

OKAWARI 日記

120食目

● 今月のお店

抹茶さろん ひとつと

はんなり和空間でいただく、ほっこり「抹茶そば」に癒される

明治創業の歴史ある呉服店「きぬや」さんの本店に併設された「抹茶さろん ひとつと」さん。

こちらのランチメニュー「ひとつとのお昼ごはん」(税込880円)をご紹介します。セット内容は、温かい抹茶そばと、五穀ごはん、香の物、ミニデザートです。抹茶そばの種類は、五目抹茶そば、かちん抹茶そば、にしん抹茶そばなどから選べます。今回は、一番人気という「五目抹茶そば」と、ボリュームのある「にしん抹茶そば」をオーダーしました。

ほかほかとゆげが上がる「五目抹茶そば」には、鮮やかな黄色い玉子焼き、しいたけ、かまぼこなどが乗っています。しいたけを口に運ぶと、肉厚の身からじゅわっと、お出汁が染み込んだ甘味が口に広がりました。抹茶を練りこんだそばは、コシがあり、歯ごたえも◎です。

大きなにしんが浮かぶ「にしん抹茶そば」は、甘い味わいのしんと、おそばのお出汁がよく合います。にしんがどこか懐かしい味つけなので、心までほかほか温かくなります。

ミニデザートの内容は、日によって様々ですが、取材時は、あんこや白玉がトッピングされた豆乳プリンでした。なんと、あんこや白玉、豆乳プリンは全てお店で手作りされたもの。そのため、白玉も豆乳プリンもプルプルとしていて口当たりが良いです。また、あんこは最高級と言われる北海道産の大納言あずきが使われていて、上品な甘さが楽しめます。

ランチタイム終了後は、京都にある名店の抹茶を使った和のスイーツメニューをどうぞ。オススメは、とろっと口の中でとろける「抹茶わらび餅」。他のお店では食べられない食感に、ファンも多い自慢のメニューです。

「抹茶さろん ひとつと」さん、ごちそうさまでした!



五目抹茶そば

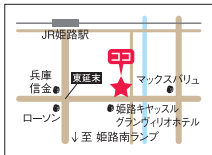


にしん抹茶そば



Shop Information

〒670-0940 姫路市三左衛門堀西の町214
TEL 079-282-1802
営業時間 11:00~19:00(L.O 18:30)
定休日 木曜日、年末年始、お盆



121食目

● 今月のお店

オーガニックカフェ ametuchi

食材から調味料までこだわり抜いた栄養満点オーガニックランチ♪

「オーガニックカフェ ametuchi」さんはとってもパワフルなご夫妻が経営するカフェ。ともにプロサッカーの審判員として、日本中、世界中を飛び回ってきたお二人は、選手よりもハードと言われる審判員の仕事をこなす中、体のコンディションを整える質の良い食事が必要不可欠と、オーガニックに目覚めたのだそう。お店で提供される食材は、全てオーナーご夫妻が実際に試して良さを実感したものばかり。お二人の明るい笑顔が、安心安全の何よりも証拠です。

「ametuchiプレートランチ」(税込1,300円・ドリンクつき+200円)をいただきました。旨味が体に染み渡るあおさの味噌汁や、素材の甘味が感じられるひじきの煮物など、ヘルシーなのに、箸が進む味わいの料理が並びます。特に、カリカリサクサクの車麩のカツは、味噌味が効いていて絶品。体に良いだけでなく、美味しく楽しみながらいただけるのが、嬉しいですね。

「平飼い有精卵たまごかけごはん&鶏しぐれ」(税込1,000円・ドリンクつき+200円)では、平飼いで健康的に育てられた鶏が産んだ、エネルギーたっぷりのたまごかけごはんがいただけます。つやつやと輝く黄金色のたまごは弾力があり、濃い旨味なのが特徴。5分搗きの玄米と黒豆のご飯にかけていただくと、おかわりしたくなるほど美味です。

ランチを楽しんだ後は、体に優しいデザートもオススメです!フレッシュフルーツや有機食材を使ったケーキと、オーナーが丁寧にハンドドリップしたオーガニックコーヒーは相性抜群です。

「オーガニックカフェ ametuchi」さん、ごちそうさまでした!



ametuchiプレートランチ



平飼い有精卵たまごかけごはん&鶏しぐれ



Shop Information

〒671-1143 姫路市大津区天満306-6
TEL 079-227-6109
営業時間 9:00~17:00
定休日 水曜日、その他不定休あり
(HPの営業日カレンダーをご確認ください)
HP <http://ametuchi.jp/>
Instagram [ametuchi.works](https://www.instagram.com/ametuchi.works)

