

時を忘れる、昔ながらの自慢の味



・天ザルそば 850円(税込)

のど越し抜群のザルそば。天ぷらは、ぷりぷりのえび、甘みのあるピーマン、そして香ばしい玉ねぎ。サクサクの衣が天つゆと絶妙に調和します。



・かつ丼セット 1,020円(税込)
かつ丼は、そばの出汁で味付けされており、甘さ控えめで上品な味わい。ふわふわの卵とジューシーなカツの美味しさが口の中いっぱいに広がります。



・いなり 1個 70円(税込)
そばの出汁をベースにしたいなりは、優しい味わいの逸品です。一口食べると、ふんわりとした甘さが口いっぱいに広がり、満足感があります。

そばゆ木下

お客さんが猫をモチーフに描いてくれた、印象的で温かみのある暖簾をくぐると、まるで時間が止まったかのような落ち着いた雰囲気漂うお店。店主が長年の経験を活かして毎朝打つ更科そばは、つややかな白い見た目が美しく、一口食べるとそばの香りが口いっぱいに広がり、のど越しの良さが癖になること間違いなし。食事の後は体に優しい「そば湯」を楽しめます。お昼時には、気軽に食べられるため、サラリーマンの方々にも人気。特にこれからの暑い季節には、ザルそばがおすすめです。昔ながらの心にしみる味わいを、ぜひ堪能してみては。



姫路市琴岡町274-3 琴岡ビル 1-6

TEL 079-293-2522

営業時間

11:00~18:00

定休日 日曜日(祝日は営業)

席数 30席(テーブル5卓、座敷3間)

駐車場 2台

ムッシュ田中の欧風シェフカレーの店 VinVin CURRY

「ムッシュ田中の料理とワインの店 VinVin」の姉妹店として、今年の5月にオープン。「とろとろポークカレー」は、シェフのこだわりが詰まった逸品。自家製フンドヴォーは、仔牛の骨やすね肉、野菜などを約60時間かけて煮込むことで、極上の旨みを引き出します。更に約15時間かけて煮出したブイヨンに玉ねぎの甘み、スパイスの香りが加わり、完成します。口に入れると広がるまろやかさと奥深いコク。スプーンを進めるごとに、じんわりとした旨みが舌の上に重なり、飲み込んだあとに鼻に抜ける焼き野菜と肉のロースト香が、次の一口を誘います。フレンチの技を活かした究極の一皿を、ぜひ味わってみては？



姫路市本町68(大手前通り沿い)
TEL 090-5364-5609(予約不可)

営業時間

平日 11:00~14:00

土・日・祝日 11:00~19:00

定休日 木曜日 駐車場 なし

席数 10席(カウンター:2席、テーブル席:2席×4卓)



ホームページ



Instagram

80時間かけて仕上げる至極のカレー



・とろとろポークカレー 大サイズ(ミニサラダ付き) 1,700円(税込)
普通サイズ(1,350円(税込))のメニューもあります。テイクアウト、デリバリーサービスの提供もありますので、ご自宅やレジャー先等でお楽しみください。



(左)・自家製姫路生姜ピクルス 無料

ぽかぽかと体を包み込むような、生姜のやさしい風味。姫路の生姜醤油文化を受け継ぐその味わいを、姫路産生姜のガリに仕立てています。カレーのお供にどうぞ。

(右)・ガブ飲みワイン 赤・白 各800円(税込)

シニアソムリエ厳選。レモンの香りとたっぷり氷で爽やかに楽しめる、軽やかなワイン。カレーに合うよう仕立てた一杯です。