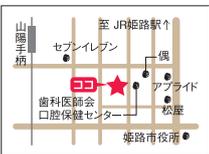


OKAWARI 日記



Shop Information
 〒670-0955 姫路市安田3 100KTコートビルEAST 1F
 駐車場に限りがありますので、乗り合わせをお願いいたします。
 TEL 079-284-6350
 営業時間 11:30~13:30 L.O/18:00~21:00 L.O
 定休日 水曜日
 Instagram osteria_carbonaio

116食目 ● 今月のお店

イタリア料理 カルボナイオ

多くのパスタ好きを隠らせた本場イタリア仕込みのパスタランチ

山陽電鉄手柄駅からほど近い「イタリア料理 カルボナイオ」さんは、隠れ家的なイタリアンの名店。赤いドアを開けると、店内は白を基調としていて明るく清潔感のある印象です。オープンキッチンになっているので、広々として開放感が感じられます。

優しい笑顔で迎えてくれたシェフは、イタリアやパリで約5年間、料理やデザートへの修業をされた後、地元の姫路で同店をオープンされました。「ランチセット」(税込1,300円)をご紹介します。まず運ばれてきたのは、前菜の盛り合わせです。内容は日によって変わりますが、取材時は、真鯛のカルパッチョや地元姫路のグルメポーク「桃色吐息」を使ったテリーヌなど盛りだくさんになっていました。契約農家から仕入れているという野菜のみずみずしい美味しさも楽しめます。

続いて、本日のパスタ料理は、スパゲッティー2種類とリゾットから選べます。今回は、「坊勢産タコのラグーソース」をチョイス。シェフがこだわって仕入れた坊勢産のタコと、塩味の効いた本格的なソースは相性抜群。タコはもちろん、トマトやブロッコリーの野菜の彩りも鮮やかなメニューです。スパゲッティーやリゾットの種類は週によって変わるので、2回3回と訪れて、様々な味を食べ比べるのもおすすめです。

自家製のパンは、ランチセットの名脇役。サクサクとした食感とトマトの酸味が絶品のトマトのパンと、口の中にローズマリーの芳醇な香りが広がるフォカッチャは、ぜひ温かいうちにお召し上がりください。

ディナータイムは、ラビオリなど手打ちパスタのメニューも豊富です。コースメニューは予約がベターなので、お電話にてお問い合わせください。

「イタリア料理 カルボナイオ」さん、ごちそうさまでした!

117食目 ● 今月のお店

和食 れんげ

旬の素材を活かした月替わりランチ...月に一度のご褒美にいかが?

今年3月におみぞ筋商店街にオープンした「和食 れんげ」さん。店主は、市内の日本料理店や和食店で13年修業を積んだ実力派です。

お店に入ると、カウンターやテーブル席に小さな可愛らしいお花が飾られているのが目に留まりました。店名にもなっているれんげの壁絵も、落ち着いた雰囲気店内に華を添えています。

月替わりの「れんげランチ」(税別1,500円)をオーダー。その月によって旬の味が楽しめるので、「来月はどんなメニューが食べられるのかな?」と、何度もお店に足を運びたい人気のランチです。取材時8月のメニューは、胡麻豆腐の吸物、プレート9種(造り2種盛り・ゴーヤ西京煮・枝豆とうもろこし山椒漬・丸茄子ピクルス・鯖胡椒焼き・だし巻玉子・エビマヨネーズ・蒸し鶏黒ゴマだれ・鮎甘露煮)、蓮根まんじゅうあんかけ、長芋ごはん、デザートのみずみずしいムース。盛り付けも美しく、写真を撮るお客様も多いのだそうです。

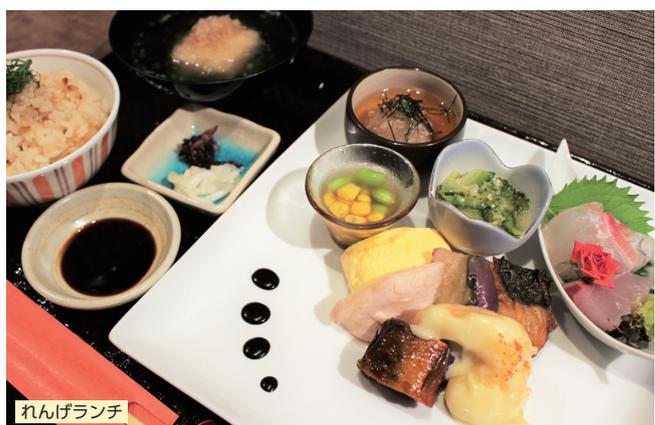
プレート9種は、ピリリと痺れる枝豆とうもろこし山椒漬や、後を引く甘さの鮎甘露煮など、味付けも様々で飽きません。

蓮根まんじゅうは、店主が手間暇かけて丁寧に作り上げる魂の込められたメニュー。お箸でつまむのもちもちと弾力がありますが、口に入れると、とろりととろける絶品です。

その他、「すしランチ」(税別1,500円)では、季節のにぎりに、天麩羅盛り合わせなどがセットになっています。取材時は、鯛、煮穴子、本マグロなどの6種のお寿司がズラリと並び、前どれの海の幸を楽しめました。

ディナータイムには、店主自慢の料理と一緒に、ワインソムリエがおすすめするワインや、豊富な種類の日本酒を嗜む、大人な時間を過ごすことができます。

「和食 れんげ」さん、ごちそうさまでした!



Shop Information
 〒670-0923 姫路市呉服町59 第二POSHビル1F-B
 TEL 079-280-5039
 営業時間 ランチ 11:00~14:30 L.O 14:00
 ディナー 17:00~21:30 L.O 21:00
 定休日 火曜日、水曜日不定休
 HP <https://washokurenge.owst.jp/>

