



OKAWARI 日記



Shop Information



〒671-2245 姫路市白鳥台1-29-13
 TEL 079-266-6768
 営業時間 11:00~15:00
 ランチ 11:00~14:00(LO 13:45)
 ディナー 18:00~21:00(2日前までに要予約)
 カフェ利用は営業時間内いつでもOKです。
 定休日 金曜日 駐車場 有

58食目

● 今月のお店

Dining café アサラ

まるで家に帰ってきたみたい!

白鳥台にある「あ! 皿!」が店名の語源のアサラさんにお邪魔しました。民家の1階部分がカフェダイニングになっており、玄関を入ると明るい気さくな奥さんがお迎えして下さいます。靴を脱いであがって、まるで家に帰ってきたような気分! 2010年オープンで、今年で7年目になります。市内だけでなく市内近郊から通う常連さんもうらっしゃるようです。

奇数月には和食中心メニューで構成された1日限定10食「アサラ御膳」(税込1,200円)がいただけます。大きなお盆に乗って運ばれてきたお料理。メニューは日によって変わりますが、この日は長ひじきの煮物やカレーの干物、大根と鯨のベーコンの酢の物やあんかけ茶わん蒸し、菜の花のチラシ寿しなど、奥さんが心を込めて作る家庭の味の品々。食材は、近隣の野菜直売所で新鮮なものを選んでおり、月替わりのアサラランチをしようと、旬の食材をメインにしたお料理がコースでいただけます。

食後に出てくる飲み物は、コーヒー・紅茶・ジュースと選べます。コーヒー・紅茶は、豊富なミネラルを含んだ氷ノ山後山の天然水を汲みにいき、淹れたものだそう。みなさんも、口当たりの良さを感じてみてください。

ココナッツトーストやパンケーキなどカフェメニューもあるので、カフェ利用もどうぞ。

「アサラ」さん、ごちそうさまでした。

59食目

● 今月のお店

麺 昌まさ

煮干しのだしともちり麺の融合! 至極の一杯!

播磨では珍しい煮干しだしを使ったラーメン屋「麺 昌まさ」さん。主にいわしの煮干しを使っただしに、旨みたっぷりの鶏だしをブレンドした、煮干しラーメンが看板商品です。今回は、トッピングのチャーシューにこだわった『味玉上煮干し』(税別900円)をオーダー。

まずは黄金色のスープをひとくち。苦みや嫌みが無く、上品な煮干しの味と、山椒の芳醇な香りに心が躍ります。細めに仕上げられた中細ストレート麺は、もちりしつつも歯切れがとて心地良く、小麦の香りが感じられます。

チャーシューは、イタリア産ドルチェポルコの肩ロースと鶏むね肉の2種類。手間を惜しまずじっくり低温調理で旨みがギュッと凝縮、しっとり仕上がっています。

お好みで、挽きたての山椒や柚子皮粉末を追加することができ、お味を変えながら楽しめます。

ランチタイムには、ごはん類が50円引きになるので、『焼豚角煮めし』や『ちりめん山椒ごはん』をお供に頼まれる方が多いそう。私は、焼豚角煮めしをお供にしました。8時間以上炊き上げた柔らかい角煮は、コクのあるまろやかなお味。

期間限定のラーメンも続々登場しており、5月以降は昨年よりパワーアップした「つけ麺」「冷やしラーメン」を頂けるそうです!

また食べたくなる、そんな記憶に残る至極の一杯でした。「麺 昌まさ」さん、ごちそうさまでした。



Shop Information

〒672-8002 姫路市北原1139-1
 TEL 079-246-1666
 営業時間 ランチ 火~金 11:00~14:00
 土日祝 11:00~15:00
 ディナー 17:30~21:00(LO 20:30)
 売り切れ次第閉店 定休日 月曜日
 URL <http://www.menmasamasa.com/>
 Facebook「麺 昌まさ」で検索

