



目にもおいしい、おにぎり自慢!!



塩サバ

ご飯が進む焼き塩サバをくぼみにころんと。105円

梅

甘酸っぱい梅干しはサケと人気を競う定番。105円

天むす

おむすびと同様、注文後に揚げるできたて。2個420円

チャンジャ

ぶりっとした歯応えと旨みのタラの塩辛を。157円

昆布ワサビ

ワサビの風味が鼻に抜ける昆布のつくだ煮。157円

ここに、こだわり!!



ご飯屋 おむすび

ごはんや おむすび | 中央区



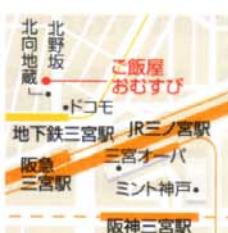
料理人のこだわりを握っています。

「おむすびは心穏やかに握るのが一番。最初ぐっと握って、あとは優しく」。食事のシメのオーダーが多いためやや小ぶり。いろんな種類を食べる楽しみも。

おむすび専門店かと思いきや、実はメニュー豊富な居酒屋。「お客様と縁を結ぶ」というコンセプトから、まず店名が『おむすび』に決まり、そこからおむすびをメニューに加えることに」と店主の山中敏昭さん。一品料理同様、どこにもないおむすびでお客様を迎えるご飯、具材、握り方などにこだわり、リクエストにも応えるうち、定番から変わり種まで30種を超えるバリエーションに! コース料理にもおむすびが組み込まれるほど名物メニューだ。



三宮駅すぐの少し奥まったビルの3階。落ち着いた雰囲気の店内は隠れ家のよう。



▷ 神戸市中央区中山手通1-8-1
明闇ビル3F

☎ 078-392-0645

午後6時～翌午前2時 日曜休(祝日の前日の場合営業) ◉なし 道案内／電車→各線三宮駅から北西へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北へ約5分 ◉ティーカウトあり(時間がかかる場合あり)
<http://gohanya-omusubi.com>



店内でいただくなら…

シメはだご汁とのセットを。小麦粉の団子と鶏肉、野菜がたっぷりのすまし仕立ては、山中さんの出身地・熊本の郷土料理。天草風・白味噌仕立てもできる。単品350円、おむすびとセットなら300円。おむすびに付くきゅうりの漬物も自家製。