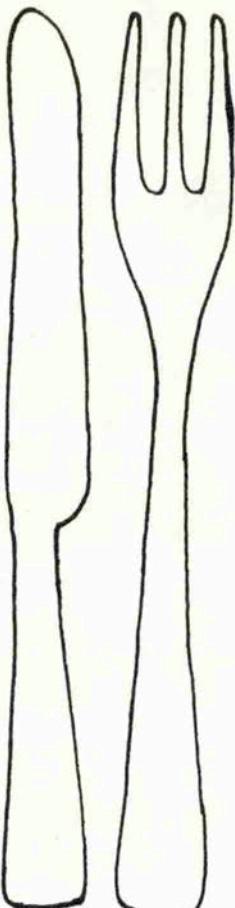


特集 □

味覚の秋によせて、神戸っ子編集部で三宮近辺の
うまいもののお店をご紹介。神戸の味にトライしてくださーい。

神戸うまいもんめぐり



槇山万福寺の流儀をくみ、創業40年。
献立はその季節によつて野菜の品ぶれが変るので楽しい。街の中

心にありながらとても閑静。精進料理三五〇〇円と五〇〇〇円、コース四〇〇〇円。月曜休

北野クラブ

北野町一丁六四 ⑧二三一—二二五

神戸の山手、閑静な北野町の高台にあるので、夜景が素晴らしい。

周囲には異人館もあり、神戸らしいロマンな港街の叙情が味わえるので外人客も数多い。二階はレストランとバー、カウンター。一階は神戸最高の国際的なナイトクラブになっている。おしゃれをして大人のムードで食事を楽しみたい方はどうぞ。

新神戸駅から北野町あたり

北野町一丁六四 ⑧二三一—二二五

北野町三丁六七 ⑧二四一—四三三三

北野町の白い館のルカカルトン

は一階がティールーム。らせん階

段をのぼると二階はロココスタイルのデラックスなレストランで白

いビアノが印象的。ヨーロッパのどこかに迷いこんだような雰囲気

ステーキディナー五〇〇〇円、コーヒー四五〇円。

AM11～PM11 無休

新神戸駅から北野町あたり

ルカ・カルトン

北野町三丁六七 ⑧二四一—四三三三

北野町の白い館のルカカルトン

は一階がティールーム。らせん階

段をのぼると二階はロココスタイルのデラックスなレストランで白

いビアノが印象的。ヨーロッパのどこかに迷いこんだような雰囲気

ステーキディナー五〇〇〇円、コーヒー四五〇円。

AM11～PM11 無休

大しま（料亭）

無内町六一八九 ⑧二三一—一三六〇

新神戸駅から近い、しもたや風

の落ちついたつくりの店。一階は

スタンダード割烹。「椿」と大書された

望月美佐の文字がデザインされ独

特の雰囲気がある。客層は文化

人、経済人と多彩で、二階にはお

座敷もある。

会席五〇〇〇円。スープポン五〇〇〇円。

PM5～AM12 日・祭日休

北野ステーキ 三〇〇〇円、伊勢エビバター焼 三二〇〇円他。

AM11～PM11 無休

加納町二一八 ⑧二三一—一三六〇

三宮の北、山手の一隅にある黄

檗普茶料理。神戸には珍らしい

精進料理の店。料理は、宇治の黄



港のみえるレストラン 北野クラブ

男爵（スナック）

山手一一八 **□二四一〇七七八**

中山手一丁目のガソリンスタン

ドの山側にあるのがしゃれたスナ

ック男爵です。中世風なマントル

ピースの前に若いカップルが集い

夕ぐれから夜にかけて神戸のムードを楽しめます。

短剣焼八〇〇と九〇〇円、ステーキ一三〇円

内もビーフアベイ四五〇円、ドリンク三五

円も。P.M.5~A.M.1 月曜休

中山手通二一四 **□二四二一〇〇四三**

ティファーナ（メキシコ料理）

中山手通二一四 **□二四二一〇〇四三**

ご存知メキシコ料理の店。マス

ターたちのかなでるラーメンコギ

ターとエキゾチックな店の雰囲気

がすべての客を情熱的国メキシコ

へときそつてくれる。陽気に楽し

く食べて飲める店。香ばしいおせ

んべいのようなものにミンチがつ

つんであるタコスをたべながらテ

キーラを飲んでご気嫌。

タコス四〇〇円、テキーラ、マルガリータ四

〇〇円。P.M.6~A.M.2 火曜休

いろりや（食事処）

北野町三一三三 **□二三一六七七七**

民芸風のつくりで日本情緒を味

わいながら落着いて食事ができる

店。多人数や家族連れにいい。

しばづくりが生きがいのご主人

は「自慢の手打ちそばを、そばの

味がわかる客に味わってほしい」

というだけあって、一度食べると

忘れないほどうまい。そばフ

アンにはもつてこいの店だ。

そば五〇〇円。天麩羅そば五〇〇円。

敷爐屋（民芸風食事処）
山本通一三三 **□二四一五二一**
民芸風食事処。和風の店内でゆ
ったりと落着いて食事が楽しめる
石しゃぶ（石を焼いてその上にバ
ターをぬり、薄肉を焼く）がとて
もおいしい。阪急六甲駅のすぐ山
側に本店がある。
季節料理、山菜、海草各五〇〇円から。
正午~P.M.11 毎月30日休

A.R.A.G.A.W.A（ステーキ）
中山手通二一九 **□二三二一八五四七**
A.R.A.G.A.W.Aとはバルザック
の初期の小説の題。これが店名。
いかにも山手風のビーフステーキ
のレストラン。炭焼きであつさり
した味。
ご主人のステーキを焼く腕は抜
群で、自家製のサラダとフロイン
ドリープのパンがつく。いついつ
ても外人客が多い。
チャコールブロイドステーキ一五〇〇円七
〇〇円。正午~P.M.11 無休

MATSUMOTO（ステーキ）
中山手通二一三一 **□二四一五四七〇**
夜のムードを楽しみながら、落
着いて炭焼ステーキを味わえる店
カウンターの他にこじんまりと
したテーブルもあり、各種のドリ
ンクも楽しめる。夜のデートコー
スにどうぞ。
炭焼きステーキ二〇〇円、ボルシチユース
一茶三〇〇円、ビラフ五〇〇円、ドリンク四
〇〇円より。P.M.5~A.M.2 日曜休

三宮駅からフランクーロードあたり

布引庵（そば）
生田町三一 **□二三一八六一五**
そばづくりが生きがいのご主人
は「自慢の手打ちそばを、そばの
味がわかる客に味わってほしい」
というだけあって、一度食べると
忘れないほどうまい。そばフ
アンにはもつてこいの店だ。

そば五〇〇円。天麩羅そば五〇〇円。

金龍閣（広東料理）
神戸新聞会館七階 **□二二一六六**
ここのは「鰻水鮑片」は、あわび

とにわとりの脚の料理で、食通の方に喜こばれている。干焼伊麵（ヤキソバの一種）も独特の味で

知られている。その他には麺類料理が好評で、ピーファン料理（焼きピーファンと汁ピーファンの二種類がある）も美味しくて、手軽に味わえると好評。

スッポン五〇〇円、フカのヒレ四〇〇円。コース一万五〇〇円（八名）
正午～PM9 無休

ダリア〈フランス料理〉

こうう別館地階 三五一一七八〇八

しゃれたムードのレストラン。

ディナータイムには本格的フランス料理が楽しめる（PM5・00～9・00）。失われつある神戸本来の味を取り戻すことが店のモットー。駐車場も完備され、出張宴会も受け取っている。

