



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、具たくさん味噌汁、ごはん。本  
日の野菜〜3種のディップ〜、食前酒、お口直し  
付き。



しあわせの黄色いカレー(980円)  
野菜と骨付きチキン入りのココ  
ナッツ風味カレーは、ガッツリい  
きたい男性にも。



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



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

☎079-497-0173

12月オープン

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、12/31~1/4  
駐車場●50台  
<http://www.inasora.com/>

## 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



古民家の中は、  
非日常の空間

店内に進むと、目の前に広がる美しいお庭。風格  
ある古民家を見事に和モダンにリノベーション  
している。

### 古民家ダイニング 稲空 ina-sora ●加古郡・稲美町

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、週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。