

日本一やさしい!?
姫路市商工会 2021
バーチャル展示会



お店の味が手軽に味わえる

**すっぽんは3年物九州厳選!
お店で出す味を再現!**

すっぽんを頭から爪先までじっくり丁寧に炊き上げています。営業成分・うまみがまるごと溶け込んだ具材入り「まるスープ」はお店で出している味を再現しています。また美容効果も期待できます。

和食屋がつくる
すきだわり具材入り
すっぽん缶詰

ギフト商品としても
ご利用いただけます。



和食せんごく

672-8040 兵庫県姫路市飾磨区野田町53
<https://www.sengoku117.com/>

●お気軽にお問合せ・ご相談ください。

☎079-225-1059

<営業時間>【火~日】11:00~14:30 (L.O.13:45) ※ランチタイムは、ランチのみ提供となります。 ディナー 17:00~22:00 (L.O.21:00) <定休日>月曜日

缶詰を使った調理例。
さまざまな料理にご利用いただけます。

●茶碗蒸し



混ぜた卵にスープを入れながらよく混ぜて茶こしでこしてほぐした身とお好みの具材を入れて中火で5~6分蒸して完成です。

●お鍋



スープを鍋に入れます。お好みの野菜などを入れ、火が通ったらすっぽんの具材を入れて一煮立ちさせて完成です。

●ラーメン



麺を湯がいて入れるだけで簡単に完成
※野菜はお好みで
※粉末カレー粉、山椒、一味など入れても美味しくいただけます。

●雑炊



身をほぐしてご飯を入れて沸いたら葱を入れ、火を止めて卵を流しこみひと混ぜして完成です。

その他にもそば、にゅうめん、ペペロンチーノ風スープパスタなど様々なお料理にご使用いただけます。



●すっぽんコース



- ・身と内臓刺身
- ・お鍋
- ・コーゲン蒸し
- ・唐揚げ
- ・雑炊又はラーメン
- ・デザート

季節の魚介類鍋コース

●春



- ・渡りガニ(雌)
- ・ズワイガニスキ

●夏



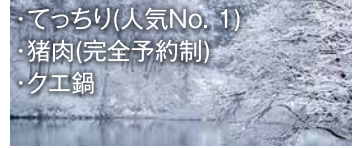
- ・ハモしゃぶしゃぶ
- ・金目鯛しゃぶしゃぶ

●秋



- ・ハモ松茸しゃぶしゃぶ
- ・紅葉鯛のしゃぶしゃぶ

●冬



- ・てっちり(人気No. 1)
- ・猪肉(完全予約制)
- ・クエ鍋

自慢のコース料理(一年中あります)



- ・龍馬ふぐコース
- ・せんごく(天草大王・鶏)コース
- ・おまかせコース



- ・牛しゃぶコース
- ・ステーキ入りおまかせコース



忘年会・新年会
各種ご宴会承ります。

●旬の食材を使ったお鍋をご用意しています。 ●ご予算に応じてお好みのお鍋・オードブル(正月・祭り)をご用意できます。
※まずはお気軽にご相談ください。 ※全てのコースは前日までの予約が必要です。

全席個室のお席で、気兼ねなくゆったりとした空間。近すぎず、遠すぎずの、気のおけない会話と接客でおもてなしいたします。厳選し、粋を凝らしたお料理と空間と時間があって、はじめてお寛ぎいただけると考えております。ぜひ、極上のひとときを過ごしにお運び下さいませ。



和食せんごくとは その時の最高の料理をご提供しています。

毎日地元の市場より仕入れている魚介類。経験を積み重ねた技から生まれる一品料理、鍋料理。九州は天草の郷里の幻の天草大王と馬刺。さらに山海の恵を旬の時期にあわせてお客さまにご提供しております。またお食事の空間も大切にしています。お座敷やテーブル座席の個室が中心ですので宴会、接待、食事はお食事をしながら会話を楽しんでいただけます。



販売・製造元

和食せんごく

〒672-8040 兵庫県姫路市飾磨区野田町53

TEL.079-225-1059

FAX.079-225-1059

HP <https://www.sengoku117.com/>



会社概要

社名	和食せんごく
代表	立谷 利津男
営業時間	【火～日】11:00～14:30 (L.O.13:45) ※ランチタイムは、ランチのみ提供となります。 【火～日】ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:00)
定休日	月曜日 ※祭日の場合は翌日火曜日 ※お盆、正月は市場の休みの都合で変わります。