AM11～PM9 木曜休

赤ひょうたん〈サラダ〉

味のれん街 三九一～五三三

サラダ専門店。サラダづくりの

ポイントはもちろん材料の野菜とドレッシング。野菜は毎朝中央市場へ出かけて最高のものを選んでくる。ドレッシングは独特のもので量もたっぷり。美容食なのでお客様には女性が多い。宝塚歌劇の生徒さんもこのファンでお店は



本格派のインド料理 ゲイロード

ゲイロード 〈アメリカ料理〉

三支店も経営。

ステーキ一五〇円。ビーフシチュー五〇円。AM11～PM9・30 第三水曜休

テキサス タバーン 〈アメリカ料理〉

兵庫区下三条二丁目の本店の他

AM11～PM9・30 第三水曜休

フランク

の向かい側に

AM11～PM8・30 日曜休

いつもはなやかな雰囲気。

サラダ二四〇円、三九〇円、サンドイッチ二

四〇〇円。コース一万五〇〇円（八名）

AM10・30～PM9・30 第三水曜休

榮弥〈天プラ〉

味のれん街 三九一～五三三

天プラは値段がビンからキリま

であつて、適当な値段でそれなり

の舌を満足させる店は数少ないが

この榮弥はその一つだ。揚がりか

げんは関東ふうほど、ころもの肌

が白くなく、関西ふうほどこんが

りキツネ色でなくその中間色。お

客には奥様方が多い。

天プラ定食五五〇円、にぎり鮓六〇円。

AM11～PM9・30 第三水曜休

八百丑〈ビーフテキ〉

さんちかタウン 三九一～三六一三

牛肉の老舗「八百丑」がさんち

かタウンに開いたレストラン。外

にぎわいとは別世界なほど店内

は静かで落着いた雰囲気がある。

この店のモットーは「上等の牛

肉をお好みの焼き方で」とあって

ステーキの味は実においしい。

兵庫区下三条二丁目の本店の他

AM11～PM9・30 第三水曜休

カーネルランチ

兵庫区磯上通八一九 三二二一～五四三五

神戸国際会館浜側、フランク

ドから一本東の道をちょっと入つ

たところにある。こじんまりとし

た店で気軽に入りやすい。戦前か

ターン・テール、ビーフシチューも

好評である。

煮込み七〇〇円、タン・テール七〇〇円、ビ

ーフシチュー八〇〇円。

AM11～PM8・30 日曜休

アボロン〈レストラン〉

葛谷区八幡通五丁目 **電二五一一三三三一**

フライワード東側にある。オ

フィス街にあるので昼間はビジネ

スマントラでにぎわう。日変り

メニューのサービスランチが好

評。ディナータイムにはハンバー

グ、ポークカツなど。それに貝柱

フライが有名。

サービスランチ三五〇円、ハンバーグ、ボ

ークカツ四五〇円、貝柱フライ五五〇円。

A M 8 : P M 8 : 30 日曜休

キングスアームス〈英國風居酒屋〉

葛谷区磯辺通四丁目 **電二三二一三七七四**

市役所の斜め向かいにある。イ

ギリス人によって始められた店

で、一階はパブ、二階はレストラン

。樽詰めの生ビールでのどをう

るおし、棚にある世界の洋酒を樂

しみながら選りすぐった内料理を

味わえば最高の気分になれる。

ローストビーフ二〇〇円、カレー三五〇円

A M 11 : P M 10 : 30 無休

デキシーランド〈レストラン〉

葛谷区磯辺通四丁目 **電二三二一七二七七**

緑のテントに二重扉の戸口。ビ

アノバーを中心によりが落ち着

いた腰掛けスタイルのお食事どこ

センターハー街の三宮本通あたり

モスクワ〈ロシア料理〉
さんプラザ地階 **電三二一〇二八八**

神戸に数少ないロシア料理の店。地階は喫茶、一階がレストランになつてゐる。神戸にロシア料理店があるのは、戦前口うるさい白系ロシヤ人が多かつたから。味つけは日本風にアレンジしてある

ので好評。落着いた雰囲気も嬉しい。

モスクワ鍋四五〇円、ボルシチユーニー五〇円
仔牛のつぼ焼き六〇〇円。

A M 11 : P M 8 無休

エルマタドール〈スペイン料理〉
さんプラザ二階 **電二二一八五六**

神戸に数少ないロシア料理の店。地階は喫茶、一階がレストランになつてゐる。神戸にロシア料理店があるのは、戦前口うるさい白系ロシヤ人が多かつたから。味つけは日本風にアレンジしてある

ので好評。落着いた雰囲気も嬉しい。

モスクワ鍋四五〇円、ボルシチユーニー五〇円
仔牛のつぼ焼き六〇〇円。

A M 11 : P M 8 無休

ベル・カンパリー〈喫茶・軽食〉
さんプラザ地階 **電三二一九〇〇**

地階はケーキハウス、一階はビ

ろ。ピアニストのマスター中川宗和さんを囲んで外人やデキシー好きな集つてリラックスな雰囲気。

シユーハ八〇〇円、ピックアバイ五〇〇円。

A M 11 : 30 : A M 1 月曜休

バーゲ〈レストラン〉

葛谷区浜辺通五丁目 **電二五一一九六一**

商工貿易センタービルの二十四

階にあるムードのあるレストラン。昼間は場所がら、ビジネスマ

ン中心だが、夜になると家族連れやグルーピーでにぎわう。西洋料理の大衆化をめざして、値段も

手頃でアメリカンスタイルのメニューを楽しめる。さんプラザ店もある。

ステーキ・ディナー一八〇〇円、二五〇〇円、三〇〇〇円。

A M 11 : P M 9 : 30 無休

フィッシュチャーマンズボート

神戸港第四突堤ボートターミナル **電三三一〇〇三〇一**

外國船が出入りするボートターミナル内にある魚介料理のレストラン。

海城焼(魚介類をそのまま炭火で焼きポン酢などで食べる野戦料理)二五〇〇円、伊勢湾ビのボリネシア風蒸し焼二五〇〇円。舌ビラ

P M 4 : 5 休憩。A M 11 : 30 : P M 9

サンセブン〈プラザ〉

さんプラザ六七階 **電三三一〇二二一七**

六階はセルフカッキングコーナー

1(鉄板焼など)、タイガーラウン

ジ(洋酒・日本酒)、六甲広間(和

食)、7階はクリエイティブプラザ

(イベントが充満)、ベルトシチュ

ラッセ(喫茶・スナックスナック)、8階はサパー形式

の各コーナーに分かれていて、飲んで、食べて、歌つて、踊れる楽

しい広場である。

A M 11 : 30 : P M 11 無休

花〈和食〉

さんプラザ地階 **電三三一〇〇八七**

潜り戸をくぐって中に入るところ

じんまりとしたテーブル席とカウ

ンターホールがあり、民芸風の器がズ

ラリとならんでいる。田舎のおふ

くろを思い出すような惣菜料理の

店です。

やよいの里(弁当)三〇〇円、たかのり弁当

五五〇円。御室そろめん一七〇円、花そろめ

ん一七〇円。A M 11 : 30 : P M 8 月曜休

ピッタアバイ四五〇円、五〇〇円

A M 11 : P M 10 第一、三月曜休

また北野町のアニルドマンション一階に姉妹店「エル・ヴィノ」が

このほど開店、連日ギターの生演奏をやっている。

ピッタアバイ四五〇円、五〇〇円

A M 11 : P M 10 第一、三月曜休

カウンタースタイルの店。店の前にある闘牛士の人形が目印。いつもステキなフランソワ・ラテンの音楽が流れ、スペイン調の赤いじゅうたんと白い壁、闘牛士のポスターなど小っちゃなスペインだ。

