

OKAWARI 日記



華やぎ



鰻のお寿司

Shop Information



〒670-0965 姫路市東延末390
 TEL 079-222-1158
 営業時間 平日 11:00~14:30 17:00~21:00
 土・日・祝日 11:00~21:00
 定休日 不定休
 HP <http://www.masutoku.ne.jp/>

110食目 ● 今月のお店

ます 徳

個室でゆっくり大切な人と… 昭利・平成・令和と続く伝統をお楽しみください

手柄にある「徳」さんをご紹介します。全室個室のお店で、入店すると、広々とした個室に案内していただきました。座席がほりごたつになっているのも嬉しいですね。

ランチメニューの中から「華やぎ」(税込1,450円)をオーダーしました。お寿司にうどん、天ぷらなどがセットになっていて、ちょっと贅沢なご褒美ランチにおすすです。特に天ぷらは絶品! しっかりと身が詰まった大きな海老はプリプリとしていて新鮮そのもの。かぼちゃやなすとといった野菜の天ぷらも野菜のみずみずしさが感じられる繊細で上品な味わいで、昭和26年から続く伝統の技が光ります。

いくらがちょこんと乗ったいかや、色鮮やかなまぐろやサーモンなどの手毬寿司は、見た目も可愛らしく、ボリュームもちょうど良いので、女性や年配の方に人気なのだとか。

こちらの手毬寿司は、夏季限定で、鰻のお寿司にも変更可能とのことで、少し味見させていただきました。土用の丑の日には必ず鰻を食べに徳を訪れるという常連のお客様も多いとのことで、期待が膨らみます。つやつやとタレが輝く鰻のお寿司は、とっても柔らかくて、口当たりがまるやか。この柔らかさのために、丁寧に下ごしらえをされているとのことで、料理人さんの細やかな心遣いが感じられます。白焼きした後、たっぷりと秘伝のタレをつけて焼いた鰻は香ばしく、タレの甘辛い味付けともマッチしています。口に運ぶと、思わず「美味しい!」と声に出してしまう、ファンが多いのも納得の一品です。

現在3代目としてお店を守っていらっしゃる大将は、「家族や恋人、友人などの大切な人と、美味しいご飯を食べて楽しいひとときを過ごしたお店として、お客様の思い出に残る店にしたい」と思いを語ってくださいました。

徳さん、ごちそうさまでした!

111食目 ● 今月のお店

うしかばぶう

評判のステーキランチを レトロでかわいい店内で楽しんで

御国野にある「うしかばぶう」さんに行ってきました。店名にもなっている牛とカバと豚のシルエットが描かれた、かわいらしい看板が目印です。赤いドアを開けて店内に入ると、ドイツの山小屋をイメージして選ばれたという木製のテーブルセットが並んでいます。壁に掛けられた時計は、どこか懐かしい音色で鐘を鳴らし、レトロな雰囲気も◎です。

お店を32年続けてこられたオーナーは、安全と美味しさのために、素材には特にこだわっていらっしゃるそうです。

早速おすすめ、「ステーキランチ」(税込1,200円)をオーダーしました。美味しそうな湯気を上げながら運ばれてきたステーキを、まずはソースをつけずにそのまま一口いただきました。柔らかいステーキは、旨味たっぷりで絶妙な焼き加減。焼き方の秘訣は、オープンして32年の経験がなせる業かな、とオーナーが笑顔を見せます。更に、しお・こしょうまで、独自ブレンドされているというから驚きです。このままでとっても美味しいのですが、次は、自家製のステーキソースをつけて、もう一口。マスタードが良いアクセントになり、よりステーキの旨味が引き立ちます!

「ハンバーグランチ」(税込1,000円)は、他では食べられない味とオーナーが自信を見せる一品。こだわりの国産ミンチに淡路島産玉ねぎの甘味が感じられてとってもジューシーです。

各ランチには、スープ、サラダ、ライスorパン、コーヒーorジュースがセットになっていて、とってもお得です。特に、玉ねぎやにんじん、クリームコーンやベーコンといった具材がたっぷり入っているスープは、コクがありクリーミーな味わいでおすすめです。

うしかばぶうさん、ごちそうさまでした!



Shop Information

〒671-0234 姫路市御国野町国分寺593-1
 TEL 079-252-1512
 営業時間 11:30~14:00 17:00~21:00
 ※予約は夜のみの受付
 定休日 木曜日

