

グループスタッフが紹介する メシ旅

真庭編

各拠点のSUENAGA Groupスタッフが
おすすめのグルメを紹介！
真庭エリアへ訪問する際にはぜひ参考にしてみてください。



体に負担が少ない
後味すっきりのカレー

3種盛りカレー(1,560円)。定番の中から3種類を選ぶお得なメニューです。お米はポップコーンのような香りが特徴の真庭産プリンセスサラーを使っています。



CAFE indigo blue

住所／真庭市勝山271
時間／11:00～15:00(ラストオーダーは14:30)
営業日／Instagramで告知
予約／可(12:00～13:00を除く)
※予約はInstagramのDMで受け付け、
お店からの返信で予約完了になります。
P／無(勝山文化センター駐車場利用)

Googleマップ



POINT

約30種類のスパイスをそろえ、それぞれの特徴を引き出すように、一つのカレーで10種類ほどを使い個性を発揮しています。

2022年3月、勝山町並み保存地区近くの商店街にオープン。デトックスにおすすめのスローな時間が流れるアーケードの中ほどに位置します。店主自身が「また食べたい」と思えるように作った定番のカレーは、小麦粉・乳製品・卵を使わず、野菜は直売所の地元産を使用。彫金作家にオーダーしたスプーンがカレーをよりおいしくしてくれます。岡山や倉敷のイベントにも出店しています。

ここでしか飲めない豆乳レモネード(550円)。瀬戸内海・生口島産の完熟オーガニックレモンを有機砂糖で漬けた、自家製シロップ×豆乳から生まれた新感覚ドリンクです。チアシードの食感がアクセントに。



旅館だった築90年以上の古民家を改装したおしゃれなキッチンで、栄養士の資格を活かして栄養バランスのとれた食事を提供しています。昼は定食、夜はコース(予約制・3,000円～)でおもてなし。持ち帰りメニューとして、土・日・月曜日はサンドイッチ(5種類・各300円)、火曜日はちらし寿司(500円)が店頭に並びます。2階の和室では最大10名までの宿泊も受け付け中。



国産大豆を絞った豆乳と天然のにがりだけで作った手作り豆腐(300円)は、濃い味が特徴です。ランチでは出来立てを提供。耐熱容器なので、そのままレンジで2分ほど温めて、岩塩で食べるのがおすすめです。



地元野菜と厳選食材で
食のプロが腕を振るう定食

アジフライがメインになったある日の日替わりランチ(1,300円)。豚肉のしょうが煮、ニラの卵とじなど、魚と肉と野菜をバランスよく組み合わせています。



POINT

森伊蔵(2,000円)、魔王(880円)といった焼酎やクラフトビール、ウイスキーなど多彩なアルコールもそろっています。



旬彩キッチン 茶緒

住所／真庭市下菅部567-1
TEL／080-4261-0088
時間／[昼]11:30～14:00 [夜]17:30～21:00
定休日／毎週水・木曜日
予約／可(夜は予約のみ) P／有(10台)

Googleマップ



※価格はいずれも消費税込みです。