このほど開店、連日ギターの生演奏をやっている。

ピッタアバイ四五〇円、五〇〇円

A M 11 : P M 10 第一、三月曜休

また北野町のアニルドマンション一階に姉妹店「エル・ヴィノ」が

このほど開店、連日ギターの生演奏をやっている。

ピッタアバイ四五〇円、五〇〇円

A M 11 : P M 10 第一、三月曜休

また北野町のアニルドマンション一階に姉妹店「エル・ヴィノ」が

このほど開店、連日ギターの生演奏をやっている。

ピッタアバイ四五〇円、五〇〇円

A M 11 : P M 10 第一、三月曜休

また北野町のアニルドマンション一階に姉妹店「エル・ヴィノ」が

このほど開店、連日ギターの生演奏をやっている。

ピッタアバイ四五〇円、五〇〇円

A M 11 : P M 10 第一、三月曜休

また北野町のアニルドマンション一階に姉妹店「エル・ヴィノ」が

このほど開店、連日ギターの生演奏をやっている。

ピッタアバイ四五〇円、五〇〇円

A M 11 : P M 10 第一、三月曜休

また北野町のアニルドマンション一階に姉妹店「エル・ヴィノ」が

このほど開店、連日ギターの生演奏をやっている。

ピッタアバイ四五〇円、五〇〇円

A M 11 : P M 10 第一、三月曜休

また北野町のアニルドマンション一階に姉妹店「エル・ヴィノ」が

このほど開店、連日ギターの生演奏をやっている。

ピッタアバイ四五〇円、五〇〇円

A M 11 : P M 10 第一、三月曜休

また北野町のアニルドマンション一階に姉妹店「エル・ヴィノ」が

このほど開店、連日ギターの生演奏をやっている。

ピッタアバイ四五〇円、五〇〇円

A M 11 : P M 10 第一、三月曜休

ツツアハウスになつてゐる。ケー
キはドイツの材料と製法で造つて
いるので、あつさりして女性
に好評。またツツアは四十もの
種類があるので好みのものを味わ
える。夕方からはステキなピアノ
演奏をやつてゐる。

ケーキ一〇〇円、ツツア三五〇円。
ケーキハウス AM 10 ~ PM 10
ツツアハウス AM 11 ~ PM 10

丸高〈うなぎ〉

生田区三宮町二—二一 番三三一—五一八一

センター街から北へちょっと入
ったところにある。店内は、こじ
んまりとしていて、テーブル席は
十名も座ればいっぱいになるが、
味と風情のあることでは他に真似
のできないものがある。全部手書
きのメニューを見つけてうれしく
もなつたりする。

うなぎ弁六〇〇円、かば焼き六五〇円。
AM 11 ~ PM 7 第4水曜休

とんかつ武藏〈とんかつ〉

三宮町二—三五 番三三一—三七一

センター街の中程、山側にあ
り、気楽に入りやすいとんかつ専
門店。メニューはとんかつとエビ
かつの二品のみ。それだけに味に
は厳しく、舌のこえた通の人々に
も、とんかつはやっぱり武藏が一
番、と定評がある。宣伝をやらな
いというのも味に自慢があるから
だろ。

とんかつ六五〇円、とんかつ定食七五〇円、
エビかつ六五〇円、エビかつ定食七五〇円。
AM 11 ~ 30 PM 8 月曜休

エスカルゴ〈フランス料理〉

生田区三宮町二—二一 番三三一—五〇三四

国際会館の真向かいをさらに西
へ50メートル行ったところにある。



家族で焼いてくれる 山形

店の名が示すよう、かたつむり
料理が自慢の店で、殻から身をと
り出して食べるかたつむりは、し
ここと歯ごたえがよくおつまも
の。ワイン片手に香料のステキな
オードブルのエスカルゴを味わえ
ば最高の気分になれる。

エスカルゴ八〇〇円、ヒレステーキ二七〇〇
円。AM 11 ~ 30 PM 9 木曜休

土井〈やきとり〉

生田区三宮町一—五六 番三九一—四〇二

生田警察署の北、センター街の
一つ南の筋を西へ入った筋の西側
に二軒ある。平日は近くのビジネ
スマントリーオー、休日は家族づれで
いつも賑わっている。自慢の味は
タレに醤油、みりん、砂糖、さら
に氷砂糖を使っているのでやや甘
味がかつている。これからの季節
にはズメが美味しい。

一串六〇円、焼きとり弁三〇〇円。
正午 ~ PM 10 ~ 30 月曜休

とんかつ呂路〈とんかつ〉

生田区三宮町二—一四 番三三一—三三三七

三宮センター街南、本通り商店
街の真ん中にある。この店の特徴
は、豚肉の最上級品、ヘル肉だけ
しか使わないこと。また、パン粉
には乾燥したものを使わずに生の
もも、とんかつはやっぱり武藏が一
番、と定評がある。宣伝をやらな
いというのも味に自慢があるから
だろ。

とんかつ六五〇円、とんかつ定食七五〇円、
エビかつ六五〇円、エビかつ定食七五〇円。
AM 11 ~ 30 PM 8 月曜休

本成駒家〈すし〉

生田区三宮町二—丁目 番三三一—三三三六
三宮センター街の一つ南の筋に
ある。この店の売りものは、その
タネのぜいたくさ。シャリが大き
くて、その歯ごたえは何ともいえな
い。また、ネタの仕上げにも年季
の人つた腕の技巧の冴えがある。
盛り合わせ(二人前)一〇〇〇円、一個一〇
〇円。正午 ~ PM 9 月曜休

二見寮〈天プラ〉

生田区三宮町二—三五 番三三一—〇九五七

三宮本通の浜側、トアロード
にある。寮にいる感じでくつ
ろいで味わって欲しいという。ネ
タには冷凍品を一切使わないで、使
は家庭づれなどにぎわう。

天プラ一五〇〇円、天プラ定食七五〇円。
ちら鍋三〇〇〇円。正午 ~ PM 2 ~ PM 4 月
PM 9 第二日曜休

パンを使用していること。したが
つて、その出来上がりはやわらか
くて歯切れよくうまい。

とんかつ定食七〇〇円、ショウマイ定食三五
〇円。AM 11 ~ 30 PM 8 ~ 30 木曜休

志奈乃〈そば〉

生田区三宮町二—五 番三三一—八七七五
トアロードの東側、パウリスタ
を東へ入ったところにある。店の
雰囲気はごく普通のおそば屋さん
といつた感じで庶民的。そばは信
州のそば粉を使った手打ち。屋は
近くのビジネスマンやOLでいっ
ぱいとなる。また家族づれで多
く、いつもにぎわっている。

天プラそば四二〇円、おろしそば二〇〇円、
鍋やきうどん四五〇円。
AM 11 ~ PM 8 ~ 30 月曜休

行くと同伴の女性は一割引です。

コース A 五〇円、B 五五〇円、C 八五〇円
D 一五〇円。スペニッシュキン三五〇円
正午～P M 9・40 無休

カボネ〈ピツツア〉

北長狭通一～二三 番三九一～一〇八五八

もとプロ野球の人気者、ロベルト・バルボン氏経営の店。スポーツ界の人がよく訪れる。阪急西口のすぐ山側で交通の便もよいのでいつもピツツアファンでいっぱい。

ピツツア三五〇円、スペゲティ三〇〇円、スープ二〇〇円、鉄板焼二〇〇円（内）

P M 4・30 ～ AM 1 日曜正午～AM 12

悟味酉〈ちゃんこ鍋〉

北長狭通一～二〇 番三三一～一三八四八

店全体が相撲茶屋のムードで、調度品も相撲にちなんだものばかり。味とアイデアが勝負という元力士の店主が相撲部屋独特的の味のちゃんこ鍋を食べさせてくれる。

現力士の訪問も多い「ふるる」とは姉妹店で、さんちかにも支店がある。

ちゃんこ鍋一〇〇〇円、ちゃんこ定食五〇〇円。P M 5～AM 1 第三木曜休

コトブキ〈レストラン〉

北長狭通一～二九 番三九一～一六八八一

一階はカラフルでかわいい喫茶店になつておらず、若い人や家族連れてぎわつて。二階はレストランで、三階は鍋物が専門。クラブ会や会社の会合に好適です。鍋もの、しゃぶしゃぶ、すき焼二〇〇円より。正午～AM 2 無休

