

フォトジェニック! 味噌と地野菜にこだわる 古民家カフェ

稲美町の空を仰ぎ、稲穂に囲まれた古民家を改装した「稲空」。大阪の老舗味噌店とのコラボによるオリジナルの味噌、地元の新鮮野菜にこだわったメニューを、おしゃれな和の器に盛り付け。特にランチは、稲空ランチ、月替わりのランチや丼、カレー、つけ茶そば、おにぎりと充実し、注文を待つ間に出てくるフレッシュで彩り鮮やかな野菜の盛り合わせから期待感が高まる。カフェタイムは、味噌を隠し味に使ったこだわりプリンや、からだにやさしいBIGサイズの稲空スムージー(780円)を。からだの内から元気になる、ゆったりとした時間を楽しみたい場所だ。



稲空ランチ(1,500円)特製やわらかローストボーク、小鉢5種、具だくさん味噌汁、ごはん。本日の野菜~3種のディップ~、食前酢、お口直し付き。



稲空プリン(380円)味噌でコクを出した、昔ながらのプリン。お持ち帰りもOK。

2017年12月OPEN

古民家ダイニング 稲空 ina-sora

☎079-497-0173

加古郡稲美町加古2753-1

営業時間●9:00~17:00(L.O.食事16:00、ドリンク16:30)

定休日●無休 駐車場●50台

http://www.inasora.com/

稲空つけ茶そば(980円)自家製チャーシューを添えて。柚子香る背脂入りのつけ、ごまだれでいただく。



季節毎に、期間限定
お弁当セットが
登場します!
春はお花見弁当♪