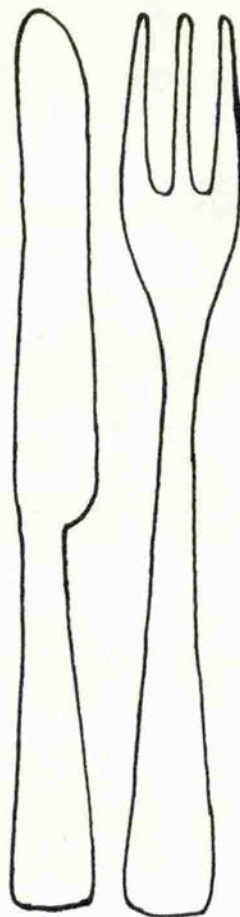


特集

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紹介。神戸の味にトライしてください。

神戸うまいもんめぐり



新神戸駅から北野町あたり

北野クラブ

北野町一六四 ☎三三—三三五

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。おしやれをして大人のムードで食事を楽しみたい方はどうぞ。

北野ステーク 三〇〇〇円、伊勢エビバーター 三三〇〇円他。
AM11~PM11 無休

ルカ・カルトン

北野町三六七 ☎三四—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ピアノが印象的。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イナー五〇〇〇円、コーヒー四五〇円。

AM11~PM11 無休

普茶寮〈精進料理〉

加納町二一八 ☎三二—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

檗山万福寺の流儀をくみ、創業40年。

献立はその季節によって野菜の品ぶれが変わるので楽しい。街の中心にありながらとても閑静。

精進料理三五〇〇円〜五〇〇〇円、コース四〇〇〇円。

正午~PM8 月曜休

大しま〈料亭〉

熊内町六一八九 ☎三二—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た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。スッポン五〇〇〇円。
PM5~AM12 日・祭日休



港のみえるレストラン 北野クラブ

あこや亭〈うどん〉

旗塚通七・五 〇三三二一六三〇〇

表に巨大なちようちんがぶら下った民芸造りの店が、手打ちうどんのおいしい「あこや亭」とくにうどんちゃんこはオリジナルでぶつうよりやや太めのうどんに、しいたけ、たけのこ、えのきだけ、白菜などの季節野菜に魚貝類を加えて次々と煮て食べる楽しさが、家族づれや女性客にうけている。

うどんちゃんこ九〇〇円／二〇〇〇円。
A M 11 / A M 1 火曜休

布引庵〈そば〉

生田町三一 〇三三二一八六二五

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、一度食べると忘れられないほどうまい。そばファンにはもってこいの店だ。

天ぷら六〇〇円。天ぷらそば五〇〇円。
A M 11・15 / P M 5 日・祭休

男爵〈スナック〉

山手二一八 〇三四一〇七七八

中山手一丁目のガソリンスタンドの山側にあるのがしや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ブ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。

短剣焼八〇〇／九〇〇円、ステーキ一三〇〇円、ピッツアパイ四五〇円、ドリンク三五〇円。
P M 5 / A M 1 月曜休

ティファナ〈メキシコ料理〉

中山手通一四 〇三四二一〇〇四三

ご存知メキシコ料理の店。マスターたちのかなでるフラメンコギターとエキゾチックな店の雰囲気ですべての客を情熱の国メキシコへとさそってくれる。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食べながらテキーラを飲んでご気分。

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 〇三三二一六七七七

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。

しゃぶしゃぶ一七〇〇円、すきやき一七〇〇円。
正午 / P M 10 無休

三宮駅からフラワーロードあたり

金龍閣〈広東料理〉

神戸新聞会館七階 〇三三二一六六一六

ここの「菌水鮑片」は、あわび

数爐屋〈民芸風食事処〉

山本通一 〇三三二一五二二一

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

ARAGAWA〈ステーキ〉

中山手通二九 〇三二一八五四七

ARAGAWA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。炭焼きであっさりした味。

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ブのパンがつく。いついっても外人客が多い。

チャコールブロイドステーキ二五〇〇円／七〇〇円。
正午 / P M 11 無休

MATSUMOTO〈ステーキ〉

中山手通一 〇三二一五四七〇

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。

炭焼ステーキ二〇〇〇円、ボルシチュステーキ三〇〇円、ピラフ五〇〇円、ドリンク四〇〇円より。
P M 5 / A M 2 日曜休

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

知られている。その他には麵類料理が好評で、ビーフン料理（焼きビーフンと汁ビーフンの二種類がある）も美味しくて、手軽に味わえる」と好評。

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

ダリア〈フランス料理〉

さくら別館地階 電話二五一一七八〇八

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）。失われた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、出張宴会も受け承っている。

ランチ二五〇〇円、エスカルゴ八〇〇円、フログレグ各種。
AM11～PM9 木曜休

赤ひょうたん〈サラダ〉

味のれん街 電話三九一一五一六六

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

いつもはなやかな雰囲気。

サラダ二四〇〇円～三九〇〇円、サンドイッチ二四〇～三九〇円。
AM10・30～PM9・30 第三水曜休

栄弥〈天ブラ〉

味のれん街 電話三九一一五二三三

天ブラは値段がピンからキリまであって、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栄弥はその一つだ。揚げがりがけんは関東ふうほど、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。

天ブラ定食五五〇〇円、にぎり鮎六〇〇円。
AM11～PM9・30 第三水曜休

八百丑〈ピフテキ〉

さんちかタウン 電話三九一一三六一三

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。外のにぎわいと別世界なほど店内は静かで落ち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目の本店の他、三支店も経営。
ステーキ一五〇〇円。ビーフステーキ一五〇〇円。AM11～PM9・30 第三水曜休

