

# 新鮮、安心、安全野菜！

健康とおいしさにこだわり



たかぎのうえん  
**高木農園さん**

自然の恵みに感謝。

減農薬野菜にこだわります！

まごころ込めて愛情たっぷりに育てています。フレッシュな朝採れ野菜をお届けします。

かどづみのうえん  
**門積農園さん**

食べて頂けるお客様に感謝。

ひょうご安心ブランド取得！

『ベビーリーフ』環境にやさしい栽培方法により丹精込めて育てております。洗うだけで手軽に栄養価が高く色鮮やかなサラダが食べられます。

みちのえき とどなや

## 道の駅みつ「魚菜屋」

農家さんに感謝。

地元農家が丹精込めて！

たつの市の農家で育った新鮮なお野菜を道の駅みつ「魚菜屋」より直送！新鮮さが自慢です！



みつのブランド トマト

### 揖保川トマト

太陽の恵みをいっぱい浴びて育った「揖保川トマト」は、みずみずしくて甘くて美味しい。

人気ブランド野菜！

## 成山新田の大根・人参

成山新田は、大正時代から歴史のある広大な干拓地です。砂地の土壌が野菜栽培に適しており、「だいこん」や「にんじん」の栽培が盛んです。



「御津にんじん」は、甘みが強いのが特徴です。

ジアスターゼやビタミンCもたっぷりの「御津だいこん」みずみずしくとっても美味しい！



日本酒の最高級酒米と言えば山田錦、播磨は良質な山田錦の生産地であると共に、播磨の質のいい水、澄んだ空気に恵まれた最適な土地です。全国生産量の8割を占める最大の産地という事からも『旨い酒は播磨にあり』と言えるでしょう。



地場のお料理には、地酒がよく合うものです。吉福ではそんな播磨のお酒と相性の良い『播磨の食材で作ったお料理』をお楽しみ頂けます。また、こだわりの焼酎やワインも取り揃えております。



天ぷらには白ワインを・・・さわやかな酸味のあるリースリングは相性抜群。風味豊かな海老、穴子料理には、樽熟成したシャルドネ。スパイス系のお料理には意外とメディアムボディの赤ワインが合います。スキレットには、フランス産赤ワインが美味しさを引き立て、また、鹿児島県産の本格焼酎も相性良く食が進みます。

## 播磨の地酒を召し上がれ！

『吉福ではお料理との相性の良い「ワイン」「焼酎」もご用意しています。』

天ぷら・スキレット

地酒・ワイン

きちふく

# 吉福



天ぷら・スキレット **吉福 ☎079-287-9908**

兵庫県姫路市駅前町 353 ダイワロイネットホテル姫路 1階  
営業時間：朝 6:30～昼 11:00～夜 17:00～(不定休)・姫路駅徒歩 4分  
株式会社 清交倶楽部 - 姉妹店

ダイワロイネットホテル  
姫路 1階 吉福  
おみそ筋  
みゆき通り  
大手前通り  
JR姫路駅

## 夜の逸品料理

天ぷら・スキレット・おでん  
17:00~22:00(Lo.21:00)

正統派から一味違う変わり種天ぷらも楽しめる。



本日のおまかせ天ぷら7種盛り



天ぷらコース



ぷりぷり牡蠣の天ぷら



牡蠣のスキレット2種焼き



海苔巻き明太子の天ぷら



アボカドとシーフードグラタン



カブラとトマトのスキレット



ローストビーフサラダ



おでん/ほっこり大根

## 昼のお膳料理

天ぷら・スキレット・ほっこり膳  
11:00~15:00(Lo.14:30)

### 吉福天ぷらは一味ちがう!

揚げ物をさらに美味しく、ヘルシーに。  
当店で、次世代技術『Dr.Fry2-ドクターフライ-』  
を使用しています。具材への油のしみこみを抑えて  
素材の水分を逃さずカリッとジューシーに…。  
ヘルシーでサクとした衣が食材のおいしさを閉じ込めます!



### 天ぷら御膳

- ・天ぷら/穴子、海老2匹、イカ、野菜3種
- ・茶碗蒸し・小鉢・サラダビュッフェ
- ・ご飯・漬物・具だくさん味噌汁



### 鮮魚漬けマ アボカド丼

### 淡路えびすもち豚スキレット膳



### 高原但馬鶏スキレット膳

### 吉福天井

※『サラダ&お漬物』は、  
ご自由にお召し上がり頂けます。

## 朝はほっこりビュッフェ

姫路名物をはじめ和洋中料理が勢ぞろい  
6:30~10:00(Lo.9:30)

美味しい安心安全野菜と瀬戸内の  
穏やかな気候と海流に育まれた魚介を  
メインに播州名物、健康、ヘルシーメニュー  
をお好みでお召し上がり頂けます。

《サラダビュッフェ》  
朝食・昼食共に採れたてのみずみずしい地元野菜を  
用意しております。こだわりドレッシングをかけて…。



↑朝食ビュッフェイメージ/ほっこりと地元食材のおいしさを味わって



### 姫路おでん

名物! 姫路おでんは、  
地元産醤油に生姜を  
入れて召し上がって。

あっさりとした味わいの中  
に具材の旨みが溶け  
込んだ出汁も絶品。

### こだわり米・卵

お米は、兵庫県産つや姫(契約  
農家で特別に栽培しています。)  
ルーツは、コシヒカリを改良する  
ことにより「旨み」「香り」「艶」  
「甘み」がある良質米です。  
卵は、藤橋家で丁寧に育てられた  
「夢そだち」。新鮮なだけで無く  
幾多のチェックをくり抜けた  
安心安全な卵。濃厚な旨みとコク、  
そして、やさしい甘さが広がります。



※各お料理の食材は、季節、仕入により変わる場合があります。