

おいしい時間

加古川のソウルフードといえは「かつめし」。ご飯にビーフカツを乗せ、デミグラスソースをたっぷりかけたもの。添えられた、茹でor生キャベツは、カツのおいしさを引き立てる重要な脇役です。戦後 加古川の小さな食堂のまかないメシから広がった「かつめし」を扱うお店は今や、100店以上。なかでも、こよなく愛される開店45年の「老舗」のロビンフッド。お腹を空かせてGO!



Katsumeshi

カツメシ
¥550

お客さんから
「このソースじゃなきゃ、ダメ」と
言わしめるほど。
食べれば納得!



Shrimp & Hamburg Steak

海老&ハンバーグ
(スープ、ライス、サラダ添)
¥1,380

カリッと揚がった有頭エビと
肉のうまみが凝縮された
ハンバーグの贅沢な一皿

Cookies Set

クッキーセット
¥600

スイーツ担当はシェフの
むすめさん。お茶請けに
ぴったりのクッキー。



お持ち帰り用も
あります!



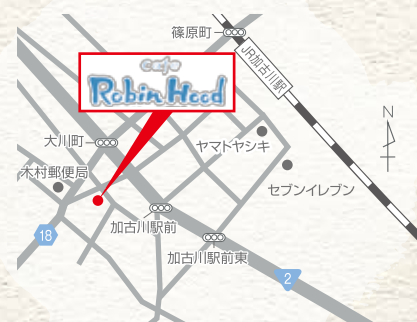
Cake Set

ケーキセット
¥700

食後は自家製のケーキで締めくくり。
本日はフワッフワのシフォンケーキ。
(シフォンケーキ又はレアチーズケーキから
選べます)



お客様が描いてくださった
お店の外観!



cafe
Robin Hood
ロビンフッド

〒675-0039
兵庫県加古川市加古川町粟津293-1
TEL.079-423-8928
営業時間: [火~日] 9:00~21:00 (ラストオーダー 20:00)
[月] 11:30~15:00
定休日: 無休



地元の愛される優しい空間

扉の向こうは、あめ色の梁やテーブル、そして革張りのイス。年季の入ったレンガ壁には古い柱時計がかかっています。エルビスプレスリーやオードリーヘップバーンなど、1950年代のアメリカの大スターのポスターも飾られ、さらにオールディーズのBGMがノスタルジックな雰囲気を醸します。お店は、オーナーシェフの山本さんの青春が詰まった宝箱。老いも若きも、この心地よい空間でお腹を満たしたくて今日も通います。

cafe
Robin Hood
Since 1974

omelette, rice, pasta, pizza, pilaff
Salad, sandwiches, toast
coffee, tea, fresh juice, cake, ice-cream
wine, beer, cocktail, cordials...

