



OKAWARI 日記



Shop Information

〒672-8057 姫路市飾磨区恵美酒124-3
 TEL 079-234-1875
 営業時間 11:00~14:00
 17:00~21:00
 定休日 不定休



82食目

● 今月のお店

きく亭

昔ながらの風情ただよう まちのお寿司屋さん

飾磨駅から西へ歩いてすぐのところにある「きく亭」さんは、創業41年目を迎える老舗の寿司・仕出し料理のお店です。風通しが良く、昔ながらのホッとする雰囲気店内には、お祭りの写真や凧が飾られ、店主さんの地元愛が伝わってきます。

「昼定食」(税込860円)は、彩鮮やかで、一品一品に趣向がこらされた料理です。ひょうたん型がかわいらしい豆ごはんとちらし寿司。柚子あんかけが爽やかな風味のお煮しめは、季節を感じられるフキに、飾り切りされたにんじんや大根などは見た目にも楽しめます。他にもエビフライにアボカドサーモン、デザートにはフルーツとあずきの寒天などバラエティ豊かです。あさりと昆布のお吸い物もついていて、このお値段でこのボリュームは大変リーズナブル。

「にぎり寿し」(税込1,200円)も気になり、オーダーしてしまいました。やさしい味のシャリにお箸が進み、シャリが隠れるほど大きなネタが嬉しい一皿です。1貫は旬の野菜をつかったネタになっているそうで、この日は筍の握りでした。そして、甘めの味つけのぽってりとした大きなしいたけの入った巻き寿司は特におススメでお土産に持って帰りたい一品です!

仕出しのお弁当(税込500円~)は、相談に応じて内容をアレンジしていただけるそうです。お子様向けのメニューやオードブルもありますので、まずはお問い合わせください。

「きく亭」さん、ごちそうさまでした!

83食目

● 今月のお店

舌鼓酒房 らくだ

贅沢な大人の時間でおもてなし

十二所前のお菊神社の向かいにある、4月に創業20周年を迎えた「舌鼓酒房らくだ」さん。隠れ家的な入口をくぐると、店内は落ち着いた空間。

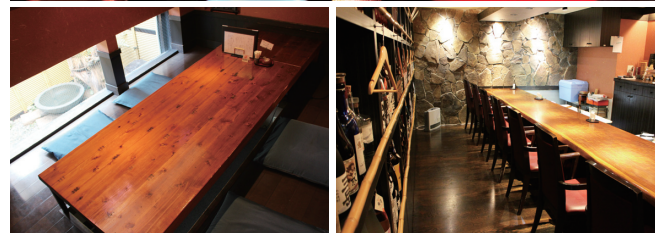
今回オーダーしたのは、「日替り御膳〈限定15食〉」(税込1,404円)。旬の食材を全国各地から仕入れていて、その日に入った一番良い食材を使ったメニューになっています。脂ののった焼き鯖に、冷奴、卵焼き、南蛮漬けなど。天ぷらはカラッとサクサクで、この日は海老、海苔、ゴボウ、ナス、ピーマン。他にも、厚めのお造りに魚の隠れた茶碗蒸し、さっぱりとした紅茶のゼリーと盛りだくさんに舌鼓。そんななかでもひと際輝いていたのが、ご飯とお味噌汁でした。

和食はなんとといっても出汁が命。利尻昆布とマグロ節の合わせ出汁を使った味噌汁は、旨味が口いっぱいになり、最後の一滴まで飲み干したくなる深い味わい。ご飯は、但馬産のお米を使って丁寧に炊き上げ、一粒一粒を感じられるほどの食感とほのかな甘み。炊き上がりが少しでも柔らかくなりすぎると、すべてやり直すほどのこだわりだとか。このご飯とお味噌汁だけでも食べに、毎日通いたいくらいです。

利用シーンにあわせて使い分けられる種類の違う個室がありますので、商談や祝い事などの大事な場面ぜひご利用ください。日本酒も各種取り揃えていますので、贅沢な大人の時間を過ごしてみませんか?

「舌鼓酒房らくだ」さん、ごちそうさまでした!

*日替り御膳は、予約・取り置き、お席のみ予約のお客様のご注文はできません。



Shop Information

〒670-0911 姫路市十二所前町85
 TEL 079-288-5524
 営業時間 11:00~14:00(L.O. 13:30)
 17:00~24:00(L.O. 23:30)
 定休日 日曜・祝日
 URL <http://rakuda-himeji.com/>

