



右／稲空ランチ(1,500円)特製やわらかローストポーク、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。下／2018年11月1日から夜営業開始!写真は11月～3月の梅鍋コース(4,500円)3種の小鉢、本日の野菜～3種のディップ～、梅鍋、二見だこの唐揚げ、麺orご飯、デザート付。夜はお酒もご用意。※2名以上で前日までに要予約。



健康志向の地野菜たっぷり料理が自慢
くつろぎ空間で女子会を

古民家へ行くこう!



待望の夜営業がスタート!

稲美町

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)

※夜営業19:00～21:00は予約制

定休日●年末年始 駐車場●50台

アクセス●明石西ICより車で約20分

<http://www.inasora.com/>



夜はしっかりと落ち着いた雰囲気。

左／隠し味に味噌が入った稲空プリン(380円)はネット通販も。野菜のディップやおにぎりの具にぴったり!いな味噌(480円)、大源の田舎つぶみそ(200g 340円)各持ち帰り可能。右／スタッフの声をヒントに改装されたセンスの良いくつろぎ空間。夜以外は90分制。明石高専の学生さんと店内に灯す竹灯籠作りイベントを開催するなど、地域ぐるみの取り組みも。



読者特典

夜のお食事利用の方、
ワンドリンクサービス
※予約時申請、注文時提示
※1冊でグループ全員

【有効期間】
2018年11月1日～2020年9月28日

印

コピー・
切り取り不可

2017年11月のオープン以来、稲美町産の地野菜と老舗の大源味噌を使用した、健康的で見た目にも美しいランチやスイーツで女性の心を掴んできた。懐かしさを感じる民家を改装したオシャレかつ快適な空間も心地良いと評判で、「ゆっくりと夜の食事を楽しみたい」と多くの声。そんな要望を受け、予約制で夜営業がスタート。写真は和歌山のぶらむ工房の梅を使った梅鍋で、薫り高い白だしにふくら肉厚の梅を煮込んでいただく。半年ペースでメニューが切り替わる予定なので、今後の展開もお楽しみに。最新情報やイベント情報はWEBでご確認を。