ランチタイムガイド

心和む和食

近江町にある和食の店「和OW」。「おいしい和食」と「お客様に和んでいただきたい」というオーナー料理長・山鹿雅さんの思いを込めた店。落ち着いた雰囲気の中で味わう料理が自慢だ。6月にオープンしたばかりの店内には木の香りが漂い、すがすがしい気分。

早速、日替わり定食（900円）をいただいた。

取材日のメインは鶏肉の揚げ物とお造り、マリネ、そして店自慢の出し巻き卵。信楽焼の丼に彩りよく盛られ、どれから食べようか迷ってしまう。

出し巻き卵はびっくりするほどふんわり。ダシが効いていておいしい。蒸し物は地元の豆腐店で仕入れたもめんどうふと旬の魚、それに新鮮野菜。ポン酢につけてさっぱりいただく。定食には他に味噌汁と食後にコーヒーが付く。食欲旺盛な記者も満腹になった。

山鹿さんは、実は現役のラグビー選手。国体選抜の滋賀県代表として活躍中だ。がっちりした体格とは裏腹に、作り出す料理はとても繊細。「丁寧な仕事と心温まる接客を心がけていきたい」とのこと。

夜はコース料理（3,400円、4,800円）が中心。和OWのおいしさが存分に味わえる。旬の素材を生かした和食をどうぞ。

（取材・竹末）

Japanese Dining

和OW

●坂田郡近江町顔戸1360−1●TEL：0749−52−8128
●定休日：毎週月曜日/第2・第4日曜日
●営業時間：11:30−13:30
17:30−22:00
※なるべく来店前にお電話を

和OW
至長浜ドーム
至長浜
湖岸道路
ローソン
ファミリーマート
ローソン
ファミリーマート
ローソン
ファミリーマート