



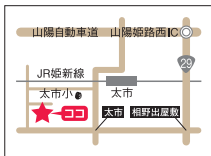
OKAWARI 日記



水曜日のバイキング

Shop Information

〒671-2234 姫路市西脇748番5
 TEL 079-269-0887
 営業時間 9:00~16:00
 モーニング 9:00~11:00
 ランチ 11:00~14:00
 毎週水曜日はバイキング 定休日 日曜
 Facebook「はなの家」で検索
 URL <http://www.npo-hananoie.com/index.html>



60食目

●今月のお店

地域とつくるレストラン はなの家

お野菜は自家農園で作った安心ごはん

太市ののどかな田園地帯にたたずむ、白い壁と大きな屋根が目印のお店です。開放感のある窓越しから田園風景をながめながらゆっくり過ごすことができます。デイサービス施設などを運営する「NPO法人はなのいえ」が、障害者の方やご家族の就労支援の場として営まれています。太子町広坂の「はなのいえ農園」で農薬や化学肥料を使わずに育てられた、赤ちゃんからお年寄りまでみんなが安心して食べることができるお野菜を中心にメニューが作られています。

今回は「日替わりランチ」600円(税込)をオーダー。この日のメインは、レンコンをうす切りの豚肉ではさんで焼いたピカタ。さわやかな酸味の淡路島のバジルトマトソースを添えてあっさりとしたいただきます。ザクザクした新食感がやみつきになりそうなヨモギとにんじん、ネギ、レンコンの米粉の天ぷら、グラタン、わけぎの酢味噌和え、昆布の煮物、本格おだしのおみそ汁、太市の農家さんのごはん。どれも素材の美味しさが伝わるやさしいお味です。

毎週水曜日は、バイキングランチがあり、20~25品のお料理が楽しめます。

「はなの家」さん、ごちそうさまでした。

61食目

●今月のお店

スリースリー

歴史の詰まったクラシカルな洋食

兵庫県立大学 姫路環境人間キャンパスの南にある昔ながらの洋食屋さんです。

神戸の有名ホテルで腕を磨いたシェフが昭和41年にオープンし、今日に至るまで50年以上守り続けてきたお店です。親しんだ懐かしい味を求めて、遠方から来られるファンも多いそう。昨年からシェフの甥っ子さんがお店に加わり、伝統の味を引き継がれています。最近、店内をリニューアルし、また、提供を断念していたメニューで復活したのもあり、新たなスリースリーの道を歩まれています。

今回は、創業当時の人気メニューの「ハンバーグ」をいただきました。お口の中でふわっとほどけ、ジューシー。4日間かけて煮込まれたあっさりやさしいお味のデミグラスソースは、どこか懐かしく、ほっとする、そんな気持ちに浸ることができます。

また、「チキンカツ」も人気メニュー。サクサクの軽い衣にデミグラスソースがたっぷりかかった若鶏のとってもやわらかいお肉です。味に妥協せず、手間暇かけて作られたことがわかります。これからも根強いファンの期待に応えてくださるでしょう。

「スリースリー」さん、ごちそうさまでした。



Shop Information

〒670-0875 姫路市南八代町16-8
 TEL 079-292-8965
 駐車場 有
 営業時間 ランチ 11:30~14:30
 ディナー 17:30~20:30
 定休日 ランチ 月・火
 ディナー 月~木

