



おもてなしダイニング福亭

※年末の営業は29日迄・年始は、1月3日より通常営業となります。

料理長自ら「目利きし」仕入れた「活きのいい魚介」と食材の宝庫「播磨平野の地野菜」を活かした旬のおもてなし料理の数々…。今年の冬は旬の美味しさを存分に味わえるほっこり鍋でお楽しみ下さい。人気の室津牡蠣を使用した牡蠣鍋や旨みが凝縮されたウニ鍋など美味しさいっぱいです。

冬の味覚 室津牡蠣・瀬戸の鮮魚を堪能!



～昼のおもてなし料理～

営業時間 Lunch 平日/11:30～14:30(Lo:14:00)
日・祝/11:00～15:00(Lo:14:30)



～夜のおもてなし料理～

営業時間 Dinner 平日/17:00～22:00(Lo:21:00)
日・祝/17:00～21:00(Lo:20:00)



旬のぷりっぷり室津牡蠣をフライでおもてなし、外はサクッと中はとろける旨味!ジュ〜ン〜

▲牡蠣御膳 ¥1,800/税別

[小鉢] 季節のもの [揚物] 牡蠣フライ
[造里] 本日入荷鮮魚三種盛り [飯物] 白飯、香の物、赤出し
[蒸物] 蒸し牡蠣 [デザート] 本日のデザート



▲ご当地名物!生姜醤油で頂く 姫路おでん定食 ¥1,389/税別

[小鉢] 季節のもの [飯物] 白飯、香の物、赤出し
[造里] 鮮魚二種盛り [デザート] 本日のデザート
[おでん] 姫路おでん七種盛り



▲花ご膳

¥1,500/税別

[前菜] 焼八寸
[造里] 鮮魚二種盛り
[蒸物] 茶碗蒸し
[揚物] 天婦羅
[麺物] 損保乃糸にゆうめん
[飯物] 白飯、香の物
[デザート] 本日のデザート



▲海鮮重と穴子天にゆうめん

限定10食 ¥1,250/税別
[小鉢] 季節のもの
[飯物] 海鮮重
[麺物] 穴子天にゆうめん



▲お造里膳

¥1,700/税別

[小鉢] 季節のもの
[造里] 本日入荷鮮魚四種盛り
[蒸物] 茶碗蒸し
[一人鍋] 牡蠣鍋 or 魚鍋
[飯物] 白飯、香の物
[デザート] 季節のデザート

*日替わりおまかせ膳 ¥1,389/税別 限定10食

[日・木]天婦羅膳[月・金]季節の松花堂[火・土]お造里膳[水]にぎり寿司膳

*穴子膳 ¥2,000/税別

名物穴子を一本揚げにした天婦羅はふわふわの食感が格別!

*播磨膳 ¥2,500/税別

姫路名物!前獲れ鮮魚、穴子の天婦羅穴子飯が楽しめます。

*福亭膳 ¥3,000/税別

ちよっと贅沢に!福亭の自慢の造里、穴子飯、陶板焼きをセットに。



～当店人気NO.1コース～ 福亭自慢の鮮魚を贅沢に頂ける!

▲板長コース ¥3,200/税別

[先付] おでん ※ご注文は、2人前より。
[造里] 本日入荷鮮魚四種盛り
[揚物] 牡蠣フライ
[鍋物] 海鮮雲丹鍋
※+¥300で雲丹出し雑炊orリゾットを楽しめます。



★鮮魚の造里&炭火烧コース ¥3,000/税別
★鮮魚&ステーキコース ¥4,000/税別



▲海鮮雲丹鍋

濃厚なウニの旨味出して新鮮なお魚&地野菜を堪能下さい。
¥1,600/税別

▲牡蠣鍋

待ちに待った牡蠣を旬のお野菜と味わうあっさり鍋是非ご賞味下さい。
¥1,280/税別

～おすすめの冬の味覚一品料理～

この冬新登場!福亭がお届けする『もつ鍋』はこだわった和牛ホルモンを使用!!



▲ぷりっぷり牡蠣フライ ¥880/税別
※牡蠣のサイズにより個数が変わります。



▲和牛もつ鍋 ¥1,380/税別
※写真は2人前 1人前

～ほっこり炭火烧～ 「一夜干し」「旬の味覚牡蠣」etc

福亭ならではの旬の食材を炭火でじっくり焼いてお召上がり頂けます。この時期のおすすめの一品です!



▲赤魚の一夜干し ¥880/税別
▲牡蠣炭火烧 ¥580/税別
★その他、旬の食材をいろいろご用意しております。



ご予約 お問合せ 〒670-0925 兵庫県姫路市亀井町75番地
TEL: 079-222-8150
Lunch 平日 11:30～14:30 (Lo:14:00) 日・祝 11:00～15:00 (Lo:14:30)
Dinner 平日 17:00～22:00 (Lo:21:00) 日・祝 17:00～21:00 (Lo:20:00)

