

店主厳選の旬の素材を使った和食専門店



・冬のミニ御膳 1,980円(税込)

店主イチ押しの手作りコロッケ、海老と蓮根のしんじょう、和牛肉タタキ、ほうれん草の白和え、ご飯、汁物、香の物、コーヒーのセット。どちらから食べ始めるか迷ってしまう品数です。小鉢も一品一品丁寧に作られ、ひとつひとつ楽しみながら箸を進めることができます。



・マグロ脳天カマトロ丼
1,980円(税込)
※数量限定(入荷次第)
マグロの希少部位である頬、カマ、脳天がバランスよく酢飯の上にたっぷり。頬は程よく弾力があり、赤身の旨みを感じます。カマや脳天は脂乗りが良く、の内でとろけるもののさっぱりとしています。添えられた大きな焼き海苔はちぎって散らしたり、オリジナルの手巻き寿司にして楽しむことも。

旬道 てつや (旧 お食事処てつや)

昨春、延末から移転オープン。店内は木のぬくもりが感じられるどこか落ち着く空間です。

店主のこだわりは「すべて一から手作り」。料理人歴約40年の目利きから、旬の食材を見極め、食材本来の旨味を引き出すことを大切にしています。ランチメニューは、手作りならではのじゃがいもの甘みと牛肉の旨味がしっかり感じられ、サックサクの食感がたまらないオリジナル3種コロッケ定食、日替わり定食(平日20食限定)をはじめ、約10種類のラインナップ。他にも手作りお弁当や、予算や用途に応じた会席料理のご用意も。ほっと心があたたまるお料理なら旬道てつやさん。一度味わってみませんか。



姫路市三左衛門堀東の町88

営業時間
11:00~14:00
17:00~21:00 金曜・土曜 22:00閉店
(L.O 閉店30分前)
定休日 火曜日
駐車場 10台
座席数 30席(テーブル7卓)



ナナボシ 串カツ屋七星ぷらす+

JR姫路駅前の地下街、グランフェスタ6番街にあるお店。定番の串カツはもちろん、ここでしか味わえない創作串や、季節ごとに変わる限定メニューが楽しめる。さらに、新鮮なお刺身まで揃う贅沢なラインナップ。ランチタイムの人気メニューは「串カツランチ」と「牛すじカレー」。ラード100%を使い高温で一気に揚げた串カツは、外はサクサク、中はジューシーで軽やかな仕上がり。牛すじカレーは、じっくり煮込んだすじがとろけて濃厚な味わいです。駅近の好立地なので、ちょっとした空き時間や仕事の合間にでもぴったり。素材を生かした、こだわりのメニューをぜひ楽しんでみては。



姫路市駅前町188-1 グランフェスタ6番街
TEL 079-280-5853
営業時間
11:00~22:30(L.O 22:00)
定休日 不定休
席 数 テーブル 23席
カウンター 7席



サクッと贅沢、串カツランチ



上：串カツランチ 1,000円(税込)
串カツ (肉系1本、魚系1本、野菜系3本) とサラダとご飯、お味噌汁、ソフトドリンクのセット。

中：牛すじカレーおまかせ串5本
1,400円(税込)
串カツ (肉系1本、魚系1本、創作1本、野菜系2本) とカレーとサラダ、ソフトドリンクのセット。
今回の創作串は「めちゃうまチーズとトマトベーコン巻き」。

下：牛肉のたたきカルパッチョ風
1,600円(税込)
野菜スティック 300円(税込)
牛肉の味を引き立たせる控えめな香りのチーズとソースが絶妙のバランス。