テキサス
タバリン
〈アメリカ料理〉

葦合区八幡通五一
五九 電話三二一一
七三九

フラワール

ード、市役所の向かい側に

ある。西部劇風な油絵、高山天井にカウンターとテーブル。名物料理はフロッグ・レッグ、食用蛙のフライ。タータル・ソースをつけ、ちぎって食べる。若鶏のモモ肉に似た風味で仲々おつまもの。他にはスモーク・ハムを使ったハム・ステーキもおいしい。

フロッグ・レッグ二五〇〇円、ハムステーキ一七〇〇円。
正午～AM12 水曜休

ゲイロード〈インド料理〉

葦合区磯上通八九六 電話二五一一四三五九

フラワールード、明治生命ビル地階にある。インド料理の秘訣は、その複雑・微妙な味の組合せにあり、香料の調合と調整は何百年もの伝統に裏づけられた技術によって初めて可能となるが、この店ではそれが味わえる。

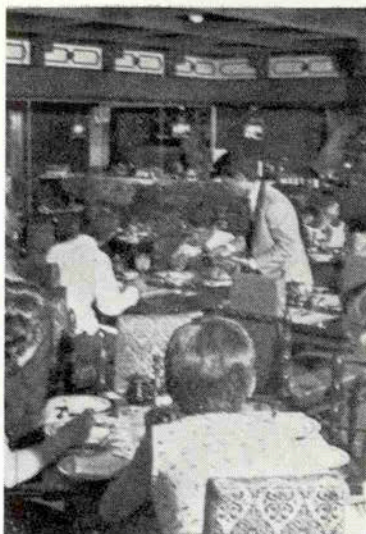
特製タンドルランチ一六〇〇円、素食者特製タンドルランチ一二〇〇円。
AM11・30～PM2・30、PM5～10 水曜休

コウベキッチン〈ゲリル〉

葦合区磯上通八一九 電話三二一一五四三五

神戸国際会館浜側、フラワールードから一本東の道をちよつと入ったところにある。こじんまりとした店で気軽に入りやすい。戦前からの店で、家族で経営している。煮込み料理（白ブドウ酒のチキン・ワイン煮）が自慢の品。他にはタン・テール、ビーフステーキも好評である。

煮込み七〇〇円、タン・テール七〇〇円、ビーフステーキ八〇〇円。
AM11～PM8・30 日曜休



本格派のインド料理 ゲイロード

アポロン〈レストラン〉

真倉区八幡通五・六 電話二五二一—三三三二

フラワールロード東側にある。オ
フィス街にあるので昼間はビジネ
スマンやOLでにぎわう。日変り
メニューのサービスランチが好
評。デイナータイムにはハンパ
ー、ボーイカツなど。それに貝柱
フライが有名。

サービスランチ三五〇円、ハンパード、ボー
イカツ四五〇円、貝柱フライ五五〇円。
AM 8:15 PM 8:30 日曜休

キングスアームス〈英国風居酒屋〉

真倉区磯辺通四・六 電話二二—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楽
しみながら選りすぐった肉料理を
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
AM 11:15 PM 10:30 無休

デキシーランド〈レストラン〉

真倉区磯辺通四・七 電話二五—七二七七

緑のテントに二重扉の戸口。ピ
アノパーを中心にまわりが落ち着
いた腰掛けスタイルのお食事ここ

センター街 三宮本通あたり

モスクワ〈ロシア料理〉

さんプラザ地階 電話三三—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
ンになっている。神戸にロシア料
理店があるのは、戦前口うるさい
白系ロシア人が多かったから。味
つけは日本風にアレンジしてある

る。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
きが集ってリラックスな雰囲気。

シチュー一八〇円、ピッツァパイ五〇〇円。
AM 11:30 AM 1 月曜休

バーグ〈レストラン〉

真倉区浜辺通五・一 電話二五二—一九六一

商工貿易センタービルルの二十四
階にあるムーセ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
やグループでにぎわう。西洋料理
の大衆化をめざしていて、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・デイナー一八〇〇円、二五〇〇
円、三〇〇〇円。
AM 11:15 PM 9:30 無休

フィッツシャーマンズボート

神戸港第四突堤ボートミナール
電話三三—〇一〇〇

外国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。

海賊焼(魚介類を豪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。伊勢エ
ビのポリネシア風蒸し焼二五〇〇円。舌ビラ
メ七〇〇円より。AM 11:30 PM 9
PM 4:15 休

ので好評。落着いた雰囲気も嬉し
い。

モスクワ鍋四五〇円、ボルシチュー二五〇円
仔牛のつば焼き六〇〇円。
AM 11:15 PM 8 無休

エルマタドル〈スペイン料理〉

さんプラザ二階 電話三三—一八五六

スペイン情緒を手軽に楽しめる

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
もステキなフラメンコやラテンの
音楽が流れ、スペイン調の赤いじ
ゆうたんと白い壁、闘牛士のポス
ターなど小っちゃなスペインだ。
また北野町のアニルドマニション
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。

ピッツァパイ四五〇円、五〇〇円
AM 11:15 PM 10 第一・三月曜休

花〈和食〉

さんプラザ地階 電話三三—〇〇八七

潜り戸をくぐって中に入るとこ
じんまりとしたテーブル席とカウ
ンター席があり、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、たかひり弁当
五五〇円。御家そうめん一七〇円、花そうめ
ん一七〇円。AM 11:30 PM 8 月曜休

サンセブン〈ブラザ〉

さんプラザ六・七階 電話三三—〇二二七

六階はセルフクッキングコーナ
ー(鉄板焼など)、タイガールウン
ジ(洋酒・日本酒)、六甲広間(和
食)、七階はクリエイティブブラザ
(イベントが充満)、ベルトシュト
ラッセ(喫茶&スナックスナッ
ク)、アートバック(サパー形式)
の各コーナーに分かれていて、飲
んで、食べて、歌って、踊れる楽
しい広場である。

