



136食目

●今月のお店

New Style KITCHEN J

“地元の食材を地元の人々に新しいカタチで”
新メニューができました♪



今回ご紹介するのはカジュアルフレンチのお店「New Style KITCHEN J」さん。店内は一人でも気軽に入りやすい雰囲気です。お店の名前は、ありきたりなことに陥らず、自分が面白いと思うものやお客様がいいなと思うものを提案し続け、常に新たなことにチャレンジしていきたいという想いで付けられたそう。

そんなNew Style KITCHEN Jさんの新メニューは「J BURGER」(ランチ：税込1,500円ドリンク付、ディナー・テイクアウト：税抜1,500円ドリンク無)。ハンバーガー、ポテト、自家製ピクルスがセットになっています。姫路市のベーカリーに特注しているというオリジナルのパンズには、柔らかく少し甘みのある桃色吐息の自家製ベーコン、牛肉100%のハンバーガーが2枚も挟まり、とっても肉肉しくなっています。自家製ソースもたっぷりかけられています。門積ベビーリーフがアクセントとなり、ハンバーガーの中でも味が負けず飽きがきません。自家製ピクルスは口の中でシャキシャキと音がし、野菜に味がしっかりと染み込んでいました。本場アメリカのハンバーガーのおいしさに感動したことがきっかけで作られたそうで、とってもボリュームでした!

「フレンチ定食(税込1,500円)」はメイン料理、門積ファームのベビーリーフサラダ、スープ、小鉢、パンがついてきます。メイン料理はお肉、お魚、グラタン、ガレットから選ぶことができました。一番人気のメイン料理の「お肉(牛肉ハラミのグリリエ エシャロットソース)」はとっても柔らかくエシャロットソースとマッチしてとっても美味でした! 食材の旨味を引き出すために、料理には化学調味料を一切使用していないとのことと体にも良さそうですね♪

桃色吐息を使用したハンバーガーや人気メニューのグラタンなどのテイクアウトメニューもあるのでコロナが不安な方も気軽に利用してみたいはいかがでしょうか。

ディナータイムもOKAWARI



こちらのお店では好きなものを気軽に頼んでほしいという想いから、コース料理ではなくあえてアラカルト(単品)にしています。オーナーの榎野さんのおすすめの一つ、三日月産のガレットは是非食べてほしいとのこと。穴子とフォアグラが絶妙にリアージュしているという「穴子とフォアグラのリゾット」は修業時代の師匠から伝承された料理だそうです。ご家族でも気軽にご利用ください。



ひとつひとつの食材にこだわる
「New Style KITCHEN J」さん、
ごちそうさまでした!

Shop Information

New Style KITCHEN J

〒670-0917 姫路市忍町207 シャトー三和Ⅲ号館101

TEL 079-263-8818

営業時間 Lunch(火～金曜日)

11:30～14:00(L.O. 13:30)

Dinner(火～日曜日)

17:30～23:00(L.O. 22:00)

定休日 第1日曜日、毎週月曜日

