

OKAWARI 日記



せんごく気まぐれランチ



せんごく特製まるスープすっぽん具材入



Shop Information

〒672-8040 姫路市飾磨区野田町53
 TEL 079-225-1059
 HP <http://www.sengoku117.com/>
 営業時間 ランチ 11:00~14:20(L.O. 13:30)
 ディナー 17:00~22:00(L.O. 21:00)
 定休日 月曜日(月曜日祝日の場合は翌日火曜日)
 駐車場 10台



96食目 ● 今月のお店

和食 せんごく

新鮮な海の幸の贅沢ランチ! 栄養満点のすっぽんスープもおすすめ!

飾磨にある「和食せんごく」さん。個室でゆっくりとオーナー自慢の料理が味わえると人気のお店です。

オーナーが毎朝市場で仕入れる前獲れの魚がふんだんに使われた「せんごく気まぐれランチ」(税込1,500円)をいただきました。魚の種類は仕入れによって変わりますが、この日は、5種類のお刺身に、カマスの天ぷら、鯖のステーキなど、魅力的なメニューばかりで、どれから箸をつけるか迷ってしまいます。お刺身はどれもプリプリとしていて新鮮です。カマスの天ぷらは絶妙な味つけと、サクサクの食感が楽しめます。鯖のステーキは丁寧に下処理をされているので、骨がなく食べやすく、オーナーが1時間以上かけて作った特製ソースとの相性が抜群です。

また、人気のすっぽん料理が自宅で簡単に楽しめる、持ち帰り用すっぽんスープ「せんごく特製まるスープすっぽん具材入」(税込1,720円)も新発売されました。コラーゲンなどが豊富で、「食べる漢方薬」とも言われるすっぽんの具材入スープは全国的にも珍しい商品で、ラーメンやお鍋など、様々な料理にアレンジできます。すっぽんスープのスープパスタを試食させていただきました。パスタに上品なスープの味がしっかりと染み込み、また、すっぽんの身はホロホロとしていて柔らかく絶品です。「和食せんごく」さんの店頭か、毎週金曜日にじばさんびる播産館で開催の試食販売会で購入できます。(3月まで)

最大40人の宴会も可能ですので、忘年会・新年会などにも是非ご利用ください。

「和食せんごく」さん、ごちそうさまでした!

97食目 ● 今月のお店

ダイニングキッチン マーブル

サラリーマンにも大人気の ジューシーステーキランチ!

おしゃれな水色のドアが目を引く「ダイニングキッチン マーブル」さんに行ってきました。山陽姫路駅から徒歩2分とアクセスの良さも抜群です。

可愛らしい外観から女性客が多いのかな?と思ったのですが、ランチタイムには、ボリューム満点のステーキランチが目当てのサラリーマンのお客が多いのだそう。

常連客からも人気という「ステーキ&ハンバーグコンボランチ」(税込1,380円)を、オーダーしました。アツアツでスタミナ満点のステーキと、柔らかくジューシーなハンバーグの両方が楽しめる、嬉しいメニューです。ステーキのソースは、長年ホテルのレストランでソース担当として活躍されたオーナーが、そのノウハウを活かして作られた自家製ソースです。にんじんやセロリ、玉ねぎなどの野菜をベースに作られていて、野菜の甘味と旨味が感じられる、コク深い味わいが特徴です。

「ジューシーハラミステーキランチ」は、ステーキの量が、100g(税込1,000円)、150g(税込1,300円)、200g(税込1,600円)の中からお選びいただけます。今回は、200gをチョイスしました。サラダやスープ、ライスとドリンクもセットになっており、圧巻のボリュームでお腹も大満足です!

その他、チキンソテーや牛すじカレーなどの多様なメニューが楽しめる週替わり鉄板ランチ(税込850円)も、お得で人気のある一品です。

ディナータイムには、飲み放題付コースも4種類ご用意しておりますので、忘年会・新年会にも是非ご利用ください。(貸切で30人まで利用可)

「ダイニングキッチン マーブル」さん、ごちそうさまでした!



ステーキ&ハンバーグコンボランチ



ジューシーハラミステーキランチ



Shop Information

〒670-0912 姫路市南町5 MOLTIひめじ内
 TEL 079-287-8328
 営業時間
 ランチ 11:30~14:00(L.O. 14:00)
 ディナー 平日 18:00~22:30(L.O. 22:00)
 土日祝日 17:00~22:30(L.O. 22:00)
 定休日 月曜日