鳥光〈やき鳥〉

中山手通一～三九 番三三一～四〇四三

ベルゲン〈イタリア料理〉

中山手通二～三三 番三九一～五八三〇山の手にできた新しいイタリア

料理の店。この店ではアサリなど貝類によるスパゲティ・アレボンゴーレに使つているスパゲティは

細口、ミートソースをかけるスパゲティは太口、というふうにかけ

るソースによつてスパゲティの太さとゆで加減が変る。外人客の陽気なおしゃべりが絶えないので神戸らしい。

仔牛料理八〇円と一〇〇円、パスタ一料理四〇円と五五〇円、ピツツア四五〇円、サラダ三五〇円。

A M 10・30 ～ P M 2・30 P M 4・30 ～ P M 10 水曜休

ピノツキオ〈ピザハウス〉

中山手通二～一〇一 番三三二～三五四五

ピツツアが今のようにあちこちで食べられない頃から數十種のピツツアを焼いていた店。神戸らしい雰囲気で人気がある。

ピツツア五〇円、ラビオリ、ラザニアエッグ四五〇円、水割り四五〇円、ムール貝のスープ三五〇円。P M 5～AM 2、土・日曜はP M 4から。火曜休。

三門〈炭焼ステーキ〉

中山手通二丁目九八 番三三一～五八一七

外人客が九割という。材料のすべてが産地直送で、田舎の古い情緒を楽しめる店。炭焼きステーキ二五〇円から三五〇円、

（日曜祭日）

東門筋・生田新道あたり

須磨のラジオ関西横に本店があり、さんプラザ地階にも支店がある。客が好みの品を自由に焼く

「いろり焼」が八〇〇円。

島のさしみ四〇〇円、鶏の水だき八〇〇円。

コース（チャコールブロイレット）三五〇円、三門スペシャル・トマト・サラダ四五〇円。P M 4～AM 11 火曜休

アン・ドウ・トウワ〈フランス料理〉

中山手通三丁目七五 番三九一～一八六三九

毎晩歌とピアノをやつている桜の厚いドアがユニークなセンスある店。女主人がステキ。

ヌードル四〇〇円、チキンアンドポーク六〇〇円、ズッペ四〇〇円、ピール三〇〇円、オールド四〇〇円。

P M 5～AM 2 第一、三日曜休

又平〈すし〉

下山手通二丁目三五 番三三一～一〇九三五

粋な板前さんの活気ある店。広いスペースでゆったりと落ちつい

て日本料理を味わえる。すしならなんでも。谷崎潤一郎の額が印象的。

正午～P M 11 第一、三日曜休。

井戸のある家

下山手通三丁目三〇 番三三一～五六六四

階段をトントンと降りて重い木の扉を開けると井戸のあるしゃれた室内。最近メニューが変わつて好評なのがニシンの酢づけ600円。D・Gも楽しめます。

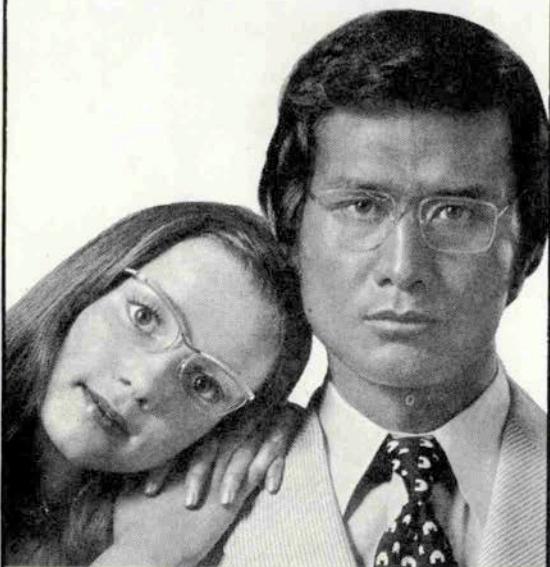
ニシンの酢づけ600円、イタリアンビスク五五〇円、牛丼のスープ三五〇円、スコッチは四〇〇円から。

A M 11～AM 2 (平日)、AM 12～P M 12 (日曜祭日)

MAKE UP WITH ROYAL

秋は

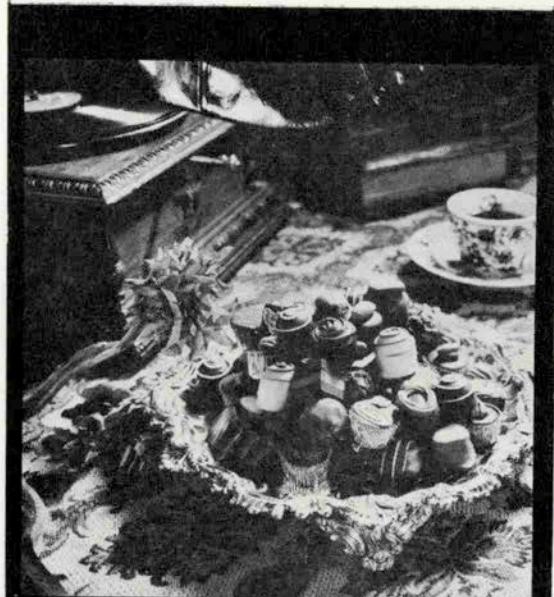
ディオール…カルダンのセルロイド枠
舶来、国産のオール・メタル・フレーム から
……やってくる……



神戸眼鏡院

元町店・元町3丁目 ☎(321)1212代表
三宮店・さんちかタウン ☎(391)1874-5

元町店は毎水曜日がお休みになりました
三宮店は第3水曜日が休みです



名門の風格

ひとつぶ、ひとつぶゼイタクにつくられた
手づくりの味

ゴンチャロフ
Goncharoff

幼児歯科・小児歯科

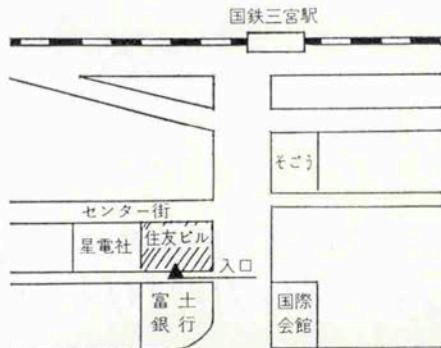
佐本歯科

母親教室
(初診日) 火曜日 午前10時
金曜日 午後2時

(土曜・木曜午後は休診)

そごう前センター街東角・さんちか入口
住友銀行三宮ビル6階

TEL(078)331-6302~3



〒650 生田区加納町 5丁目39

こんにちは赤ちゃん



尼崎市竹谷町／門司孝裕くん

完全看護★冷暖房完備★病院前駐車可能

芦屋柿沼産婦人科



芦屋市大沢町1番18号
国道芦屋川電停東50米(明治生命南)