AM 11:30 PM 11 無休

ベル・カンパリー〈喫茶・軽食〉

さんプラザ地階 電話三三—一九〇〇

地階はケーキハウス、一階はピ

ツッアハウスになっている。ケーキはドイツの材料と製法で造っている。あつさりしていて女性に好評。またビッ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っている。

ケーキ二〇〇円、ビッツア三五〇円。
ケーキハウス AM10/P M10
ビッツアハウス AM11/P M10

丸高〈うなぎ〉

生田区三宮町二二 番三三一—五八一

センター街から北へちよつ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みつけてうれしくもなったりする。

うなぎ丼六〇〇円、かば焼き六五〇円。
AM11/P M7 第4水曜休

とんかつ武蔵〈とんかつ〉

三宮町二二五 番三三一—三七七

センター街の中心、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蔵が一番、と定評がある。宣伝をやらないうというの味に自慢があるからだろう。

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。
AM11・30/P M8 月曜休

エスカルゴ〈フランス料理〉

生田区三宮町一一三 番三三一—五〇三四

国際会館の真向かいをさらに西へ50米ほど行ったところにある。

店の名が示すように、かたつむり料理が自慢の店で、殻から身を取り出して食べるかたつむりは、しこしこと歯ごたえがよくおつなもの。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円。
AM11・30/P M9 木曜休

土井〈やきとり〉

生田区三宮町一五六 番三九一—四四〇二

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やOL、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、さらに水砂糖を使っているのやや甘味がかつていて、これからの季節にはスズメが美味しい。

一串六〇円、焼きとり丼三〇〇円。
正午/P M10・30 月曜休

とんかつ呂路〈とんかつ〉

生田区三宮町二四 番三三一—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、ハレ肉だけに使わないこと。また、パン粉には乾燥したものをせずに生の



家族で焼いてくれる 山形

パンを使用していること。したがって、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、シュウマイ定食三五〇円。
AM11・30/P M8・30 木曜休

志奈乃〈そば〉

生田区三宮町一五 番三三一—八七七五

トアロードの東側、パウル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った感じで庶民的。そばは信州のそば粉を使った手打ち。昼は近くのビジネスマンやOLでいっぱいとなる。また家族づれも多く、いつもにぎわっている。

天ぷらそば四二〇円、おろしそば二〇〇円、鍋焼きうどん四〇〇円。
AM11/P M8・30 月曜休

本成家〈すし〉

生田区三宮町二目 番三三一—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。シャリがかくれてみえないほどにネタが大きくて、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入っ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/P M9 日曜休

二見寮〈天ぷら〉

生田区三宮町二二五 番三三一—〇九五七

三宮本通の浜側、トアロード寄りである。寮”に感じ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、瀬戸内海の活魚を主材料として使う。昼はビジネスマン、OL、夜は家族づれなどにぎわう。

天ぷら一五〇〇円、天ぷら定食七五〇円。魚ちり鍋三〇〇〇円。
正午/P M2・PM4/P M9 第二日曜休

銀寿司〈すし〉

生田区三宮町二一三五 電話三三一一五七三三

三宮本通の振側にある。すしは何よりも生きのいいネタを出すことに生命がある。この店のネタが新鮮なのはもちろんだが、威勢のいい板前さんがテキパキと腕の冴えをみせてくれるのはみているだけでも楽しい。昼はビジネス弁当がよく出ている。これからの季節には鍋ものもいい。

ビジネス弁当三五〇円、鍋もの一八〇円、
AM11・30～PM10 日曜休

千代すし〈すし〉

生田区三宮町二一三五 電話三三一一五〇五〇

センター街の一つ南の筋にある。時代がかった木の看板が目

楽天地／生田神社あたり

竹葉亭〈うなぎ〉

北長狭通一七 電話三三一一二二〇〇

阪急三宮駅高架下にある民芸調のうなぎの店。一階はテーブルやカウンター席で二階はお座敷。どつしりと落着いた雰囲気。うなぎは舌にとろけそうなおいし。冬にはおでんもあり、酒は忠勇。同店を訪れた英国の詩人、エ



民芸調ゆたかな 竹葉亭

印。にぎり寿司は何より鮮度が生命。ネタのもち越しなどもつての他というので、その日仕入れたネタの終るときに店を閉める（大体五時頃）。固定客ががっかりとついているのもこの店の強さだ。

にぎり（一人前）六〇〇円、AM11～ネタ切れまで、定休日不定

山形〈やきとり〉

生田区三宮町二一五六 電話三三一一三四一七

三宮本通りにある。この店は家族で経営をしているので、雰囲気は暖かく、きさくな店として好評。やきとりの他には釜めしが気軽に値段のわりにはおいしい。

やき鳥コース（五種十本）五〇〇円、釜めし三五〇円、AM11・30～PM1、PM9・30 第一、二、三日曜休

ドモンド・ブランデンの署名がかっており、外人客にもよろこばれるお店です。

上かは焼二〇〇円、かば焼八〇〇円、おでん二〇〇円、AM11～PM9 第一、三月曜休

家族亭〈そば〉

北長狭通一七 電話三三一一〇七三三

名前のごとく家族的で暖かい雰囲気。この店は、阪急三宮駅西口というターミナルにあり、気軽に入って手頃な値段なのがよい。

AM11～PM10 第一、三、五曜休

バライカ〈ロシヤ料理〉

北長狭通一 電話三三一一七九一九

神戸では数少ないロシヤ料理専門店。終戦で満州のハルピンから引き揚げてきたご主人とロシヤ人の家庭で働いたことのある奥さん

が腕によりをかけてつくる料理は本格的。ボルシチをすすり、ピロシキをかじり、ウオッカをあおっている。冬にはのんびり暖まってくる。冬の夜にはサラリーマンや家族連れでいっぱいになる。

