

自家製にこだわったカジュアルフレンチ



• ランチAコース 1,800円(税込) メイン：お魚料理
(メインは3種類から選べます。追加料金で他5種のメインを選ぶこともできます)
今回のお魚料理は、スズキのポワレ白ワインソース添え。サラダ、菊芋のポターージュ、
自家製パン2個、ドリンク(紅茶/コーヒー)付き。



• ランチAコース
メイン：豚ロースのロースト
マデラソースのさっぱりとした甘さが香ばしく焼き上げた豚ロースによく合います。



• デザート 330円(税込)
ランチにプラス330円で楽しめます。
今回はアールグレイ風味のバスクチーズケーキ。自家製の金柑コンポートとの組み合わせが絶妙です。

ロッカ Rokkan

名古山の北側に位置するカジュアルフレンチ「Rokkan」。店名には“第六感で料理を味わってほしい”という店主の想いが込められています。

旬の野菜をふんだんに使い、丁寧に仕込まれた料理はどれも優しく、素材の味わいをしっかり感じられます。パン、ドレッシング、ソース、デザートまですべて自家製にこだわっています。

一番人気はランチのお魚料理。皮はパリッと香ばしく、身はしっとり仕上げたポワレは思わず笑顔になる一皿です。落ち着いた雰囲気でご年配の方にも好評のため、ランチタイムは満席になることも。予約して訪れるのがおすすめです。



姫路市東辻井4丁目5-10
TEL 079-290-5536
営業時間
11:00~14:30(L.O 13:30)
18:00~21:30
定休日 火曜日、月に1回不定休
席数 19席
駐車場 8台



@F_S.ROKKAN