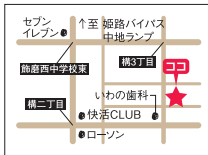




OKAWARI 日記



Shop Information



〒672-8071 姫路市飾磨区構1-163
 営業時間
 ランチ 11:30~14:30(L.O. 14:00)
 デイナー 17:30~22:30(L.O. 22:00)
 定休日 なし 駐車場 24台
 URL <https://ink.owst.jp/>

70食目

● 今月のお店

INK innovation natural kitchen

スンドゥブ料理専門店 体の芯までぽかぽか!

中地インターを南へ車で3分のところにあるスンドゥブ料理専門店のINKさんです。建築家であるオーナーが自ら設計を手掛けたこだわりの詰まったスタイリッシュな空間です。元気いっぱいのお店員さんに案内され、テーブルへ。

食べてきれいになる栄養素をバランスよく摂れる『kireiになるlunch』1,650円(税込み・前日までの要予約)をオーダー。9種こわけプレート、ハーフスンドゥブ(海鮮系orお肉系)、雑穀米石釜ご飯、ドリンク(ゆず茶orコーヒー)がセットです。セットのほかに、ランチタイムにはおかわり自由なおかず3種類(キムチ、もやしナムル、韓国海苔)がつかます。石鍋に入ってぐつぐつしながら登場したスンドゥブ。私はお肉系をチョイス♪ 5~6時間牛骨を煮込んだスープはコクがあって深い味わい。やわらかい自家製おぼろ豆腐を主役に、野菜、海鮮、ホルモン、鶏肉など14種類のお好みの具材から選べます。また、スープは辛みの入った“赤”と辛みの入っていない“白”が選べるので、辛いのが苦手な方でもOKです。プレート料理は、多くの食材が使われ栄養たっぷり、色鮮やかで心躍ります! 一人前ずつ、丁寧に石釜で炊かれた雑穀ご飯は、雑穀の歯ごたえと周りのおこげが最高です☆ コラーゲン、イソフラボン、カプサイシンがたっぷり入ったスンドゥブで美と健康を手に入れましょう!
 「INK」さん、ごちそうさまでした!!

71食目

● 今月のお店

川口本店

風情漂う昔ながらのお寿司屋さん

2号線市川橋通のローソンを北に曲がったところにある青い瓦とピンク色の壁の佇まいのお寿司屋さんです。ご夫婦で切り盛りされており、近隣の馴染みのお客さんから愛され、今年で39年目を迎えられるそうです。

のれんをくぐってお店に入ると、カウンター席とお座敷席があります。カウンターで味わうのもよし、お座敷でゆったりとくつろぐのもよし、ご宴会で楽しむのもよしです。

お寿司・天ぷらをメインに、新鮮な素材の味を活かしたお料理が並んで1,000円(税込み)です。

この日のお寿司は、マグロ、鯛、ハマチ、巻き寿司、穴子の箱寿司。人気メニューが勢ぞろいです! 天ぷらは、さつまいも、れんこん、なす、インゲンで、お塩でいただきます。噛むとサクッと音が出るようなサクサクの衣がとっても美味です! 他には、なすの煮びたしや、ヒラメが入った上品なお吸い物、ジューシーなブリの照り焼き、穴子の茶わん蒸しがセットです。

人間国宝桂米朝氏も若かりし頃よく来店されていたそう。

夜もお好みやご予算に応じてお料理を出してさせていただきます。仕出しもされているので、イベントの際はぜひご利用ください!

「川口本店」さん、ごちそうさまでした!!



Shop Information

〒670-0824 姫路市京町2-1
 TEL 079-281-8985 FAX 079-281-9008
 営業時間 11:30~20:00
 ランチ 月~金
 駐車場 あり

