



OKAWARI 日記



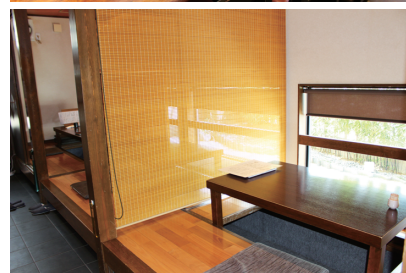
133食目

●今月のお店

バ サ ラ
和食割烹 馬左来



寿司・割烹店で修業し、 長年の経験を生かしたオーナーのプレートランチはいかがですか？



今回は、船津町にある「和食割烹 馬左来」さんをご紹介します。姫路市内からはもちろん、口コミで神戸や明石、また、県外からのお客様やリピーターが集まるお店です。店内は、雰囲気の良いカウンターや、足を伸ばしてリラックスできる掘りごたつの座敷など、居心地の良い空間となっていて、優しい笑顔のオーナー夫妻が、気さくで丁寧に接客してくださるので、ついつい長居したくなってしまう。

限定20食のランチメニュー「菜摘御膳」(1,490円 税別)をオーダーしました。季節に応じて旬の食材を提供しているので、内容は仕入れによって変わりますが、取材時は、お刺身、天ぷら、自家製ローストビーフ、鰻の子のゼリー寄せ、生湯葉、酢の物が、白いプレートにセンス良く盛り付けられていました。自家製ローストビーフは、口に入ると舌の上でとろけて、お肉の旨味が口いっぱいに広がります。鰻の子のゼリー寄せは、オーナーの高い腕前が感じられる逸品。繊細な味わいとつづつづの食感がたまりません。その他にも、上シビ(鮎節)を使った上品なお出汁がきいたお吸い物やだし巻き、茶碗蒸しは、小さなお子様にも人気があります。デザートには、季節にあったフルーツソース(今回は白桃)がかかっている自家製ミルクプリンまでセットになっていて、大満足です。菜摘御膳は、お肉もお魚も両方味わえるのが嬉しいと、特に女性から人気のメニューとなっています。

「和み御膳」(1,000円 税別)もオススメです。新鮮なお刺身や、しょうがを加えた天つゆにつけてさっぱりといただく天ぷら、甘酸っぱい自家製ドレッシングをかけた生ハムサラダなど、盛りだくさんの内容です。その他にも、丼物や白身フライ定食などのボリュームのあるランチメニューも好評です。

ディナータイムもOKAWARI



ディナータイムのイチオシは、旬の食材の美味しさに舌鼓を打つ「店主おすすめ季節限定コース」(4,500円 税別)です。要予約ですので、事前にお問い合わせください。

最近では、テイクアウトメニューも人気があります。インパクト抜群のローストビーフ重や、お客様の要望から生まれた「だし巻き玉子サンド」など、馬左来の味を、ぜひお家でもお楽しみください。



おしゃれなプレートランチが人気の
「和食割烹 馬左来」さん、
ごちそうさまでした！

Shop Information

和食割烹 馬左来

〒679-2101 姫路市船津町3847

TEL 079-232-8030

営業時間 【ランチ】 11:30～14:00

【ディナー】 17:00～21:30 (L.O 21:00)

定休日 水曜日

HP <https://washokukappou-basara.jimdosite.com/>

Instagram @ba_sa_ra

