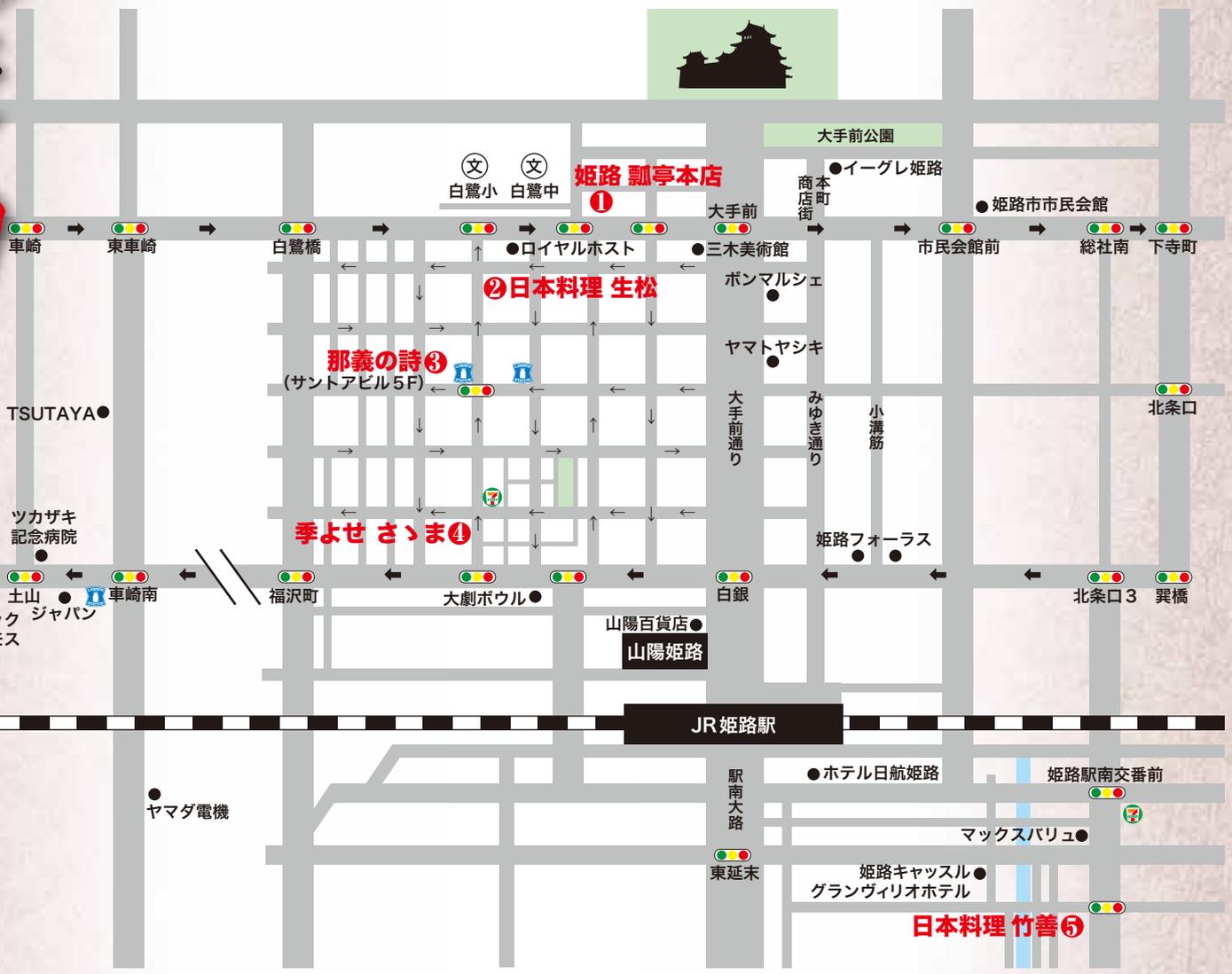


姫旬料理

が食べられるお店

⑥ 和庵 いっしん
(奥野ビル1F)