ボルシチ四五〇円、ピロシキ一八〇円、カクレタ六〇〇円、
正午～PM10 第一、三、五、火曜休

南大門〈韓国料理〉

北長狭通一三三 電話三三一九〇六三

外国料理店でその店にどれだけのその国の人が行くかによってその店の良し悪しがわくというが、この店も本国人の客が多い。

焼肉一〇〇〇円、ワカメのスープ二〇〇円、PM2～AM3 休み月二回不定



又 平

カルメン〈スペイン料理〉

北長狭通一三八 電話三三一一三三八

阪急三宮駅西口のすぐ山側の小路をあがったところにあり、情熱の美女と闘牛士の国、スペイン料理をムード満点で食べさせてくれる。店内には地図、ポスター、民芸品が並べられ、スペイン音楽が流れる。そして暗い部屋のテーブルにローソクがともるといやでも心はスペインへ……。カッパルで

行くと同様の女性は一割引です。

コースA五〇〇円、B五五〇円、C八五〇円
D一五〇〇円。スパニッシュチキン三五〇円
正午～PM9・40 無休

カボネ〈ビツツア〉

北長狭通一三三 番三九一～八五八

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ビツツアファンでいっぱい。

ビツツア三五〇円、スパゲッティ三〇〇円、
スリブ二〇〇円、鉄板焼二〇〇〇円(肉)
PM4・30～AM1 日曜正午～AM12
水曜休

悟味酒〈ちゃんこ鍋〉

北長狭通一三〇 番三三二～三八四八

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の味のちゃんこ鍋を食べさせてくれる。

現力士の訪門も多い。ふる里」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、PM5～AM1 第三木曜休

コトブキ〈レストラン〉

北長狭通一九九 番三九一～八六八

一階はカラフルでかわいい喫茶店になっており、若い人や家族連れでにぎわっている。二階はレストランで、三階は鍋物が専門。クラス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～AM2 無休

ベルゲン〈イタリア料理〉

中山手通二二三 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っ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ってスパゲティの太さとゆで加減が変わる。外人客の陽気なおしゃべりが絶えないのも神戸らしい。

仔牛料理八〇〇円～一〇〇〇円、パスタ料理四〇〇円～五五〇円、ビツツア四五〇円、サラダ三五〇円。
AM10・30～PM2・30 PM4・30～PM10
水曜休

ピノッキオ〈ビザハウス〉

中山手通二一〇一 番三三二～三五四五

ビツツアが今のようにあちこちで食べられない頃から数十種のビツツアを焼いていた店。神戸らしい雰囲気でも人気がある。

ビツツア五〇〇円、ラビオリ、ラザニア四五〇円、水割り四五〇円、ムール貝スパゲティ四五〇円、ムール貝のスープ三五〇円。
PM5～AM2、土・日曜はPM4から。火曜休。

三門〈炭焼ステーキ〉

中山手通二丁自九八 番三三二～五八一七

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。

炭焼きステーキ二五〇〇円から三五〇〇円、

鳥光〈やき鳥〉

中山手通一三三九 番三三二～四〇四三

やき鳥の老舗として味は定評がある。二階は小座敷があり、板前料理が楽しめる。

東門筋く生田新道あたり

コース(チャコールブレイク)三五〇〇円、三門スペシャル・トマト・サラダ四五〇円、PM4～AM11 火曜休

アン・ドウ・トゥワフフランス料理

中山手通二丁自七五 番三九一～八六三九

毎晩歌とピアノをやっている松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、チキンアドボカド六〇〇円、ズッパ四〇〇円、ビール三〇〇円、オールド四〇〇円。
PM5～AM2 第一、三日曜休

又平〈すし〉

下山手通二丁自三五 番三三二～〇九三五

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～PM11 第一、三日曜休。

井戸のある家

下山手通二丁自三〇 番三三二～五六六四

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って好評なのがニシンの酢づけ600円。D・Gも楽しめます。

ニシンの酢づけ六〇〇円、イタリアンピクルス五〇〇円、麦と牛肉のスープ三五〇円、スコッチは四〇〇円から。
AM11～AM2 (平日)、AM12～PM12 (日曜、祭日)

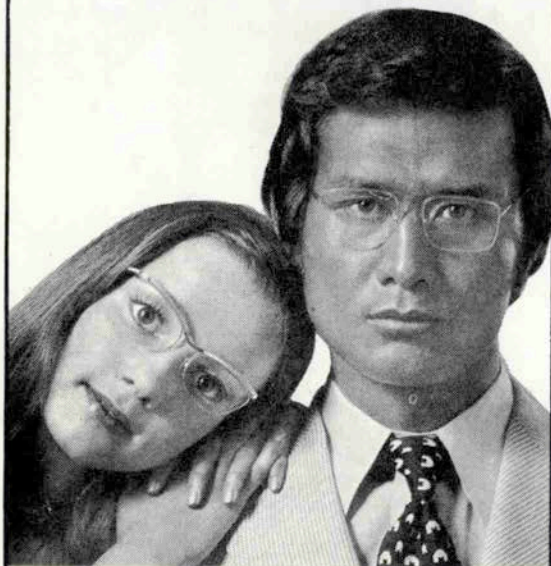
須磨のラジオ関西横に本店があり、さんプラザ地階にも支店がある。客が好みの品を自由に焼く「いろり焼」が八〇〇円。

鳥のさし身四〇〇円、鶏の水だし八〇〇円。
PM4～AM1 第一、三日曜休。

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)

