

オリジナルレシピで思い出に残る時間を



・ビーフシチューランチ 1,800円(税込)
但馬牛の旨味を加えたビーフシチューは、低温調理で仕上げることで、牛肉はホロホロとろけるおいしさ。お得なセット内容は、日替わりの付け合わせ（取材当日はマグロのたたき、コールドチキン、洋風のひねポン）、サラダ、スープ、ライス、デザートとドリンク。



・ひね鶏つくねハンバーグ 1,400円(税込)
うまみの強いひね鶏のモモ肉ミンチを使い、手ごねしたハンバーグはヘルシー。和風のたれを絡めて熱々で。



・濃厚ガトーショコラ(写真左) 500円(税込)
70%カカオチョコと自家製ラムレーズンを使った大人の味。
・ストローハットのチーズケーキ(写真右) 500円(税込)
「日本一こだわり卵」、純生クリームを使い濃厚な味わい。

レストランバー ストローハット

RESTAURANT BAR Straw Hat

大きなクマのぬいぐるみが目印のお店。経験豊富な店主が「レストランのおいしい料理とバーの豊富な酒、両方を楽しめるお店を作りたい。」という思いから創業しました。すべての料理はオリジナルのレシピで作られており、ここでしか味わえないこだわりの詰まったおいしさです。どこか哀愁漂う大人の落ち着いた雰囲気の中で、素敵な時間をお過ごしただけです。また、アルコールメニューはカクテルやワイン、ウイスキーなど種類豊富に取り揃えています。リラックスできる空間で、思い出に残る時間をお楽しみください。



姫路市立町61
TEL 079-282-9522

営業時間

ランチ 11:00~15:00(L.O 14:30)

※水曜日はランチなし

ディナー 17:00~22:00(L.O 21:30)

※金土曜17:00~翌0:00(L.O 23:30)

定休日 不定休 駐車場 なし

詳細・予約 <https://strawhat.owst.jp/>



@STRAW_HAT_S

もっと

おだしとワインとお料理と。motto

「えびそば」や「幕の内駅弁」で愛される、まねき食品さんが『“和のおもてなし”と“おだしを感じられる料理”』をコンセプトに誕生させた新しいカタチのお店。看板商品は、コンセプトの“和のおもてなし”と“おだしのこだわり”がふんだんに詰まった、濃厚なエビ出汁ラーメン『えびそば』。店内も「えびそば」をイメージした明るい橙色で統一。ワインにもこだわっており、自然派ワインや希少性の高いワインを、おぼんざいとのペアリングで楽しむのがおすすめ。他にも、「バスクチーズケーキ」などのデザートや「但馬牛すき焼き丼」などの一品料理もおすすめ。お一人様から気の合う仲間との場まで、様々なシーンで楽しんでみては。



姫路市駅前町350 協同ビル 1F
TEL 079-263-7388
(予約・お問合わせ 050-5593-9347)

営業時間

ランチ 11:00~15:00(L.O 14:30) ※月・水・木

ディナー 17:00~22:00(L.O 21:30) ※月・水・木

金・土 11:00~22:30(L.O 22:00)

日 11:00~22:00(L.O 21:30)

定休日 火曜日 駐車場 なし



Instagram



ホットペッパー

濃厚えびそばとワインとだしの一品料理



・えびそば 1,078円(税込)

「しょうゆ」、「しお」、「みそ」の3種類の中で、一番人気の「みそ」。エビのうま味が閉じ込められた出汁にみそが加わることで、スパイシーで濃厚な味わいに仕上がっている。



・おにぎらず 各418円(税込)
3種類から選べる具材（鶏そぼろ、ねぎとろ、トロサーモン）と玉子焼きで、ボリューム満点。えびそばとのセットで注文する人も多数。
※セットにすると1,408円(税込)



・ワインとおぼんざいセット 1,298円(税込)

日によって変わる和洋のおぼんざいは、おだしの風味を活かした味付けで、ワインとの相性も抜群。