姫旬会員店が地元の旬な食材を使って創作料理をつくりました。



① 姫路 瓢亭本店 創業100年

姫旬料理【瓢亭のすっぽん蓮鍋生姜風味】
 【要予約】※提供期間/年中
 ※提供時間/18:00~22:00
 蓮根のビタミンCとカリウムの効力で取りすぎた塩分や老廃物の排出を促し、高血圧の予防やむくみの改善をしつつ、コラーゲンの生成を促進させます。蓮根をすり卸しみぞれにし、濃厚なすっぽんスープと合わせました。プラス、体を温める生姜の成分。体を外と中から改善する一品です。
 (10,000円コース) 代表/白倉寿夫




姫路市本町 68
 TEL/079-222-8180 FAX/079-285-3715
<http://www.hyoutei.com/>

② しらさぎ風雅 日本料理 生松

姫旬料理【姫旬懐石】
 【要予約】※提供期間/平成26年1月7日~1月31日
 ※提供時間/17:00~21:00
 「五味調和」甘味・塩味・酸味・苦味・辛味、「食感を大切に」という心がけのもと、代々引き継がれる伝統の味。播磨の山海の幸にこだわり、本当に良い食材をご堪能頂ける様厳選いたします。冷たいお料理は冷たいうちに、温かいお料理は温かいうちに、懐石料理の心を基に「播磨の旬」をコース料理にいたします。(6,000円~15,000円) 代表/網干盛志




姫路市本町 187
 TEL/079-224-6611 FAX/079-224-6622
<http://www.oimatsu.jp/>

③ 酒肴 那義の詩

姫旬料理【美味いとは何ぞや】
 【要予約】※提供期間/年中
 ※提供時間/18:00~2:00
 私の感性・味覚・哲学を通し出来るだけ万人に受け入れられようと内面では媚びつつ、しかしながら攻める姿勢を保ち、美味しいものを食べて頂きたいという突き上げる衝動を原動力に価格と満足感のバランスにこだわる。素材そのものの素晴らしいさを共有できた時、喜びを感じる。
 (5,000円~) 代表/仲真竜一




姫路市魚町 93 番地サントアビル5F
 TEL・FAX 079-283-3888
 WEB/ 那義詩スタイル←検索

④ 季よせ さゝま

姫旬料理【姫路の根菜類とぶたのしゃぶしゃぶ】
 【要予約】※提供期間/12月~2月
 ※提供時間/18:00~24:00
 和風のさっぱりダシに姫路名産の根菜類が入ったしゃぶしゃぶです。
 (姫路レンコン、海老芋、網干水菜)
 (6,000円税別) 代表/笹間照太




兵庫県姫路市十二所前町 82
 TEL・FAX/ 079-288-8830
 WEB/ 季よせ さゝま←検索

⑤ 日本料理 竹善

姫旬料理【前樽れ魚と地野菜】
 【要予約】※提供期間/年内いっぱい
 ※提供時間/11:00~13:30 17:30~20:30
 日本料理の技法の一つである【素材の旨味を引き出す】料理法にこだわり、竹善の看板料理でもある【八寸】も盛り込んだ【姫路地魚と地野菜の懐石料理】を考案しました。(6,500円税別) 料理長/今西政人
 【焼物八寸】は地野菜のみにこだわり、姫路野菜の美味しさを楽しんで頂きます。【桃色牡蠣】は、下味としてハーブの香りを染込ませ旨味をしっかり閉じ込めた料理法となっております。【牡蠣と柿のかき揚げ】は、遊び心満載ですが満足頂ける一品です。




姫路市三左衛門堀東の町 52 番地
 TEL/079-223-0331 FAX/079-223-0375
 WEB/ 日本料理 竹善←検索

⑥ 和庵 いっしん

姫旬料理【姫路名物の穴子料理】
 【要予約】※提供期間/通年
 ※提供時間/11:30~14:00
 お昼のメニュー(11時半~14時)として色々な穴子料理を味わって頂ける様にしました。穴子の入った「いっしん巻き寿司」をお土産にお付けします。(3,500円税別) 夜の営業(18時~21時半)も、前獲れの魚介類で色々な料理をしております。昼夜ともぜひお楽しみくださいませ。 代表/米澤信吾




姫路市土山5丁目 6-33 奥野ビル1F
 TEL・FAX/ 079-298-8955
 WEB/ 和庵いっしん←検索