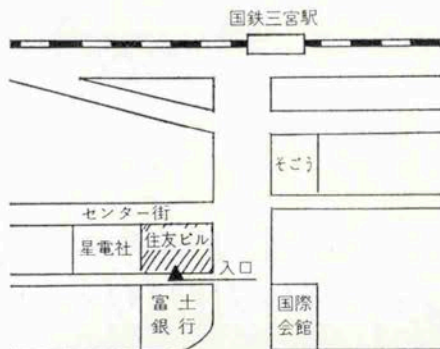
火曜日 午前10時

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・さんちが入口
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



芦屋市大栴町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



コウペステーキ

蝦夷〈北海道料理〉

中山手通一―一五 電話三三―一七七〇

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お珍味……、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。

毛ガニ二〇〇〇円、五五〇〇円、十勝鱈五〇〇円、十勝ワイン三〇〇円。
PM5〜AM1・30 日・祭日休

古もん〈しゃぶしやぶ〉

中山手通一―一五 電話三三―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やぶ、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お食事が楽しめる。

うどんすき二〇〇〇円、しゃぶしゃぶ二〇〇〇円、肉のバター焼二〇〇〇円、すき焼二〇〇〇円。

正午〜PM10・30 月曜休

鍵串かつ羨門〈串かつ〉

中山手通一―一五 電話三九―一三四三八

大阪の串かつ留久の秘伝をう

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並べてあるのもおもしろい。

魚貝類フライ五〇〇円、一七〇円、ラッキョーコース七〇〇円。
PM5〜AM1 第二、三、四金曜休

点燈屋〈ドリンク&スナック〉

中山手通一―一五 電話三三―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まり、ゆったりとした気分でお食事が楽しめる。「スネカジリッ子」の姉妹店です。

ピッツアバイ五〇〇円、ステーキ一五〇〇円、鍋焼きうどん五〇〇円。
PM6〜AM2 第一、三日曜休。

なぎさ〈ステーキ〉

中山手通一―一五 電話三三―一三六七〇

三宮のネオンの渦の真中にあり洋酒類も揃っていて、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



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、ゆつくりとくつろげる気どらぬ、さりげないサービスも気持よい。

ステーキ一五〇〇円、二五〇〇円、ビフカツ八〇〇円、エビフライ八〇〇円。
PM5・30〜AM1 日・祭休。

天助〈にぎり鮎〉

中山手通一―九〇 電話三九―一〇二七三

にぎり一筋の店として、すしファンに親しまれている。オフイスレディやサラリーマンで夕方とはとってもにぎわう。気軽に食べられて、しかも安くておいしいと好評。

ちりにぎり、椎茸にぎり、その他一六〇円〜一八〇円。
PM5〜AM12 日・祭休

孝助〈にぎり鮎〉

中山手通一―八二 電話三九―一八八九四

いきのいい三人の板前さんが気持ちいい店。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。
PM5〜AM12 日・祭休。

コウペステーキ

加納町四―一五 電話三九―一二五八一

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。

コウベスペシャルステーキ二六〇〇円 毎月のオリジナルディナー一〇〇〇円 五〇〇〇円。AM11〜PM9 無休。

正家〈そば〉

北長狭通一三〇 電話三三二二四五六

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」「天ぷらそば」「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。

とんかつそば三〇〇円、金ぶらそば三五〇円。AM11〜AM1 無休。

いかりや〈鉄板焼〉

北長狭通一三五 電話三三二〇九六七

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い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人にも好まれているようだ。

コース・ヘル鉄板焼二六〇〇円。
PM2〜AM12 第一、二、三水曜休。

くれない〈京風季節料理〉

北長狭通一三七 電話三三二〇四九四

京風のしっとりした雰囲気、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、紙圍弁当四〇〇円。
PM5〜AM1 日曜休。

ボルドー〈フランス風居酒屋〉

北長狭通一三七 電話三三二一五七五

生田新道、KCBビル の地階にあり、フランス風居酒屋と銘うっているだけあって本場のボルドーワインが楽しめる。お食事のおすすりめ品はステーキでこの店独特のソースで食べる。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。小パーティーにも最適で若い人には予算に応じて考えてもらえる。

ステーキ二〇〇〇円、カニグラタン七〇〇円
PM5〜AM1 日曜休。

みその〈ステーキ〉

北長狭通一三八 電話三三二二八九〇

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。

ステーキ三四〇〇円、しゃぶしゃぶ一八〇〇円、すき焼一八〇〇円、一Fがステーキ5Fがしゃぶしゃぶ。
AM11・30〜PM10・30 無休。

梅春園〈中華料理〉

北長狭通一三七 電話三三二一七八五四

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

あ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って帰って家でゆいてもよい。

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〉

北長狭通一四四 電話三三二一九五五四

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

網焼きステーキ二五〇〇円から。伊勢エビボルドー風一五〇〇円。仔牛の包み焼九〇〇円
正午〜AM1 第一、四日曜休。

月〈鉄板焼き〉

北長狭通一四四 電話三三二二五〇九

ムーンライトとは練統きで、経営も同じ。タレのポン酢はスダチレモン、日本酒、ミリンを等分にまぜ、ダイコンおろしとワケギのきざんだのを添える。日本酒をまぜると香りがよいので外人客にも喜ばれるそう。家族的な雰囲気がいいためアベックや家族連れのお客が多い。

鉄板焼き二五〇〇円から(肉)
正午〜AM12 第一、三月曜休。

トリアロード・サンセットあたり

東天閣〈北京料理〉

山本通三三九 電話三三二一三五一

海からまっすぐ山にのびたトア

ロードの山の手に一際目立つ建物がある。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〉

下山手通二一六四

電話三二一〇八五五

女性客が多い。広東料理の各種があるが、なかでも蠔油牛肉は好評。

春巻五五〇円、蠔油牛肉六〇〇円、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

下山手通二一〇 電話三二一七六三三

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って大変エキゾチック。春巻八〇〇円から、烤鶏一五〇〇円から、一品料理二〇〇〇円、コース(10人まで)二万五〇〇〇円、他にエビ料理がベテランコックのお推し品。家族用である。

