

OKAWARI 日記



オリジナル鉄板焼きカレー



とろとろ豚の角煮



Shop Information



〒670-0012 姫路市本町68-5
 TEL 079-280-6695
 営業時間 11:00~22:00(21:30)
 ランチタイム 11:00~16:00
 定休日 火曜日

122食目 ● 今月のお店

ブーズ
BOOZE

ニューオープンしたおしゃれな居酒屋で
いただく大満足ランチ!

今年3月、姫路城からほど近くの本町商店街にオープンした「BOOZE」さん。オーナーは、学生の時から自分のお店を持つことが夢だったのだそうです。夜は、オーナー自慢のお酒が楽しめるおしゃれな居酒屋ですが、ランチも大人気と聞き、取材に伺いました。

ランチは、丼やカレーなど12種類から選べます。今回オーダーしたのは、「オリジナル鉄板焼きカレー」(税別880円)。メインの鉄板焼きカレーに、ミニサラダと日替わりの1品料理がセットになっています。鉄板焼きカレーは、チーズと卵を乗せてこんがり焼き上げられていて、まるでドリアのようです。スキレットに入られているので、見た目が可愛いだけでなく、最後まで冷めずに温かいままいただけるのが嬉しいですね。焼きカレーに、チーズと卵を絡めて口に運ぶと、アツアツのカレーにたっぷりチーズと半熟卵がとろけます。

「とろとろ豚の角煮」(税別860円)は、姫路城を訪れる外国人観光客にも人気のメニュー。豚の角煮に、ご飯と味噌汁、ミニサラダと日替わりの1品料理がセットになっていて、日本の家庭料理のあたたかさを感じることができます。大きな豚の角煮が、ごろごろとたくさん入っていて、ボリュームも◎。柔らかくて甘じょっぱい味付けで、ご飯も進みます。

これらのランチメニューは、16時までの提供となっています。ランチタイム終了後は、居酒屋として、オーナーこだわりのお酒をいただくことができます。女性でも飲みやすい甘くて口当たりの良いお酒から、他のお店ではなかなか見かけない珍しいお酒まで、豊富な種類のお酒を取り揃えているので、オーナーにどんなお酒が飲みたいかリクエストすれば、ぴったりのお酒を教えてください。

「BOOZE」さん、ごちそうさまでした!

123食目 ● 今月のお店

津和野

ピリッと山椒が効いた
名物穴子丼はいかがですか?

おみぞ筋商店街にある「津和野」さんは、店名にもなっている島根県津和野町で出身のオーナーが営むお店です。のれんをくぐると、津和野町の蔵元から贈られたという大きな杉玉が飾られています。広々としたカウンターは、もとは古民家の大黒柱だったそうで、どこかあたたかみを感じられます。オーナーはお客様がゆっくりくつろげるお店を目指したとのことで、その通りの、落ち着いた和の空間になっています。

名物メニューの「穴子丼」(税別1,000円)をいただきました。柔らかい穴子に、ツヤツヤと輝いたたれがたっぷりとかけられていて、ふわりと漂う山椒の香りに、食欲が掻き立てられます。口に運ぶと、穴子とご飯に染み込んだ甘辛いたれの味を、ピリッと痺れる山椒が引き締めていて、箸の止まらない美味しさです!

「刺身膳」(税別1,400円)は、4種類のお刺身に、ご飯と味噌汁、サラダ、だし巻き玉子、冷奴、漬物がセットになっています。大きくて分厚いサーモンやカツオといったお刺身がズラリと並び、見た目もとっても贅沢。お刺身はどれも新鮮でプリプリとしています。なかでも、カツオのお刺身は、しょうが醤油につけるのがおすすめの食べ方。香りも良く、爽やかな口当たりになります。

ディナータイムには、新鮮な海の幸を、お刺身、炉端焼き、天ぷらなどの様々な料理で楽しむことができ、観光客や訪日外国人、サラリーマンなどで賑わっています。また、美味しい料理によく合う日本酒も、播磨の地酒はもちろん、オーナーの故郷である津和野のお酒など、全国から多様な種類を取り揃えています。宴会にもぴったりの広々とした奥座敷もありますので、大人数の利用も可能です!

「津和野」さん、ごちそうさまでした!



穴子丼



刺身膳



Shop Information

〒670-0925 姫路市亀井町31
 TEL 079-255-7071
 営業時間 11:00~14:00
 ※ランチメニュー完売次第終了
 17:00~22:30(L.O. 22:00)
 定休日 水曜日・日曜日

