



# OKAWARI 日記



138食目

●今月のお店

## 焼肉屋 くるまどう

新鮮で柔らかいお肉をお手頃価格でいただけます♪



カルビランチ



ハラミランチ



播磨高岡駅から徒歩5分の場所にあるお店「焼肉屋 くるまどう」さんをご紹介します。こちらは株式会社KURUMADOさんが運営するお店で、店内は清潔感があり、お1人様からご友人同士、ご家族まで誰でも気軽に入店できる雰囲気のお店となっています。

ランチメニューの中で一番の人気は「カルビランチ」です。お肉の量はシングル（税抜980円）、ダブル（税抜1,280円）、トリプル（税抜1,580円）と、自由に選択できます。今回はダブルをオーダーしました。ランチメニューにはカルビのお肉、ライス、キムチ、地元産の焼野菜がセットになっています。カルビは宮崎産三角カルビを使用しており、スジが少なく、脂が乗り、とっても柔らかで口の中で肉の旨味が広がります。お肉は、自由に焼いて食べるスタイルなので、お好みで火の加減が調整できます。店長の塩見さんのおすすめの焼き方は、お肉を返しすぎず、火を通しすぎないことです。そうすることでお肉の味をしっかりと堪能できます。たれは醤油ベースと白味噌ベースの2種類の自家製たれでいただくことができ、お肉だけでなく、こだわりの研ぎ方で炊いた兵庫県産のもちもちのご飯とも相性ぴったりです。

他には、「ハラミランチ」も人気メニューのひとつです。ハラミの食感は柔らかく、脂の甘みもほどよく味わえます。こちらも「カルビランチ」同様、お肉の量が選択できます。脂が得意ではないけれど柔らかいお肉が食べたい方にお勧めです。

また、塩見さんは手相占いができるそうです。無料で占っていただけるそうなので、気になる方は体験してみてください♪お客様に「おいしい」と言っていただけるように、今後も新鮮で柔らかく良い品質のお肉をできる限り低価格で提供し続けていきます！とお話してくださいました。

## ディナータイムもOKAWARI



一番のおすすめは「上ハラミ」で、国産のブランド牛を使用しています。また、ホルモン類はすべて和牛を使用しているとのこと。提供されるお肉は、塩見さんのこれまでの洋食や中華の料理人としての経験を活かして綺麗に盛り付けられていて、見た目も◎です。ディナータイムはお肉の味を引き立ててくれる塩だれで、高品質のお肉を存分に味わってみてください♪



誰でも気軽に高品質なお肉が味わえる「焼肉屋 くるまどう」さん、ごちそうさまでした！

### Shop Information

#### 焼肉屋 くるまどう

〒670-0061 姫路市西今宿3丁目19-28

TEL 079-294-7717

営業時間 11:30~13:30

17:00~22:00

定休日 月曜日

