

ロボットが作る 究極のそうめん



・姫路グルメパーク旨辛にゆめんと贅沢とろ節ミニご飯のセット 1,320円(税込)
ラー油とコショウが効いた旨辛麺。豚と玉ねぎの甘さがスープとよく合う。
ピリ辛でこだわりののどごしのいい麺が進む。



・極上瓦そば 1,450円(税込)
甘辛の和牛と茶そばがレモンを入れたおだしにマッチ。リピーターになるおいしさ。人気No.1メニュー。



・極上贅沢とろ節にぎり 350円(税込)
8ミクロンの薄さで削った本枯節をまったりおにぎり。お好みでだし醤油をかけて。



座席のダブルレット端末から注文を受けると、ロボットが麺を茹で始める。麺の硬さは好みによってカスタマイズできる。

ロボダイニング ROBO DINING 手延べの掟

8月にリニューアル。姫路ではおなじみの地元根付いた“そうめん”をぜひ観光客やインバウンドの方にも味わってほしいという思いから地産地消にこだわりオープン。「ロボットを使うことにより、人が作るよりも美味しい」をテーマに他では味わえない“のどごし”を実現。本枯節は口の中ですりけるほど薄くご飯が進む。機械を使い最大限に素材の味を引き出す掟破りのこだわりからお店の名前も決まったとか。究極のそうめんを一度味わってみては。



姫路市呉服町25 呉服町アドバンスビル 1F
TEL 079-280-8338

営業時間

ランチ 11:00~15:00(L.O 14:30)

ディナー 17:00~22:00(L.O 21:30)

※ディナー営業は予約のある日に限る。

定休日 不定休 駐車場 なし

詳細・予約 <https://r.gnavi.co.jp/cfza2gha0000/>



マンマ ランポ

manma lämpö

保城の町中・銀の馬車道沿いにある、外壁も店内も木をふんだんに使い、温もりを感じられる心癒されるカフェ。ランチメニューはこだわりの1種類に限定され、二十四節気を目安に季節毎の播磨の食材を使い、五感で感じるができる特徴ある食事を提供。量を少なくした「こどもセット」やアレルギー・苦手食材もお知らせすれば、対応してくれる。家族連れであたたかな、ゆっくりとした時間を過ごしてみてもいい。



姫路市保城442-3
TEL 079-285-3770

営業時間 10:00~17:00

(ランチは11:30~

売切れ次第終了)

定休日 日曜日・月曜日

席数 24席 駐車場 8台



DMからの予約も可

木の温もりの中で季節の恵みを味わって!



・日々のごはん(日替り) お飲み物付 1,480円(税込)
取材当日は鶏の米粉唐揚げをメインに、地元産の数種類の野菜を、素材の味を活かして調理した6種類のおかずと、きのこのお味噌汁。おかずはtake outも可能。



・プリンセット 900円(税込)
二十四節気をイメージした自家焙煎ブレンドコーヒーは、苦みが少なく、さわやかな後味で、昔懐かしいプリンとの相性抜群。



・グラノーラ150g 900円(税込)
・コーヒー豆100g 750円(税込)
材料はできる限りオーガニックを使用し、二十四節気毎にその季節を表現した季節感を感じられる商品を製造・販売しています。