

## 手造り燻製料理からイタリアンメニューを堪能できるレストラン

くんや  
薫家



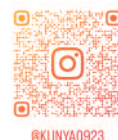
今年の9月で祝15周年を迎えられた薫家さん。  
手造り燻製のランチメニューから日替わりのパスタやピザまで多彩なお料理を味わえます。離乳食メニューの対応も可能で（※要予約）幅広い年齢層がゆったりとお料理を楽しめる空間が広がっています。

メインの料理は丁寧な燻製の調理工程によって風味や香りが増し、食材の旨味を深く味わえます。燻製料理以外にも豊富なイタリアンメニューのラインナップがあり日常のランチから特別なひとときまで幅広いシーンにおすすめです。



- 上：燻製パスタランチ 1,980円(税込)  
合鴨の燻製とズッキーニのバター醤油ペペロンチーノ、前菜プレート、スープ、ドリンクのセット。燻製パスタは6〜7種類からセレクト可。どのパスタにするか悩んでしまうラインナップです。
- 中：燻製ピザランチ 1,980円(税込)  
燻製ソーセージとグリル野菜のサルサソースピザ、前菜プレート、スープ、ドリンクのセット。燻製ピザは2種類からセレクト可。気分に合わせてどうぞ！
- 下：セットの前菜プレート  
旬の食材たっぷり10種の盛り合わせで、ひとつひとつ口に運ぶのがわくわく。燻製が得意でない方、お酒がお好きな方も満足できる一品。

姫路市神屋町6-88  
TEL 079-263-8898  
営業時間  
11:30~15:00(L.O 14:00)  
18:00~22:00(L.O 21:30)  
定休日 火曜日、水曜日(ランチのみ)  
駐車場 8台  
座席数 29席(テーブル6卓)



@KUNYA0923

## 高知の食のセレクトショップ riguru

野里商店街の一角に7月に移転リニューアルした「高知の食のセレクトショップ『riguru』」。町家を活かした店内には、高知県から届く鰹（かつお）や調味料、アイスなどの特産品が並び、座敷席や庭を望むイートインスペースでゆったりと過ごせます。

名物は、高知県産の鰹を使った「土佐巻き」。みょうが、にんじくの風味が絶妙で本場の味をそのまま堪能できます。おすすめは日替わりの汁ものが付く「土佐巻き+汁ものセット」。土佐巻き単品(1本)やハーフもあり、テイクアウトも可能です。デザートには池川茶園の「プレミアム茶畑プリン」や、高知直送の小夏・文旦ジュースも人気。最後まで「高知づくし」を楽しめます。

気さくなオーナーとの会話をしみながら、高知の魅力を存分に楽しめるのも「riguru」ならではの。姫路にしながら、まるで高知を旅しているようなひとときを過ごしてみませんか。



姫路市野里寺町32  
TEL 090-1761-6181  
営業時間 11:00~17:00  
(売り切れ次第終了)  
定休日 日・月・火 座席数 12席  
駐車場 なし(近隣のコインパーキングをご利用ください)



RIGURU\_HIMEJI

## 高知の味「土佐巻き」を姫路で堪能



- 上：土佐巻き+汁ものセット 1,200円(税込)  
土佐巻き単品(1本) 1,050円(税込)  
土佐巻きハーフサイズ 700円(税込)  
鰹の薫焼きたたきにネギ、みょうが、にんにく、大葉で巻いた、オーナーが義母から教わった手作りの味。テイクアウトも可能(売り切れ次第終了)。前日までのお電話で事前予約も可。
- 中：プレミアム茶畑プリン  
(ほうじ茶・かぶせ茶) 430円(税込)  
高知県仁淀川町の池川茶園の大人気プリン。かぶせ茶は収穫前の一週間、茶園全体に覆いをしてから収穫する最高級茶葉を使用することで甘さを引き出している。
- 下：ジュース(小夏・文旦) 400円(税込)  
高知の果樹園で採れた果物で作ったジュース。収穫量によっては売り切れになることも。

