



OKAWARI 日記



64食目

● 今月のお店

カフェ ザ ルーム Cafe the Room

しっかりごはんもさくっとお茶も こだわりソファでくつろげる北欧風カフェ

昨年7月に飾磨にオープンしたCafe the Roomさんへ。ナチュラルな床、白い壁に、こだわりのチェアや丸みのあるほっこりテイストのテーブル、添えられたカラフルな小物で北欧風に可愛らしい空間です。まるで洒落なお部屋にいるような感覚♪

スープ、前菜、ジャーサラダ、パスタ、デザート、ドリンクが付いたパスタランチ1,500円(税込)をオーダー。メイソンジャーに入ったサラダは、手作りのフルーティーな玉ねぎドレッシングがかかったフレッシュ野菜。お皿に開けてみるとボリュームたっぷり。パスタは5種類から選べ、今回は夏限定の「大葉とツナの冷製明太子」にしました。ぶちぶちした明太子の食感、さわやかな大葉の香り、和風に味付けされたツナの相性がバッチリ! 最後にいただいたデザートは、毎日お店で手作りしているシフォンケーキ、チョコレート、オレンジ風味の抹茶ガトーショコラ……何種類も乗っていて一度にたくさん味わえる幸せなワンプレート。ケーキ類はテイクアウトできます。

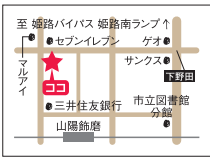
こちらでいただくコーヒーは、人と大地と鳥に優しいオーガニックブレンドコーヒー。開発途上国で3年以上かけて堆肥による土づくりをし、農薬や化学肥料を使わずに栽培されており、また、生産者の方々から適正価格で購入したフェアトレードのコーヒー豆を使用しています。さらに、世界中の渡り鳥の研究・保護のために環境保護をサポートできるという一杯です。

美味しくお洒落に、海外協力もできる「Cafe the Room」さん、ごちそうさまでした!



Shop Information

〒672-8051 姫路市飾磨区清水150
TEL 079-227-5432
営業時間 8:00~22:00(L.O. 21:00)
木曜日のみ 18:00まで
定休日 無 駐車場 14台



65食目

● 今月のお店

お好み焼道場 まつや

昭和61年から伝統の味を守って ボリューム満点のまつやDX

野里にあるお好み焼きの老舗です。昔ながらののれんをくぐって店内へ。

今回、オーダーしたのは、創業当時の人気の「まつやDX」1,130円(税込)。大正海老・豚肉・牛肉・すじ肉・イカ・タコ・餅、と具だくさん。大きさも通常の1.5倍あり、鉄板いっぱい広がる迫力満点で欲張りな逸品です。ソースとマヨネーズをかけ、青のり、かつお粉、花かつおをトッピング。お好み焼きの上でふわふわおどるかとおと、鉄板にジュッとひろがるソースの良い香りで食欲が高まります!

変わらぬ味を守り続けるために食材のこだわりが盛りだくさん。ふわくらしした生地の秘訣は、山芋。おろしたての山芋をたっぷり入れ、かつおと昆布でとったお出汁で溶いた生地に混ぜ込み、旨味たっぷり。キャベツは手作業で切っており、キャベツ本来の美味しさを引き出すコツだそう。また、すじ肉は、国産牛の上質な生すじ肉を仕入れ、ことごと煮込んでいます。ソースは、創業以来守り続けている調合レシピがあり、甘口・辛口・激辛と3種類用意されています。なんと、天かすもマヨネーズも手作りのことと、このような細やかな手仕事がお客さまに「美味しさ」として伝わっているのではないのでしょうか。

まつやさんの魅力はお好み焼きだけではなく、一品料理のレパートリーが豊富です。今回は、大人気メニューのホルモン焼きもオーダー。国産黒毛和牛のホルモンは、ぷりっとジューシー。脂身の甘みがかととも美味!

30年以上お客さまから愛される「お好み焼道場 まつや」さん、ごちそうさまでした!



Shop Information

〒670-0811 姫路市野里135
TEL 079-281-9387
営業時間 11:00~14:30(L.O. 14:00)
17:00~24:00(L.O. 23:30)
定休日 水曜日
駐車場 店舗前4台、店舗東 専用駐車場23台

