

店主こだわりの麺ランチ3品！



・和風板そば 1,518円(税込)
北海道産高級ラウス昆布出汁と大きなエビとアサリ、イカが入っており麺に魚介類のうまみがよく絡みます。途中でレモンとわさびを入れて味変も！



・トマトラーメン 1,210円(税込)
自家製トマトソースと豚鶏ガラ出汁が絶妙なバランスの一品。チーズと卵、チャーシューも入っておりスープパスタのような洋風ラーメンが楽しめます。



・沖縄ソーキそば 990円(税込)
姫路では珍しい沖縄ソーキそばは、本場から仕入れた麺ととろけるソーキで南国気分を味わえます。

やきとり 鳥縁

京口駅から少し西へ、創業32年の歴史を誇る「やきとり鳥縁」が、この度ランチ営業をスタートしました！ランチは3品（和風板そば・トマトラーメン・沖縄ソーキそば）から選べ、どのメニューも長年の経験を生かした、だしの旨味たっぷりの麺メニューを楽しめます。「人との縁を大切に」という温かい想いが込められた店名のように、明るく元気な店主が迎えてくれます。お昼は心温まる特製麺メニューを楽しみ、夜は職人技の光る美味しい焼鳥とお酒で賑やかに。様々なシーンで利用できるお店です。ランチでは、あなたのお気に入りの一杯を見つけてみては！



姫路市京口町48
TEL 079-282-2199
営業時間
火水木金 11:30～14:00(L.O 13:30)
17:00～22:00(L.O 21:30)
土日 17:00～22:00(L.O 21:30)
定休日 月曜日 席数 60席 駐車場 12台

焼肉 しょうや 匠屋

気さくな店員さんとの会話を楽しみながら、上質な焼肉を堪能できると評判のお店。一人でふらっと立ち寄る人も多く、気軽に美味しい焼肉を楽しみたい人にぴったり。この店の一番のこだわりは、極力冷凍せずに、志方で仕入れたばかりの新鮮なお肉を提供するところ。夜に提供する上質なお肉をランチで味わえるのはもちろん、テイクアウトでも変わらない品質の焼肉を楽しめます。こだわりのお肉を、ランチで堪能してみては。



姫路市広畑区西夢前台4-22
TEL 079-280-2989
営業時間
11:00～15:00(L.O 14:30)
17:00～22:00(L.O 21:30)
定休日 不定休
駐車場 5台
座席数 24席(テーブル4卓)



Instagram

扉をあければ、もう常連。絶品焼肉。



・匠屋セット 1,500円(税込)
タン・カルビ・ハラミの人気部位が一度に楽しめるボリューム満点のセット。タンは根元の柔らかい部分をメインに提供。タレは自家製で、ペロッと食べられるようにと工夫。季節ごとに味を変えるこだわりも。ドリンク付きで、ご飯とスープがおかわり自由なのは嬉しいポイント！



・ハンバーグセット 1,200円(税込)
パンチのある味わいが特徴。試行錯誤を重ねて作り上げたデミグラスソースが熱々の鉄板で提供され、ハンバーグと絡み合います。



・ハラミ(単品)
ランチのセットだけでなく、単品で注文して楽しむこともおすすめ。