☎ 芦屋 (0797) 31-1234 代表

けた店だけに味がいい。ソースも五種類ある。民芸風の店内には古い鍵があつてあるのもおもしろい。

魚貝類フライ五〇円、ラッキーロ

ース七〇〇円。P.M.5・A.M.1 第二、三、四金曜休

点燈屋〈ドリンク&スナック〉

中山手通一一一五 (三三一) 一〇三九三

レインボービルの黄色い階段を

降りると、レンガ造りのほの暗い店内にガス灯がともり、ゆったりとした気分で食事が楽しめる。

「スネカジリツ子」の姉妹店です。ピザアペイ五〇〇円、ステーキ一五〇〇円、鍋焼きうどん五〇〇円。P.M.6・A.M.2 第一、三日曜休。

なぎさ〈ステーキ〉

中山手通一一一 (三三一) 一三六七〇

三宮のネオンの渦の真中にあり

洋酒類も揃つていて、飲んで食べてくつろげるカウンター式のステーキハウス。吟味された神戸肉の鉄板焼、あみ焼その他お好みで注

つけの珍味……、それに素敵

なママさんがあつて、とってもご機嫌なお店なのです。

毛ガニ二〇〇円、二五〇〇円、十勝鰈五〇円、十勝ワイン三〇〇円。P.M.5・A.M.1・30 日・祭日休

古もん〈しゃぶしゃぶ〉

中山手通一一一五 (三三一) 一〇六七三

東門筋ニューゲートビルの四階にあり、たくさん並べられた骨と

う品が自慢の店。生田筋の「もん」の姉妹店だけに肉のしゃぶしゃぶ、バター焼のファンが多い。友人づれや家族づれでくつろいだ雰囲気で食事が楽しめる。

うどんすき一二〇〇円、しゃぶしゃぶ二〇〇円、肉のバター焼三〇〇〇円、すき焼二〇〇円。正午～P.M.10・30 月曜休



コウペステーキ

蝦夷〈北海道料理〉

中山手通一一一五 (三三一) 一七七七〇

東門筋の中ほどにある神戸ではじめての北海道郷土料理の店。ア

イヌ小屋を思わせる丸太造りの店

内にはほの暗いランプが五灯。あ

こがれの北海道、帯広から飛行機

で運ばれてくる新鮮な季節の香り

いっぱいの珍味……、それに素敵

なママさんがいて、とってもご機

嫌なお店なのです。

毛ガニ二〇〇円、二五〇〇円、十勝鰈五〇円、十勝ワイン三〇〇円。P.M.5・A.M.1・30 日・祭日休

中 山 手 通 一一一五 (三三一) 一〇六七三

東門筋ニューゲートビルの四階にあり、たくさん並べられた骨と

う品が自慢の店。生田筋の「も

ん」の姉妹店だけに肉のしゃぶしゃぶ、バター焼のファンが多い。

友人づれや家族づれでくつろいだ雰囲気で食事が楽しめる。

うどんすき一二〇〇円、しゃぶしゃぶ二〇〇円、肉のバター焼三〇〇〇円、すき焼二〇〇円。正午～P.M.10・30 月曜休

鍵串かつ羨門〈串かつ〉

中山手通一一一五 (三三一) 一三四三八

大阪の串かつ知留久の秘伝をう



三宮のど真中で、とても静かな ムーンライト

文に応じて何でもつくってくれる。グラスを傾けながら好きなものが食べられ、ゆっくりとくつろげる気だぬ、さりげないサービスもスも気持よい。

魚貝類フライ五〇円、ラッキーロ

ース七〇〇円。P.M.5・A.M.1 第二、三、四金曜休

天助〈にぎり鮨〉

中山手通一九〇 (三九一) 一〇七三

にぎり一筋の店として、すしファンに親しまれている。オフィスレディやサラリーマンで夕方はとつてもにぎわう。気軽に食べられ

て、しかも安くおいしいと好評。

ちりにぎり、椎茸にぎり、その他一コ六〇円

八〇円。P.M.5・A.M.12 日・祭休

孝助〈にぎり鮨〉

中山手通一八一 (三九一) 一八九四

いきのいい三人の板前さんが気持いい店。何よりも安くておいしいのが魅力で、ネタが切れ次第店

は閉店になる。

椎茸、なまこ、数の子、あじ、白身のちりに

ぎり各一〇〇円。P.M.5・A.M.12 日・祭休

コウペステーキ

加納町四一五 (三九一) 一五八一

名前の通りに世界に誇る神戸肉のステーキをおいしく食べさせる

店。阪急三宮駅のすぐ北向かいに

あり、むしろ外人客の方に有名港に船が入ると外人の観光客や水兵

さんでにぎわう。ふだんは日本人

六分、外人四分。

ご自慢はヒレスステーキとロースステーキ。焼き方は客の注文しだ

いだが、中身が桃色のミディアムがうまいし一般的的。

コウベスペシャルステーキ二六〇円、毎月のオリジナルディナー二〇〇円、五〇〇円。AM11～PM9 無休。

正家（そば）

北長狭通一ー三〇 館三三一ー二四五六

阪急三宮駅の山側。看板は「東京そば」とあるが、味つけは関西風。十数種の品ぶれのなかで、特にカマボコ、シイタケ、アナゴ、カシワに玉子を浮かせた「なべやき」、「天ぶらそば」、「金びらそば」、丹波の山の芋を使った「山かけそば」がいい。奥に大きな水車が回っているのがおもしろい。

円。AM11～AM1 無休

北長狭通一ー三五 館三三一ー〇九六七

レストラン「もん」の姉妹店だけに、店内には美術品がところ狭しと並べられている。カウンターに長い鉄板があり、その場で焼いてもらひながらついて食べる。牛肉だけでなく、チキン、魚のバタ焼きなどもあり、季節によりアユのバタ焼きは案外外人にも好まれているようだ。

ロース・ヘレ鉄板焼二六〇円。PM2～AM12 第一、二、三水曜休。

北長狭通一ー三七 館三三一ー〇四九四

京風のしつくりした雰囲気で、民芸風の茶屋といった感じ。日本酒で四季の季節料理が楽しめる。外人客にも好評で、一ぱいのみたい方は地階にある姉妹店仏蘭西風居酒屋「ボルドー」へ。

特製おじや五五〇円、おじや四〇〇円、山菜

たき合せ四〇〇円、祇園弁当四〇〇円。PM5～AM1 日曜休

ボルドー（フランス風居酒屋）

北長狭通一ー三七 館三三一ー三五七五

生田新道、KCBビルの地階にあり、フランス風居酒屋と銘うつ

ているだけあって本場のボルドーワインが楽しめる。お食事のおすすめ品はステーキでこの店独特的のソースで食べる。他にはグラタンが好評。エビ、カニなどを入れてうまく味つけしてある。小バーで最も最適で若い人には予算に応じて考へてもらえる。

ステーキ二〇〇円、カニグラタン七〇〇円 PM5～AM1 日曜休

みその（ステーキ）

北長狭通一ー二八 館三三一ー二八九〇

厚い鉄板の上で目の前で焼けるステーキのうまさは鉄板焼きならではの味。静かで落ち着いたこの店では商社マン等が外人バイヤーと商談している。ステーキ三四〇円、しゃぶしゃぶ一八〇円、すき焼一八〇円、一Fがステーキ、5AM11～30～PM10～30 無休。

梅春園（中華料理）

北長狭通一ー二七 館三三一ー七八五四

生田新道のバー、ナイトクラブの並んでいる中でひとときわ強烈な香りの流れてくる、活気のある店が梅春園だ。いかにも台湾か香港

トーラード・サンセットあたり 東天閣（北京料理） 山本通三ー三九 館二三一ー三五五

海からまつすぐ山にのびたトア

が、またたりの大衆的な食堂を思わせる店で、やきめし、やきそば、ぎょうざ、ビーフンなどのコッテリした味がおいしい。名物のちまきはおみやげにもつて帰って家でゆくてもよい。

