

# OKAWARI 日記

84食目

● 今月のお店

## 牡蠣鉄板 matsumoto

### 地元の海の幸をふんだんに使った ボリューム満点定食

網干港に昨年11月オープンしたグルメスポット、「網干じばさんひろば魚吹津」にある「牡蠣鉄板matsumoto」さん。目の前に広がる播磨灘で獲れた新鮮な魚介を使ったお料理が自慢です。

今回オーダーしたのは、「特製タルタル付のカキフライ定食」(税別930円)。地元網干で獲れた大ぶりのカキフライがお皿いっぱい載せられており、これでこのお値段はかなりお得。

まず一つ目は付け合わせのレモンをかけていただきます。サクサクの衣で包んだ柔らかくアツアツのカキフライに爽やかなレモンの風味がよく合います。続いては自家製の特製タルタルソースをつけてもう一つ。玉子のごろごろ入ったタルタルソースは意外とあっさりとしていて、次から次へとお箸が進む味です。

オーナーおすすめの「自家製一夜干し定食」(税別850円)は、網干港で獲れた魚を一晩漬け干したもので、その日その日によって違うお魚が楽しめます。この日のメニューはサバの開き。こちらもお皿からはみ出そうなほどのボリュームで、地元のサラリーマンたちに大人気なんだとか。大きなサバは漬け込んだたれの味がしっかりとついたご飯によく合う味付けです。

そのほかにも、外のテラス席でいただける期間限定メニュー「とりとんSET」もおすすめです。これからの季節にぴったりのおいしい鶏肉や豚肉でのBBQはいかがでしょう。テラス席ではワンちゃんなどのペットとも一緒にお食事を楽しんでいただけます。3~4人前で(税別4,500円)と大変リーズナブルなことも魅力です。

牡蠣鉄板matsumotoさん、ごちそうさまでした!



特製タルタル付のカキフライ定食



自家製一夜干し定食



#### Shop Information

〒671-1241 姫路市網干区興浜2093-133  
TEL 079-229-9136  
営業時間 11:30~22:00  
定休日 水曜日  
駐車場 あり

85食目

● 今月のお店

## 旅する雑貨屋 itsumo / 食堂 itsumo

### 夢前で世界を旅するランチタイム

夢前町の菅野中学校の北側にある「旅する雑貨屋 itsumo / 食堂 itsumo」さん。自然いっぱいの中にあるかわいらしい手づくり店舗で、ヤギの看板娘クミンちゃんが出迎えてくれます。オーナーが、雑貨の買い付けに行ったときに現地の人から教えてもらったアジア各国の料理を日本人にも食べやすくアレンジ。地元夢前の野菜を使うなど安心安全な食材や調味料へのこだわりもあるお店です。

今回オーダーしたのは、月替わりの「itsumoのごはんランチ」(税込1,100円)。取材時のメニューは手羽先ガイヤーン、トムヤムポテサラ、春鯖のフライ生姜だれ添えなどでボリュームたっぷりです! タイのポピュラーな屋台ごはんの手羽先ガイヤーンは甘い味付けでありながら、ココナッツミルクを使うことによってまろやかな味わいに。トムヤムポテサラは、エスニック料理らしいハーブの香りが鼻を通り抜けます。春鯖のフライ生姜だれ添えは、パリッと焼きあがったムニエルに生姜の効いたたれがマッチしています。

同じく月替わりの「itsumoのパンランチ」(税込900円)では、ベトナムのサンドイッチ「バインミー」が食べられます。ポケットには夢前町産の米粉を使っていて歯切れよく、腹持ちがいいのが特徴。取材時はチキンとたくさんの野菜、目玉焼きをはさんだメニューでした。自家製のたれに漬けたチキンにカピ(海老の発酵調味料)の特製ソースが絶品! バインミーの単品は終日700円(税込)でテイクアウトもできます。

どちらのランチも食後のコーヒー or 紅茶がついていて、400円以上のデザートが100円引でオーダーできます。また食堂で使われている食器類は、隣の雑貨屋さんで購入できますので、食後にぜひお立ち寄りください。

「旅する雑貨屋 itsumo / 食堂 itsumo」さん、ごちそうさまでした!



itsumoのごはんランチ



itsumoのパンランチ



#### Shop Information

〒671-2133 姫路市夢前町芦田198番地  
TEL 079-335-0533  
http://itsumo.info/  
営業時間 11:00~17:00  
ランチタイム 11:00~14:00  
定休日 火曜日・水曜日・土曜日  
駐車場 有 8台