AM11〜PM9 無休

西湖〈中国料理〉

中山手通三一 電話三二一七四三三

広東、四川、北京料理のいいものだけを扱った中国料理店。一見喫茶店風の小さざっぱりした入り易い店。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っ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。

北京楼

山本通三一七 電話三二二二五

都市計画のため、つぶしていきすので休業中。

11月1日開店予定。

あこや亭〈手打ちうどん〉

中山手通三二二 電話三九一一五三八

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

ボークカツのいずれかと、ワイン、ミネストロフスープ、デザート、コーヒー、パン)九〇〇円。AM11・30〜PM9

れんが亭

下山手通二一三四 電話三二一七六一八

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。

ドレス五〇〇〇円、ヒレステーキ三五〇〇円、四四五〇〇円、車エビ二〇〇〇円、貝柱一〇〇〇円。

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 電話三二一六五三五

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三八〇円、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。

ブーン〈西洋料理〉

北長狭通三一五 電話三二一七〇六

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

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る。

仔牛のチーズ焼き四〇〇円、仔牛のヘルメツランス五五〇円、サラダ三〇〇円から。
AM11・30～PM9 一日(土、日、祭日除く)休。

きやんどる〈鉄板焼〉

北長狭通二二二 電話三三一一二八三

地階、一階は喫茶室。二階は鉄板カウスター。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、サビランチ五五〇円は好評。正午～PM10無休。

丸玉食堂〈台湾料理〉

北長狭通三二七五 電話三三一一五三八五

神戸の食欲のたくましさ満足

生田筋・サンセット通りあたり

ケインズ〈チーズ料理〉

下山手通二二九 電話三三一一三二二

男性ばかりのスナックスタイルの店。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・祭日 正午～PM9、平日 正午～PM1・30～PM5 無休。

金剛山〈韓国料理〉

北長狭通二二 電話三三一一〇〇〇

ビールの本場神戸で、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。
AM11・30～AM2 無休。

もん〈ステーキ〉

北長狭通二二 電話三三一一〇七二

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、夜は酔客で活気のある店。

ロメイン三〇〇円、豚の足三〇〇円、鰻詰めAM9 火曜休。

丸金飯店〈台湾料理〉

北長狭通二高架下 電話三三一一四四九

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、ちまき二〇〇円、鰻詰め二五〇円、PM3・30～AM2・30

清やん〈寿司〉

北長狭通二高架下 電話三三一一〇二六八

きれいなじゃないし、八人くらい入るといっぱいになる狭い店だが、ネタが大きくファンも多いすし屋さん。オッサンがオモシロイ。

PM6・30～PM9・00 日曜祭日休。

霧間気で食事ができる。値段も手頃な神戸らしいレストラン。

ロースステーキ二四〇円、ヘルステーキ二六〇円、トンカツ定食六〇〇円はサビランチ。

AM11～PM10 第一、二、三火曜休。

みやす〈ステーキ〉

下山手通三二二三 電話三三一一三〇八八

炭焼きステーキとして神戸のステーキハウスの最高峰の一つ。

在住外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～PM10・30、日曜、祭日 正午～PM9 無休。

大楽苑〈韓国料理〉

下山手通三二二三 電話三三一一三三七

安くてボリュームがあるので若

者に受けている。

焼き肉五〇〇円、冷め三五〇円、タイムサビス(正午～二時まで) 焼き肉并二五〇円、定食三〇〇円。
正午～AM2 第二、三、四月曜休。

キャンティ北店

下山手通三二八 電話三三一一三六六一

英国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、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ラブチリソーストナコイラのセットで九〇〇円。生ビール二五〇円。スコッチ、ワイン各種。

PM6～AM2 月曜休。

ギリシャコーナー〈スナック〉

下山手通四一四 電話三三一一八六五八

ギリシャの農村といった風。ダンスも出来、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、オクトパス四〇〇円、ピッツア四〇〇円。PM5～AM1 無休。

東亜食堂〈中国料理〉

下山手通三二七 電話三三一一〇四八八

この粥は陳徳仁氏推奨の品。広東人夫婦の経営でその国の人もよく食べに来る店。

豚腿(日曜だけ)一五〇円。シウマイ四〇円、餃子一入前、四〇円、粥三〇〇円。AM9・30～PM9 火曜休。

ホテル全但〈しゃぶしゃぶ〉

下山手通四一四三 電話三三一一三八八八

神戸と山陰のカニ・但馬の牛を結ぶバスを経営してる会社のホテル。カニも肉も本場のもの。

しゃぶしゃぶ一八〇円、かにすき・かにちり一五〇円から二〇〇円まで。

AM11～PM9 無休。

白樺〈ゲリル〉

下山手通四一四 電話三三一一五三九

木目の壁がシックな雰囲気



店。

サービスランチ(11時半から2時まで) 三〇〇円、カレーライス二五〇円、A定食五〇〇円、ヘルシーキ・サラダ付一七〇〇円。
AM 11・30 PM 8・30 日曜・祭日休。

龍潭(ラーメン)

北長狭通三九 三三二一八二二

にんにくを配合した特製の味噌が特徴。母子で経営の家庭的なラーメン屋。毎日でも通える店。

龍潭そば一五〇円、揚ワタタン一五〇円。
PM 5 AM 0 日曜休。

すいきょう(小料理)

