



香ばしいおこげ付きのご飯は、おくどさんで炊くものならでは。



大きな釜戸が鎮座する店内は田舎の民家のような懐かしさが漂う。

釜戸で炊きあげる銀シャリが名物のダイニング。毎日使う分だけ自家精米する近江八幡のえんこう米、米との相性を考えて選び抜いた水、微妙な火加減を調整するべく揃えた2種の薪など、おいしいご飯を提供するためのこだわりはひとしお。旧熊野街道沿いの立地を生かし、熊野産の野菜やお肉を使った料理もあり。

こだわりの銀シャリを築100年以上の町家でいただく

いち押しメニュー

ホクホクホウバ焼 犬鳴き豚	1,100円
吉野の三色もちもちこんにやく	480円
銀シャリオこげのあんかけ彩々	550円～
大和鶏の塩焼	880円
銀シャリ	380円

- 営業時間：
 - ランチ11:30～14:00 (LO14:00)
 - ディナー17:30～23:00 (LO22:00)
- 定休日：無休(但し、年末年始、お盆、コールドデンウィークは休み)
- 平均予算：ランチ 850円
ディナー 3000～3500円
- 総座席：33席
- ご予約・お問合せ：06-6763-0110
- 住所：大阪府中央区上本町西2-6-24
<http://www.eonet.ne.jp/~nomad/>

地下鉄谷町線谷町六丁目駅 徒歩1分



貴重な出会いの場になりました。

実際にお店を経営する講師や先輩方との繋がりを持てるのが一番の魅力ですね。ノウハウは教科書で学べば終わりですが、人と人との繋がりはお金では買えない。しかも無限に広がる可能性がある。定年退職後にはじめて飲食業界へ飛び込んだ私にとっては、とても

あきない
虎の穴

第2期生
店主 石本龍栄さん