ちまき二〇〇円、ぎょうざ二〇〇円、焼びーふん二五〇円。PM4～AM3 休不定

ムーンライト（レストラン）

北長狭通一ー二四 館三三一ー九五五四

生田筋の新世紀斜め向いにあるムーンライトの扉を開くと中は驚くほどの静けさ。ほの暗いキャンドルの光が揺れ、静かな音楽の流れれるシックで落ち着いた雰囲気は、カップルのロマンチックな夜のお食事に最適です。家族連れも可

能焼きステーキ二五〇円から。伊勢エビボ

ルドー風一五〇円。仔牛の魯み焼九〇〇円

正午～AM1 第二、四日曜休

ムーンライト（鉄板焼き）

北長狭通一ー二四 館三三一ー二五〇九

ムーンライトとは棟続きで、経営も同じ。タレのポン酢はスダチレモン、日本酒、ミリンを等分に

ませ、ダイコンおろしとワケギのきさんだのを添える。日本酒をま

せるると香りがよいので外人客にも喜ばれるそうだ。家族的な雰囲気がよいのでアベックや家族連れのお客が多い。

鉄板焼き二五〇円から

正午～AM12 第一、三月曜休

トーラードの山の手に一目目立つ建物がある。明治時代に建てられた洋風建築・異人館はエキゾチック神

あこや亭

杏花村（広東料理）

下山手通三一六四　書三三一〇八五五



女性客が多い。広東料理の各種があるが、なか

でも蠻油牛肉は好評。

春巻五五〇円。蠻油牛肉六〇〇円。焼きそば二〇〇円。焼きめし二〇〇円。

正午～PM9 無休

戸を代表するもので、この閉静なたたずまいの「東天閣」はその代表的なもの。格調ある建物の一室

一室には西洋館の趣きとチャイナ風が混つて大変エキゾチック。

春巻八〇円から、焼類一五〇円から、一品料理二〇〇円、コース（10人まで）二万五〇〇円。他にエビ料理がベテランコックのお推薦品。家族向である。AM11～PM9 無休。

西湖（中国料理）

中山手通三一　書三二一七三四三

広東、四川、北京料理のいいものだけを扱つた中国料理店。一見喫茶店風の小さっぽりした入り易い店。中国人の家族連れが多く、作家の陳舜臣氏推薦の店。

油淋鶏（丸揚げを食べやすく切つて特製ソースをかけたもの）五〇〇円は四、五人で食べられる。AM11・30～PM9・30 火曜休。

北京樓

山本通三一七　書三二一七三一五

都市計画のため、つぶしていますので休業中。

11月1日開店予定。

あこや亭（手打ちうどん）

中山手通三一三　書三九一一五三八

讃岐名物の本格手打ちうどんはやや太めで歯ごたえがいい。民芸風な店。看板のうどんちゃんこ九〇〇円。AM11～AM1 無休

理の各種があるが、なかでも蠻油牛肉は好評。

春巻五五〇円。蠻油牛肉六〇〇円。焼きそば二〇〇円。焼きめし二〇〇円。

正午～PM9 無休

ハイウェイ（レストラン）

下山手通二一六〇　書三三一七六三三

谷崎潤一郎氏命名の店として有名。外国航路でコックをしていたご主人は、神戸で今シーフード料理の本格的な店が少ないので、とくに魚料理に力を入れているといふこと。年配ファンも多い。

シチューエスコット、ビーフステーキ三五〇円、ローストビーフ三五〇円、伊勢エビ二五〇円と三〇〇円。

AM11～PM9 月曜休。

神仙閣（北京料理）

下山手通二一二　書三九一一九九一

四階建ての建物で内は香港風のインテリア。大衆的な値段で北京料理の特色ともいえる披露宴や宴会に広く利用されている。

コース（十人位）二万円、フカヒレスープ（二三人）一五〇〇円。

AM11～PM9 無休。

ブーン（西洋料理）

北長狭通三一四　書三二一七〇六

値段も手頃でボリュームがあ

る。女性ばかりが肉を焼く れんが亭



れんが亭

下山手通二一三四　書三三一七一六八

大きな鉄板の回りにすわり、目の前で肉を焼いてもらう。三種のタレを好みで選べる。ママさんはじめ女性ばかりの細やかなサービスがうれしい店。

ドロス五〇〇円、ビーフステーキ三五〇円四〇円、車エビ二〇〇円、貝柱一〇〇円。

AM11・30～PM9・15 第三日曜休。

デリカテッセン（西洋料理）

北長狭通二一六〇　書三三一六五三五

西洋調理食品、ハム、ソーセージ、チーズなどを売るかたわら店の奥でサンドイッチを食べさせてくれる。外人客も多く神戸らしい店。

スモークサーモン一〇〇タバコ、ベーコン一九五円、サンドイッチチーズ二六〇円から、サーモン四五〇円から。

AM8・30～PM6・30 毎月11日、20日休。

り、しかもおいしいと好評のレストラン。子供連れなど家族でも入りやすい。

仔牛のチーズ焼き400円、仔牛のレバーフランク風500円、サラダ300円から。AM 11:30 ~ PM 9:00 休日(土、日、祭日除)

きやんどる〈鉄板焼〉

北長狭通二一三三
書三三一一一八三

地階、一階は喫茶室。二階は鉄板カウンター。三階はパーティ向

き。骨とう品の楽しい店。ステーキ二二〇円から。タレが日本人好み。エビ九〇〇円、サービスランチ五五〇円は好評。正午 ~ PM 10:00 無休。

丸玉食堂〈台湾料理〉
北長狭通三一七五
書三三一一五三八五

神戸の食欲のたくましさを満足

生田筋・サンセット通りあたり

ケーンズ〈チーズ料理〉

下山手通二一ニ九
書三九一ー三三二二

男性ばかりのスマートスタイルの店。チーズ料理がおいしい。

仔牛のチーズ焼き八〇〇円、エビ・カニメシグラタン三〇〇円、ハンバーグチーズ六〇〇円。日曜・祝日 正午 ~ PM 9:00 平日 正午 ~ PM 1:30, PM 5:30 ~ 9:00 無休。

金剛山〈韓国料理〉

北長狭通二一
書三九一ー一〇〇〇

ビルの本場神戸で、安い値段で焼き肉が食べられると、若者に受けている。宴会や小グループの会合にも利用できる部屋がある。焼き肉四〇〇円 ~ 六〇〇円。AM 11:30 ~ AM 2:00 無休。