三宮町三二〇 三三二一五二一

通称、勇さんで親しまれるおやじさんと客と一体の和やかな雰囲気のお店。魚料理が美味しい。

定食二五〇円、11時半より2時、献立毎日変わる。活けもの五〇〇円、八〇〇円。宝楽焼き一人前二〇〇円から。鍋もの一人前六〇〇円から。おつまみ各種。

AM 11・30 PM 2 PM 5 PM 10 日曜・祭日休。

愛園(中国料理)

北長狭通三二 三三二一三五四

港街コウペ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にぎわう、珍しい上

海料理店。貝料理がバツグン。

貝(アサリ、マテ貝)焼き二五〇円、蛙五〇〇円。正午 PM 11 休不定

群愛飯店(中国料理)

北長狭通三九 三三二一九七二

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、三〇〇円。スタミナ料理、ホルモン、食用蛇、生きもの料理四〇〇円、六〇〇円。
正午 PM 10 月三回休み(不定)

山田の案山子(串カツ)

三宮町三二六 三三九一〇三六

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。

エビ串六〇円、串カツ一本五〇円、一〇〇円、生ガキ八〇円、串カツ定食(11時半より2時) A一五〇円、B一三〇円。
AM 11・30 PM 9 火曜休。

豊国(焼鳥と釜飯)

三宮町三一〇 三三二一四五八

神戸在住の外人客が器用に日本酒を飲んでい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、吸い物付)三〇〇円。
火曜・金曜 AM 11・30より2 PM 4・30より8・30、土、日祭日 AM 11・30より PM 8・30 月曜休。

ニュートキーヨウ(レストラン)

三宮町三二四 三三二一四二二

一階欧風レストラン。二階座敷。三階ガーデンルーム。ビール党のための店。

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、牛ロース一五〇円。
AM 11・30 PM 10 無休。

ダナ・ガーデン(レストラン)

三宮町三二二 三三二一八二〇

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た食事を楽しむ。外国船員が多い店。

ビーフフォンデュ二五〇円、チーズフォンデュ二五〇円、仔牛料理六〇〇円。
AM 11・30 PM 11 無休。

蛸の壺(たこやき)

三宮町三二二 三三九一〇三三

明石蛸が入ってふつくと焼き上った玉子焼きを、淡泊なおつゆにつけて食べるのは最高。

たこやき二〇〇円、定食蛸飯三〇〇円、大解三〇〇円、小解二五〇円。
正午 PM 10 月曜休。

二幸(和食)

橋通三三 三三二一三九四六

田舎の味、手造りの品、おふくろの味の季節料理。

煮魚、魚のフライ、煮もの一五〇円、五〇〇円、夜は酒付二〇〇円。
AM 11・30 PM 9 日曜休。

ギリシヤ・ヴィレッツ

三宮町三二二 三三二一六五九

エーゲ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ヤ料理店。

ムサカ六〇〇円、オクトパス四〇〇円、ピッツア四〇〇円、スカンジナビアソーセイジ三〇〇円。正午 PM 11 無休。

権兵衛(すし)

北長狭通五一三 三三二一六六二八

十円ずして名をはせた元祖。主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

店も庶民的で安くておいしい。
正午～PM7 日曜・祭日休。

三宮神社から旧居留地あたり

糸平〈うなぎ〉

生田区三宮町二二八 電話三三二一七八六

うなぎの蒲焼きには、関東、関西の二つの流れがあるが、この店は昔から関西風で、関東風に蒸し上げてから焼くのではなく、最初から時間をたっぷりかけて何度も焼くのでその味には定評がある。おやじさんは水墨画が上手。

うなぎ定食・かばやき 一五〇〇円。
AM11・30～PM9 日曜休。

栄弥〈天ぷら〉

生田区三宮町二二六 電話三三二一五七七二

一階はスタンド形式、二階は座敷もある。天ぷらの良し悪しを決める油はこの店独特のもの。

今の季節にはふぐ料理が一番。さんちかタウン味ののれん街にも店がある。

天ぷら定食七〇〇円、おすし七〇〇円。
AM11・30～PM9 水曜定休(さんちか店は第三のみ)。

ブランドウブラン〈フランス料理〉

生田区京町七七神楽ビル七F

電話三三二一四五五

北野クラブの姉妹店でフランスの二十世紀初め頃のサロンのような雰囲気。ブドウ酒もかなり多種類が揃えてある。西洋料理の他、スキヤキ、天ぷら料理もあり、またバーカウンターもある。昼には三種類のランチが好評。

ランチ一〇〇〇円、一六〇〇円、二八〇〇円。
AM11～PM11 無休。

第一楼〈北京料理〉

生田区江戸町四九 電話三三二一〇〇三二

神戸の中国料理の祖、南京町の系統をひくので、数多い中国料理店のなかでも、その味には定評がある。味つけはやや甘く、濃い口なので一般向き。宴会用のテーブル料理が多い。

