから無農薬の有機野菜をたつの市や全国の農家から厳選して仕入れ。野菜のうまみを引き出した味付けでヘルシーにボリューム満点ながらサリといただける。米は無農薬の白米と雑穀米からチョイス。

夜は有機野菜×居酒屋メニューが充実しており、ゆったりした個室を完備しているので用途に合わせて利用可能。「前もってご予約いただくとニーズに合わせて対応します。」温かみのある店内で体に優しいメニューを堪能してみてください。



姫路市紺屋町71
TEL 080-3856-0097

営業時間

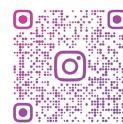
月火木日 ランチ 11:00~14:30

ディナー 17:00~21:00

金土 ランチ 11:00~14:30

ディナー 17:00~23:00

定休日 水曜日 駐車場 なし



@VEGETA0813

雑食堂 コメハナ

姫路駅前でテイクアウト専門店として開業、2年前から築100年の古民家に引越し、ランチやカフェメニューを提供しています。

店名でもある「糀」を使った料理はコクとうま味があり、彩の鮮やかな無農薬野菜は食感も楽しめます。ランチの一番人気は、肉・魚・唐揚げからメインが選べる「糀と良きお野菜の膳」。そして、12種類の野菜と果物が入った「スパイスかつおだしカレー」もあります。発酵調味料は自家製で、ほぼ全ての料理に使用しています。

なお、1人営業なので、InstagramのDM（当日は電話のみ）で、必ず事前予約をお願いします。



姫路市南八代15-2
TEL 070-4801-8430

営業時間

平日 11:30~15:00 (L.O 14:00)

土日 11:30~17:00 (L.O 16:00)

定休日 水曜日(不定休あり)

席数 16席 駐車場 2台 (No.29-30)



@KOMEHANA5087

ココロもカラダも喜ぶ! 糀ランチ



〈ランチメニュー〉 糀と良きお野菜の膳 (選べるメイン3種類)

肉:1,760円 魚:1,870円 唐揚げ:1,650円

※雑穀ごはん和糀みそのお味噌汁に8種類の副菜が付きます

写真は、豚ヘルカツ 山芋とろろ添え(肉)

スパイスかつおだしカレー 1,320円

※油・小麦不使用、12種類の野菜や果物をかつおだしとオリジナルスパイスで煮込んでいます



(表記の価格は全て
税込み価格です)

左: おまかせ弁当 1,350円
※ご予約頂ければ30個まで可

右: 塩糀 550円
醤油糀 850円
ドレッシング 650円

甘酒

プレーン 550円

いちご 700円

レモンジンジャー 700円

※すべてお店で手づくりしています