

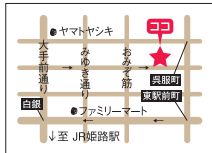


# OKAWARI 日記



## Shop Information

〒670-0924 姫路市紺屋町86 TEL 079-282-4757  
 営業時間 ランチ 11:30~(L.O. 14:30)  
 カフェ 14:00~18:00(L.O. 17:00)  
 ダイニングバー-pinari  
 18:00~24:00(L.O. 23:00)  
 定休日 ランチ 火曜日  
 夜びなり、ダイニングバー-pinari 月曜日



72食目

● 今月のお店

## びなり

### 新鮮な食材から「おいしい」を おすそわけしてもらって

紺屋町にある韓国料理屋さん「びなり」。木目を基調としたカフェのような落ち着いた雰囲気のお店です。近隣農家さんから直接届く季節の有機野菜をたっぷりを使い、本場韓国の唐辛子を加えて、ぴりっとおいしいお料理を出していただきます。

本日は『びなりランチ』（税込み1,250円）をオーダー。週替わりのメインは「デジカルビ」。じゅーじゅーと鉄板で熱されて登場。甘辛いたれに付け込んだ豚肉が香ばしく焼かれており、ととても柔らかくごはんが進む味付けです。メインのお供として、にんじん葉のチヂミ、韓国おでんの炒めもの、大根キムチ、野菜の甘酢づけ、むらさき大根のゆずドレ和え、サラダ、スープがセットです。おなかいっぱいになる頃には、新鮮なお野菜がたっぷり摂れ、唐辛子効果もあって体の中からぽかぽか。

また、ナムルピビンバ定食（税込み1,250円）は、特製コチュジャンを使った逸品です。11月から“ダイニングバー-pinari”を始められたそう。こちらは韓国料理ではなく、ジビエ料理などお酒に合うようなバルメニューを提供されています。

「びなり」さん、ごちそうさまでした!!

73食目

● 今月のお店

## わ てんこう 和 soba 天光

### まろやかでコクがある 鶏ポタージュスープのラーメン

おみぞ筋にある12月でちょうど開店1周年の「和 soba 天光」をご紹介します。

まさかラーメン屋さんだったとは! と思うような白を基調としたスタイリッシュなお店です。男女問わず入りやすいように、とオーナーの木村和人さんの想いが込められています。店名の「和」はオーナーのお名前の「和」からで、「天光」は西脇にあるご実家の老舗焼き肉店「天光」からとったそうです。

お店の定番メニュー『鶏soba』800円（税込み）をご紹介します。美濃焼の器に盛られて美しく登場! 新感覚の「鶏ポタージュスープ」で、泡立てられてふんわりした状態で運ばれてきます。鶏白湯スープに魚介のスープがブレンドされており、まろやかでコクがあります。麺は、ストレートの細麺。栄養価の高い全粒粉麺で、小麦の香りが感じられ、とろみのあるスープにもバランスよく絡まります。

チャーシューは豚肩ロースを真空低温調理しており、しっとりとうま味が凝縮された逸品。菊の花、やわらかい穂先メンマ、白髪ねぎ、アーリーレッド、れんこん、パプリカ、水菜、とこだわりのトッピングは目にも鮮やか。

また、ピリッと辛い『台湾和え』880円（税込み）もおすすめです☆「和 soba 天光」さん、ごちそうさまでした!!



鶏 soba



台湾和え



## Shop Information

〒670-0925 姫路市亀井町84 糸びすやビル1F  
 TEL 079-225-1551  
 営業時間 ランチ 11:00~14:00  
 ディナー 17:30~22:00(L.O. 21:30)  
 定休日 火曜日