もん〈ステーキ〉

北長狭通二一
書三三一一〇三七二

西洋骨董で店内を飾り、静かな

させる店。昼はサラリーマン、夜は醉客で活気のある店。

ローメン三〇〇円、豚の足三〇〇円。腸詰め三〇〇円。肉めし三〇〇円。腸詰め三〇〇円。AM 9:00 ~ PM 9:00 火曜休。

丸金飯店〈台湾料理〉

北長狭通二高架下
書三三一一二四四九

大衆的な台湾料理の店。豚の足や大腸、蛙の唐揚げなどもある。

春巻き四五〇円、ちまき三〇〇円、腸詰め二五〇円。PM 3:00 ~ AM 2:30

清やん〈寿司〉

北長狭通二高架下
書三九一ー〇三六八

きれいじゃないし、八人くらい入るといつぱいになる狭い店だが、ネタが大きくファンも多いです。

し屋さん。オツサンがオモシロイ。

PM 6:30 ~ PM 9:00 日曜祭日休。

ギリシャコナー〈スナック〉

下山手通四一四
書三三一一八六五八

頃な神戸らしいレストラン。

ローステーキ二四〇円、ヘルステーキ二六〇円、トンカツ定食六〇〇円はサービスランチ。

AM 11:30 ~ PM 10:00 第二、二、三火曜休。

みやす〈ステーキ〉

下山手通三一三三
書三九一ー三〇八八

炭焼きステーキとしては神戸のステーキハウスの最高峰の一つ。

在住外国人や神戸を訪れる外国人に特に好評。客の好みを満足させ

る。

ステーキ三〇〇円。平日 正午 ~ PM 10:30, 日曜、祝日 正午 ~ PM 9:00 無休。

大楽苑〈韓国料理〉

下山手通三一三三
書三三一一三三二七

安くボリュームがあるので若

者に受けている。

焼肉五〇〇円、冷めん三五〇円、タイムサービス(正午 ~ 2時まで)焼肉肉丼二五〇円、定食三〇〇円。生ビール二二〇円。スマカ六〇〇円、オタババ四〇〇円、ピザアラバ四〇〇円。PM 5:00 ~ AM 2:00 月曜休。

キャンティ北店

下山手通三一八
書三三一一三六六八

英國人設計のパブスタイルの店。若い人がしつくりとした雰囲気で気軽に飲めるようにと新しく

できた店でキャンティの支店。

オックスステールスープナーストーリストナコラのセットで九〇〇円。生ビール二五〇円。スマッシュ、ワイン各種。

ギリシャコナー〈スナック〉

下山手通三一四一
書三三一一八六五八

ギリシャの農村といった風。

パンも出来、ギリシャ音楽が流れている。エキゾチックな店。

ムサカ六〇〇円、オタババ四〇〇円、ピザアラバ四〇〇円。PM 5:00 ~ AM 2:00 月曜休。

東亜食堂〈中国料理〉

下山手通三一七
書三三一一〇四八八

この粥は陳徳仁氏推賞の品。

広東人夫婦の経営でその国人の人もよく食べに来る店。

豚丼(日曜だけ)一コ五〇円。シユウマイ一コ四〇円、餃子一人前一四〇円、粥三〇〇円。

木テル全但〈しゃぶしゃぶ〉

下山手通四一四三
書三九一ー三八三八

神戸と山陰のかニ・但馬の牛を結ぶバスを経営する会社のホテル。

カニも肉も本場もの。しゃぶしゃぶ一八〇〇円から二〇〇〇円まで。

AM 11:30 ~ PM 9:00 無休。

白樺〈グリル〉

下山手通四一一
書三三一一五三一九

木目の壁がシックな雰囲気の



海料理店。貝料理がバツグン。
貝（アサリ、マテ貝）焼き三五〇円、蛙五〇〇円。正午～P.M.11 休不定

群愛飯店 〈中国料理〉

北長狭通三一九 三三二一九七一

一品ものがとても美味しい中華料理店だが、客は中国人が多くこの頃は日本人客も多い。

おかゆ（中華六種類）二〇〇円、スミナ料理、ホルモン、食用蛙、生きもの料理四〇〇円、大〇〇円。スミナ料理、ホルモン、食用蛙、生きもの料理四〇〇円、大〇〇円。月三回休み（不定）

正午～P.M.10 月三回休み（不定）

山田の案山子 〈串カツ〉

三宮町三一六 三九一〇三六〇

店内は全て民芸調一色。どこか田舎のひなびた感じが郷愁を誘う。

エビパン六〇円、串カツ一本五〇円、生ジャケ八〇円、串カツ定食（11時半～2時）A一三五〇円、B一三五〇円。

A.M.11・30～P.M.9 火曜休。

豊國 〈焼鳥と釜飯〉

三宮町三一〇 三三一四五三八

神戸在住の外人客が器用に日本酒を飲んでる姿をよく見うける。

材料がよく吟味してある店。

焼鳥一本五〇円、釜飯（かき、鶏、穴子、吸物付）三八〇円。

火曜・金曜 A.M.11・30～P.M.4・30 8・30・土 日祭日 A.M.11・30～P.M.8・30

月曜休。

ニコートーキョウ 〈レストラン〉

三宮町三一四 三三一一一四三三

一階欧風レストラン。二階座敷。三階ガーデンルーム。ビル党のための店。

北長狭通三一二 三三一三三五四

港街コウベに多い大衆的な中華食堂。中国の船がついた日などは中国人船員でぎわう、珍しい上

禁日休。

愛園 〈中国料理〉

北長狭通三一二 三三一三三五四

鉄板焼・ジンギスカン四〇〇円、六〇〇円、オイル焼八〇〇円、盛り合せ八〇〇円、牛ロース一五〇〇円。

A.M.11・30～P.M.10 無休。

ダナ・ガーデン 〈レストラン〉

三宮町三一二三 三三二一八一〇

ピアノ演奏夕方六時から。小じんまりとした店内は落ち着いて食事が楽しめる。外国船員が多い店。

ビーフフォンデュ二五〇〇円、チーズフォンデュ二五〇〇円、仔牛料理六〇〇円。A.M.11・30～P.M.11 無休。

蛸の壺 〈たこやき〉

三宮町三一二三 三九一〇三三

明石漬が入ってふっくらと焼き上げた玉子焼きを、淡白なおつゆにつけて食べるは最高。

たこやき二〇〇円、定食蛸飯三〇〇円、大餅三五〇円、小餅二三五〇円。

正午～P.M.10 月曜休。

二幸 〈和食〉

橋通三一三 三三一三九四六

田舎の味、手造の品、おふくろの味の季節料理。

煮、魚のフライ、煮もの一五〇円と五〇円、夜は酒付二〇〇円。

A.M.11・30～P.M.9 日曜休。

ギリシャ・ヴィレッヂ

ギリシャ料理

三宮町三一二三 三三一一六五三九

エーテル海の船のキャビン風の店内。港神戸特有の異国情緒漂うギリシャ料理店。

ムサカ六〇〇円、オクトパス四〇〇円、ピザ四〇〇円、スカンジナビアソーセージ三五〇円。正午～P.M.11 無休。

十円ずして名をはせた元祖。人が野球のタイガース狂で有名。阪神の選手もよく来るが、阪神の負けた日は心して行くこと。この

六段〈炭やき〉

元町通三一—一〇〇 番三三一—二〇八

ビーフシチュー一八〇円、タンシチュー一六〇円。AM11~PM8 月曜休。

青辰〈あなご寿司〉

元町通三一—八四 番三三一—三四五



フック東店のビーフ・フォンデュ

なべ焼三〇〇円、カラビン二六〇円、天プラ
そば二八〇円、昭和うどん一七〇円。
AM11~PM8・30 水曜休。

お可川〈天ぷら〉

元町通三一四 番三三一—六一五四

純和風の構えの豪華な鉄筋三階
建の店だが、中はすっきりと清潔
ムード。二階はお座敷カウンター
で腰掛け式で客の目の前で揚げて
くれる。新鮮な材料を使っての天
ぷらに、外人客ファンも目立つ。
天プラ定食一五〇円、コース三〇〇円/
四〇〇円、歌仙焼二五〇円、牛肉と季節
野菜の寄せ鍋、すき焼き二五〇円。
正午~PM9 日曜休。

杉〈京風お食事処〉

元町通三一二二一 番三三一—七三六八

京の香りのする繊細な料理を神
戸で味わつてもらおうと、本高砂
屋の経営。着物の女性の応待がや
さしい京風お食事処。
海の幸、山の幸、杉、七
〇〇円、季節御飯六〇〇円、お茶漬三〇〇
円、ちり鍋一三〇〇円、京風土一三〇〇円。
正午~PM9 水曜休。

