

OKAWARI 日記



Shop Information



〒670-0917 姫路市白銀町54 STELLA白銀2F
 TEL 079-287-8633
 営業時間 ランチタイム 11:30~14:00(L.O. 13:30)
 ディナータイム 17:30~22:00(L.O. 21:30)
 祝前日・金・土曜日は23:00迄(L.O. 22:00)
 定休日 日曜・祝日、第2・3月曜日

102食目 ● 今月のお店

備長 地鶏コーチン 鳥行

落ち着いた大人な空間で 絶品鳥料理に舌鼓

白銀町にある「備長 地鶏コーチン 鳥行」さんに行ってきました。こちらのお店は、昭和30年から鶏肉専門店として卸売や小売を行っていたのですが、自慢の鶏肉を専門店だからこそできる美味しい料理にして、お客様に提供したいとの思いから、昨年10月に鳥料理のお店をオープンしました。

今回は、ランチメニューの中から「とり重ひつまぶし仕立て」(税別1,550円)をオーダーしました。お料理の鶏肉は、マイルドな味と旨味が強いことが特徴の「讃岐コーチン」が使われています。讃岐コーチンは香川県で養鶏される希少な鶏で、姫路で讃岐コーチンを使ったお料理がいただけるのは、こちらのお店だけだそうです。

まず、1杯目はお茶碗によそっていただきます。備長炭で炙った香ばしい讃岐コーチンに、鳥行秘伝の継ぎ足しのタレの甘い味と三つ葉の爽やかな香りが絶妙に組み合わせられていて、たまりません。続いて2杯目は、ごまや刻み葱などの薬味をお好みで添えて、また違った味わいを楽しむことができます。3杯目は、だし茶をかけてお茶漬けに。ほかほかと立ち上がる湯気からも、食欲を掻き立てる香りが漂ってきます。わさびを少しのせていただくのがオススメです!

ディナータイムには、讃岐コーチンを地元産のお米や旬の食材と合わせた懐石料理として提供するコースメニュー3種(税別2,800円、4,200円、6,000円)を取り揃えています。おしゃれなカウンター席と、ゆったりとした個室もご用意していますので、大切な人との食事からビジネス利用まで、多様な用途でご利用ください。

「備長 地鶏コーチン 鳥行」さん、ごちそうさまでした!

103食目 ● 今月のお店

播磨の里 本店

創業30年以上を誇る! 姫路にいながら 美味しい名古屋グルメを楽しめるお店です!

広峰にある「播磨の里 本店」さんに行ってきました。ハンバーグやエビフライ等、豊富なメニューのなかで、味噌カツやトンテキといった珍しいメニューが目にとまりました。実は、大学時代を名古屋で過ごされたというオーナーが、名古屋で食べた美味しい料理を地元姫路の方々にも食べてもらいたいという思いからこちらのお店をオープンしたのだそうです。

限定15食(ランチ時)の「トンテキ定食」(税込900円)をオーダーしました。大きな鉄板の上に乗った分厚いトンテキと山盛りのキャベツ、ご飯と味噌汁がセットになっていて、とってもボリューム満点です。トンテキのお肉は、柔らかく臭みが少ないもち豚が使われていて、運ばれてきてからすぐはもちろん、時間がたっても柔らかな食感が変わらないので、年配の方からも人気があるそうです。トンテキは、自家製のタレがあっさりとした塩のお好きな味を選ぶことができます。今回は、自家製のタレをチョイスしました。後味に赤ワインの酸味を感じるさっぱりとした味わいで、にんにくの香りも良いアクセントになっています。

「播磨天ぷら御膳」(税込1,430円)もいただきました。サクサクの天ぷらの盛り合わせに、新鮮なお刺身、牛肉の網焼き、味噌カツ、小鉢など、たくさんの料理が並び、目にも嬉しい豪華なメニューです。

これらのランチメニューは、ご飯のおかわり自由、+100円でドリンク付きにすることもできます。

また、青山店、相生店もこちらの本店と同じく豊富なメニューをリーズナブルな価格でご用意しておりますので、ぜひお立ち寄りください。「播磨の里 本店」さん、ごちそうさまでした!



トンテキ定食



播磨天ぷら御膳



Shop Information

〒670-0882 姫路市広峰1-8-24
 TEL 079-281-2298
 営業時間 11:00~22:30(L.O. 22:00)
 ランチ 11:00~15:00
 定休日 年末年始
 駐車場 20台

