

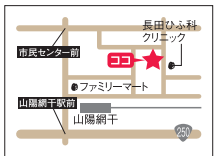


# OKAWARI 日記



## Shop Information

〒671-1253 姫路市網干区垣内中町23-4  
 (11月には近隣に移転予定)  
 TEL 079-228-8810  
 営業時間 11:00~15:00(L.O. 14:30)  
 18:00~22:00(L.O. 21:00)  
 定休日 火曜日



62食目

●今月のお店

## イル ピアット IL PIATTO

### 1皿1皿に詰められた 辻本さんの美味しいイタリアンを

網干にあるイタリアンをご紹介します。網干出身の辻本さんが3年前にオープンしました。店名の“ピアット”は、イタリア語「お皿」。“作り手として想いを込める皿”、“食べ手として美味しい皿”という意味が込められています。

本日オーダーしたのは「Il lunch」(税込1300円)。前菜の盛り合わせ、パスタorピッツァ、ドリンクのセットです。

前菜は、葉野菜のサラダ、新玉ねぎの水分で煮込んだ枝豆の冷製スープ、カツオのセミクルード、野菜のグリル、自家製鶏むね肉のハム、フリッタータ、とうもろこしの粉を餅状にこねたポレンタなどなど。パスタとピッツァは週替わり。

今週のパスタはグリルチキンとモッツアレラチーズのトマトソース(+200円)。トマトベースのソースに、モッツアレラがとろ〜り溶けた濃厚なソースは、太めのパスタにしっかりからんでいます。香ばしい焼き目のついたチキンがふんだんにのっており、ボリューム満点。パスタには自家製フォカッチャもついており、濃厚なソースをつけて食べると最高です♪

『イル ピアット』さん、ごちそうさまでした!

63食目

●今月のお店

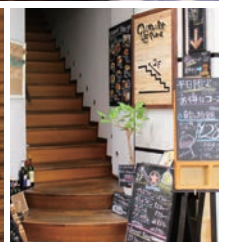
## ワイン食堂 Pino

### コク深さがたまらない! 牛ほほ肉のビーフシチュー

昨年、11月末におみぞ筋にオープンしたワインに合う料理を揃えた洋食居酒屋さんです。オーナーの井垣さんは7年前から“いつかおみぞ筋でお店ができたらいいな”と考えていたそう。1階のラーメン屋さんの右側の階段から2階へ。ウッド調の落ち着いた雰囲気の内装です。

今回は、人気メニューの「牛ほほ肉のビーフシチュー」(980円税別)をチョイス。サラダとスープ、パンorライスがセットです。スキレット鍋に入って登場したビーフシチュー。ほほ肉独特の柔らかい肉質は、煮込むことでさらにトロトロ食感に。赤ワインと香味野菜に1日以上漬けておくことで旨味を染み込ませ、その後コクのある赤ワインソースで煮込み、そしてまた1日寝かせるという手の込んだ逸品。食べ終える頃にはお腹も心も満たされ大満足。食後には+150円でドリンク、+300円で自家製のデザートもいただけます。今回いただいた「カタラーナ」はカスタードクリームのプローズンスイーツ。オレンジの香りがとってもさわやかです♪

店名が“ワイン食堂”というだけあって、チリやフランス、ハンガリーなど様々な産地から集めた個性も味わいも豊かなワインが揃っています。イタリア産の生ハムや、アヒージョなどワインに合うお料理も盛りだくさんです。  
 『ワイン食堂 Pino』さん、ごちそうさまでした。



## Shop Information

〒670-0925 姫路市亀井町84 糸びすやビル2F  
 TEL 079-225-0337  
 営業時間  
 ランチ 11:00~14:30(L.O. 14:00)  
 ディナー 17:30~23:30(L.O. 22:30)  
 定休日 月曜日 席数 26席

