



OKAWARI 日記



Shop Information



〒670-0061 姫路市西今宿2-1-34
 TEL 079-298-2815
 営業時間 ランチ 11:00~13:30
 ディナー 17:30~22:30
 定休日 月曜
 ランチは平日のみ

56食目

● 今月のお店

ときわや 金次郎

ボリュームもお味も満点!

「お店のジャンルは？」と尋ねると、「敷居を高くしたくないので居酒屋です!」と気さくに語る二宮さんのお店です。神田川敏郎さんの元で修業を積み、14年前にオープンしたそうです。本日オーダーしたのは、「選べるメイン御膳」。その日の気分でメインが数種類の中から選べる嬉しいメニューです。今回は、鯛のあら焼きをご紹介します。どどーんと存在感たっぷりに盛られた鯛のあらに感激。お箸でほぐすと、ほろりと出てくる身は、うまみがギュッとつまっており、甘辛い煮汁と絡まり美味! お刺身2種、小鉢2種、出汁巻き卵、粕汁、炊き込みご飯、香の物、サラダがセットです。この日のお刺身は鯛とサーモン。ブリッと身が引き締まって、舌の上でじんわり脂身を感じる絶品です。出汁巻き卵はイクラと大根おろしが乗っており、イクラの塩味も効いて美味しさ倍増です。粕汁には、皮鯨が入っており、なめらかな舌触りとコクが心地よく、温まります。お酒の品ぞろえにも力を入れており、日本酒 約70種、焼酎 約50種、ワイン 約30種、カクテルや梅酒も豊富にあります。お酒に合うメニューも迷うほどたくさん! お魚には特に力を入れており、焼き、煮、揚げ、蒸し、生でそれぞれ美味しい食べ方で提供してまいります。

人気店のため、ランチもディナーもお電話にてお席の確認をされてから来店されたほうが確実です。

「ときわや 金次郎」さん、ごちそうさまでした。

57食目

● 今月のお店

たつき 四季つづみ 樹

四季折々の新鮮な魚介に舌つづみを打つ

平成27年11月にオープンした御国野の和食店です。お店の自慢は魚介類! 毎朝市場で仕入れた新鮮なお魚をいただけます。ランチ1番人気の「樹 御膳」は、造り三種盛り、前菜四種盛り、天ぷら、茶碗蒸し、ご飯、お吸い物、和スイーツ、ドリンクのセットです。目にも美しい色鮮やかな品々で、旬のお魚やお野菜が並びます。

この日のお造りは、ヒラメ、ブリ、マグロ。噛みしめるほどうまみがひろがり、活きの良さを感じます。前菜は、白和え、芽キャベツのソテー、鯛の香草焼き、紫芋のごま豆腐、となかなか普段食べることのできない手の込んだお料理。お塩でいただく天ぷらは、海老、焼き穴子、茄子、かぼちゃ、オクラ、さつまいも。軽やかなサクサク具合でお箸が進みます。

デザートは、甘酒のゼリーです。鼻に抜ける甘酒のほのかな香りがお食事をさっぱりと締めくくります。

お料理が映えるよう、お皿選びも工夫されているそうです。手間ひまかけてふるまわれるお料理の内容は毎日変わります。

4月から旬真っ盛りの「天然の桜鯛 コース」がお得な料金で味わえます。2日前までの完全予約制で、4名様以上からご利用いただけます。ぜひ、桜鯛のフルコースをお楽しみください! 「四季つづみ 樹」さん、ごちそうさまでした。



Shop Information

〒671-0234 姫路市御国野町国分寺776-2-2
 TEL 079-287-6650
 Facebook 「四季つづみ樹」で検索
 営業時間 ランチ 11:30~14:30(L.O. 14:00)
 ディナー 17:30~22:30(L.O. 22:00)
 駐車場 5台