ロックキャビン〈レストラン〉

元町通三一三三一 番三三一—三九五〇

煮込み料理が主だが、とても手

頃な値段である。丸太づくりの山
小屋風の小じんまりとした店。

元町通三一八〇〇 番三三一—二〇八
ビーフシチュー一八〇円、タンシチュー一六〇円。AM11~PM8 月曜休。

青辰〈あなご寿司〉

元町通三一—八四 番三三一—三四五

あなたをテーマにした寿司は天
下一品で全国にその名を馳せてい
る。アナゴ、椎茸、きくらげを海
苔で巻く、その巻きたての美味し
さは格別である。生ものは使用せ
ず全てに手が加わっているので大
変人間らしい味といえるが、早く
行かない店は閉ってしまう。

AM10~PM8 水曜休。
あなごずし八〇〇円、ちらし八〇〇円、蒸し
だし八〇〇円。
AM10~PM8 品切れ迄 水曜休。

松喜〈日本料理〉

元町通三一—四四 番三三一—八九八八

瀬戸内の活きのいい魚をふんだ
んに、美味しく食べさせてくれる
店。好み料理時価。その他、刺
身など客の好みに応じてつくって
くれる。

正午~PM8 日・祭日休。

藤はら〈天ぷら〉

元町通三一三三一 番三三一—三三七七

天プラにはこんがりときつね色
に揚げる関東風と、さらりと白く
揚げる淡白な関西風がある。この
関西風の方が歴史は浅いが、素材
を生かせるので今は一流店では殆
んど関西風。天プラでは、味も仕
上げ最も定評のある店である。
磨きあげた和風の構えが落ちつ
く。

磨きあげた和風の構えが落ちつ
く。

心。

優秀な腕前のコックさんだった
ご主人が亡くなつたあと、夫人と
お弟子さんが伝統を受けついでや
ついている。店内は文化人の色紙や
絵があふれ、ながら優雅な小ギ
ヤラリーでの食事という雰囲気が
味わえる。簡素な店だが味が一流
なのは言うまでもない。

ブイヤベース時価、ボルシチ二五〇円、シチ
ュー二二〇円 テキニ二〇〇円から。

ハナワグリル〈レストラン〉

元町通五一一五 番三三一—六九四二

高級肉の取り扱いは定評のある
お店。一階は精肉部で、ドライア
イスで24時間完全に保存がきき、
遠方でもフレッシュな神戸肉が美
味しく味わえると好評。二階のレ
ストランはご自慢の神戸肉が中

ステーキ三〇〇〇円から、しゃぶしゃぶ三〇
〇〇円、すきやき二五〇〇円、オイル焼三五
〇〇円。
好み天プラ三〇〇〇円より。
ステーキ三〇〇〇円から、しゃぶしゃぶ三〇
〇〇円、すきやき二五〇〇円、オイル焼三五
〇〇円。
精肉 AM9~PM8
レストラン AM11~30~PM9~30 日曜休。

中山手から花隈あたり

上伊〈茶懐石〉

花隈町二〇一—二 番三四一—五五五五

デリー〈インド料理〉
中山手通三一四一 番三三一—三三三三
インド料理に香辛料を沢山使うことはよく知られているが、ここは特に辛くておいしい。本場の個性的な味だ。

チキンカレー五〇〇円、サモサ(印度煎餅)二〇円。正午～P.M.9 月曜休。

かき十〈かき料理〉

中山手通四一五六 番三四一—七七五

座敷船から始まつてかき料理専門、創業百年という老舗。神戸から近い瀬戸内の新鮮な材料を倹段も安く、そしておいしく食べてもらうのが店の方針。

さて焼定食一六〇円。宮島鍋一八〇円、おからまぶし一五〇円、その他、コキール、貝むし、のり巻など。當業は冬場(十月～三月)のみ夏期休業。

山三つ輪

中山手通五一一〇 番三四一—一〇三八

50年余ののれんを誇る店。その間経営者が変わらず、料理は筋のいいものをきちんと手がけるという伝統を守っている。すきやき料亭では古い格調のある店。

神戸内のすきやき三五〇円、バター焼三五〇円、しゃぶしゃぶ三五〇円。正午～P.M.10 無休。

天京〈北京料理〉

下山手通五一一二 番三四一—六四四九

中国料理といつても色々で各料理によってその趣は違う。ここ「天京」は一品料理も全て美味な北京料理店。神戸の皆さんのお口にあわせて……とご主人が言うとおり、ランチタイムは近くのサラ



花隈青葉

リーマンやOLで満員。
AM10～P.M.9 年中無休。

治作〈水だき〉

下山手通五一一二八 番三四一—三七七七

土蔵づくりの座敷がユニークな創業以来57年の古い料亭。三月は

「ほんほこまつり」と銘うつた特

別奉仕月として、水だきとカニの食べ放題が一人一六五〇円で楽しめる。

鶏水だき三〇〇円から、しゃぶしゃぶ三五〇円から、鍋もの一切、四〇〇円から、カニ三〇〇円から。AM11・30～P.M.4・30～9 日・祭休。

花隈青葉

花隈町八六 番三四一—一二七一

うなぎの老舗「青葉」では茶の湯の精神を生かした懷石や高級日本料理を、安く美味しく味わって欲しいとの願い。予算に応じて相談できるのもうれしい。吟味した器に見た目に美しい料理が盛られ、味はさすが。

花隈芸者の出入りする高級料亭

花隈町一三一 番三五一一三五五

和風の落ち着いた高級料亭で、花隈情緒豊かである。三宮にこの支店があるが、そこでは老舗の味が大衆値段で味わえる。

花隈町三〇〇円～五〇〇円、他に鍋もの。AM11・30～P.M.10 日曜休。
牡・燻定食二〇〇円、京風懷石三五〇円から。正午～P.M.10 日曜休(但、十人以上以上予約があれば日曜も可)。

元は兵庫から花隈へ移った店であわせて百六十年の伝統のある料亭。一元客は受け付けていない。ハイカラの神戸としては逆に珍しい老舗である。

茶懐石五〇〇円から、伊勢エビ活け造り八〇〇円から、おつくり五〇〇円から。AM11～P.M.10 日曜休(但、十名以上の場合は電話で予約があれば日曜も可)。一〇〇円収容できる大法間が十月まで開設、お茶会、ご宴会にどうぞ。三〇〇円から。

花くま(しゃぶしゃぶ・季節料理)

花隈町四五 番三四一—一〇二四〇

この「花くま」の名称は「松の家」が東京の赤坂東急プラザにス

タンド料亭「花くま」を出店したことにはじまる。神戸内がテーマ

だが、季節料理もよい。

しゃぶしゃぶ三〇〇円から、石焼き(炭火内、松花堂弁当二〇〇円から)。

P.M.5～AM.0 日・祭休。

阿らい(すっぽん)

花隈町一一九 番三四一—一五四五

花隈芸者の出入りする高級料亭

だが、ランチタイムはセルフサービスで一二〇〇円で料亭の味を楽しめるので利用者が多い。すっぽん・てつちりは冬場だけ。活造り時価。

花隈町三〇〇円～五〇〇円、他に鍋もの。AM11・30～P.M.10 日曜休。

森本(日本料理)

花隈町一三一 番三五一一三五五

和風の落ち着いた高級料亭で、花隈情緒豊かである。三宮にこの支店があるが、そこでは老舗の味が大衆値段で味わえる。

かも鍋時価(冬場のみが神戸では珍しい料理)魚ちら時価(活州で材料新鮮)懷石四〇〇円。AM11・30～P.M.11 日・祭休。