

様々な部位の焼肉をリーズナブルに！



牛タン・ハラミランチ 1,980円(税込)
人気の牛タン、上ハラミとサガリ、釜炊きごはん、みそ汁、漬物、だし巻き卵がセットになったランチ。ハラミとサガリが食べ比べられボリューム満点。



塩コウネランチ 980円(税込)
広島県民が熱愛するコウネと釜炊きごはん、みそ汁、漬物、だし巻き卵がセットになったランチ。塩だれにつけて食べると脂身のうまみが広がる。



テッポウ 490円(税込)
豚の直腸を2時間かけて仕込む。弾力ある歯ごたえが特徴で豚の甘みと味噌だれ、からしが絶妙にマッチ。

たそがれ 黄昏のどんでん

銀座通り商店街に2024年2月にオープンした、新鮮で上質なお肉をリーズナブルに味わえるお店。人気の牛タンやハラミはもちろん、脂の美味しさが魅力の広島コウネ風ブリスケスライスや、関東で人気のテッポウなど他店ではなかなか味わえない珍しくておいしい部位を提供する。

1階は1人焼肉に嬉しいカウンターを用意し、2階にはアットホームな雰囲気の個室もあり貸切や様々なシーンでの利用が可能。

おいしいだけでなく豊富なメニューでワクワクする珍しい部位を是非お試しあれ。



姫路市駅前町318 SAIKA駅前318BLD
TEL 079-226-2004

営業時間

【月・火・木・金・祝前】

ランチ 11:00~14:00 (L.O 14:00)

【月~金・祝前】ディナー 17:00~23:00 (L.O 22:45)

【日・土・祝】 11:00~23:00 (L.O 22:45)

定休日 無

駐車場 なし

HP <https://www.hotpepper.jp/str/J003715690/food/>



中華食堂 白鳳

「働く人に愛されるパワーランチ」が姫路市坂田町から閑静な住宅街に移転。頑固そうな親父さん（先代）の看板が目印。親父さんの看板にあいさつして帰るファンもちらほら。

スープは鶏がら使用のあっさり系で、年配の方や女性客も急増中。作り置きせず毎日仕込む。

くつろげる雰囲気の中で、先代の味を再現した懐かしい中華を熱々で味わってほしいのがこだわり。



冷麺・半焼飯 1,250円(税込)



肉団子 1,100円(税込)

冷麺：夏季限定の特別メニュー。忘れられない味付けで、それを求めるお客様も多数。

焼飯：店主のこだわりの逸品。生涯をかけて味を探索している。病みつきになる一品。

肉団子：あっさり系の甘さのあんかけ。ボリュームたっぷり、付け合わせに最高の一品。思わずビールが欲しくなる。子供さんにも好評、ご家族で。

右：餃子 420円(税込)

ニンニク臭を感じない一品で女性や会社員から大人気。館もタレも自家製のこだわりの一品、餃子定食もあり。



こだわり店主のヘルシー中華



酢豚定食 1,050円(税込)

ミニラーメン付き

当店一番人気。見た目はこってり、味はあっさり中華。パイナップル無しで甘さを控え、味を引き締めている。



姫路市北今宿1丁目9-2

TEL 079-278-6808

営業時間

ランチ 10:45~14:00 (L.O 13:45)

ディナー 17:00~20:00 (L.O 19:45)

定休日 木曜日 駐車場 8台有り

テーブル 4人×4、2人×1

カウンター 7席