一コース 二万円～二万五〇〇〇円(十名)。
正午～PM9 無休。

十字屋〈グリル〉

生田区加納町六一五 電話三三二一五四五五

こじんまりとした店なのであまり目立たないが、知る人ぞ知るで戦前からの固定客も多い。この店のコンビーフは通の客も満足させる味をもっているが、残念ながら冬場だけ。

チキンレバーのソテー五〇〇円、ビーフシチュー七〇〇円。
AM9～PM8・30 日曜休。

スカイレストラ

京町二五 オリエンタルホテル11F 電話三三二一八二二

神戸を代表するホテルだけに伝統ある西洋料理が味わえ、メニューも豊富。また眺望がすばらしく豊かな気分で食事できる。

ローストビーフ二八〇〇円、定食(スープ、ローストビーフ、サラダ、パン、コーヒール)三五〇〇円。正午～PM3・PM5～10 無休。

グリル・ブルニエ

京町二五 オリエンタルホテル地階 電話三三二一八二二

おちついたフランス料理のレス

トラン。

ブイヤベース(金曜日のみ) 二八〇〇円、スカロップ(貝柱のグラタン) 九〇〇円、ビーフストロガノフ一五〇〇円、シーフードフリッター一〇〇〇円。

AM7～PM9、AM11～PM8・30 無休。

ドンナロイヤ

生田区明石町 明海ビル地階 電話三三二一七二五八

開店20年、神戸の代表的レストランのひとつ。NHKの料理番組に登場するジョセフ・ドンナロイヤさんの店では本場のイタリアの味が楽しめる。

ピッツア七五〇円、ラビオリ九〇〇円、フェットチーネ八〇〇円、スパゲティ七〇〇円から。
AM11・30～PM2・30、PM5・30～PM9・30

東明閣

生田区明石町32 明海ビル8F 電話三三二一五五一

神戸港を見下ろし、とくに夜景がすばらしい北京料理の店。名物烤鴨子(北京ダック)はあひるの丸焼き。

北京ダック烤鴨子(あひるの皮を甜醬で味つけて薄切で包む) 三〇〇〇円、一コース二万円(八～十人)、中国風寄せ鍋二〇〇〇円から(11～12月)。
AM11～PM9 無休。

竹亭

波止場町 神戸タワーサイドホテル 電話三三二一五五一

中突堤の入口にある静かな和風レストラン。大小の船の往来に目をやりながらの食事、また風雅。

美々卯のうどんすき 一四〇〇円、すきやき 一五〇〇円、しゃぶしゃぶ 二五〇〇円、天ぷら定食 二〇〇〇円、一五〇〇円。
正午～PM9 無休。



フランスのムードが楽しめる
ブラン ドゥ ブラン

元町・南京町あたり

別館牡丹園〈中国料理〉

元町通二一 電話三一五七九〇

NHKの料理番組広東料理で馴じみの王夫人の店で、御主人の王さん自ら腕をふるっている。詩人の竹中郁さん推薦の店。酢豚や鰻ヒレスーパもおいしい。

鶏のクリームソース煮六〇〇円、鶏の山椒煮六〇〇円、中国風ヘルステーキ一〇〇〇円、菓生包(レストランのミンチを含む)六〇〇円 AM11・30 PM9 無休。

とかかつ一番

元町一丁目山側 電話三一〇七五五、九三七六

銘菓二つ茶屋の二階にできたこの店、カウンターと座敷、テーブルがありゆったりとした室内。サラーイマンに好評な京のみは赤出し付きで450円。

とかかつヒレ七〇〇円、ロース六五〇円。AM11 PM8

フルーツホール

元町二丁目浜側 電話三一一九八七

スタンダードな伝統ある西洋料理屋さん。

ステーキ二〇〇円、三三〇円、煮込みシ

エメラルド

神戸タワーサイドホテル五F

電話三五一一二二五

海と港のムードがいっぱいのロマンチックなレストラン。

ビーフサカハ〇〇円、スーパ料理三〇〇円、五〇〇円。ビフフォンデュ二〇〇円。

AM7・30 AM9・30

AM11 PM3・30

PM5 PM10 無休。

伊藤グリル

元町二丁目 電話三一二八八

きもちよいサービスで家族連れに最適。各種定食が好評。

オードブル、スープ、エビ、肉、デザート、コヒ、パンで九〇〇円、一五〇〇円、伊勢エビのマヨネーズソース定食一八〇〇円。AM11・30 PM8 月曜休。

老祥記〈元祖ぶたまん〉

元町二丁目

豚肉ミンチとネギを醤油で味つけしたあんが入っている、小型の豚まんだけを売っている。ふくらし粉やイーストを使わずに、自然にふくらとふくらませる皮が秘伝。五十余年の歴史を持つ。

フック東店

生田区栄町二五三 電話三一三〇七

小さな店だが味・ムード・酒と三拍子揃っている。二階はキャンドルサービス、三階は王朝風。ワインがよく揃っている。

炭焼きステーキ一八〇〇円、五〇〇円、ビーフフォンデュ二〇〇円より、タートルステーキ(生肉料理)二〇〇円から。肉のきしみ一八〇〇円から。AM11 PM10、日曜・祭日はPM4 PM10 無休。

かつば天国

元町通二一八七 電話三一八〇八〇

店主曰く「神戸でいちばん汚ない店」。中国の田舎の屋台の感じ。

ビジネスマン、女性客が多い。

エビギョウザ二六〇円、シュウマイ一五〇円、焼きギョウザ二〇〇円。AM11 AM2 無休。

フック神戸店

元町通二一九五 電話三一三四五三

客の3割が在住外人で、炭焼きステーキの美味しい店。欧風の店内にはワイン棚が並び、この店のワインへの力の注ぎようが伝わる。毎木曜日はローストビーフのワゴンサービスがある。

シチューの色々(イタリヤ風、ハンガリー風、E.T.C.、各国風のシチュー)一五〇〇円から。ステーキ二〇〇円から、フランス風ブイヤベール一〇〇〇円(但、材料がとびきり新鮮なため、遅くとも四時間前に予約が必要)。

AM11・30 PM10 (ラストオーダー) 第一、第四日曜休。

大雄(トンカツ)

元町通二七一 電話三一六五七五

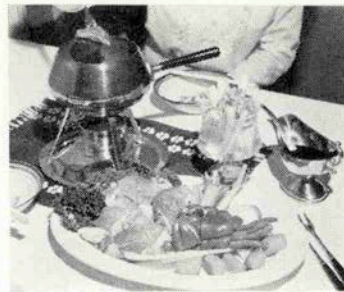
トンカツの店としては古く、元町の味の名物の一つ。

トンカツ定食七〇〇円、ハンバーグ定食七〇〇円、エビフライ定食一〇〇〇円、デキ定食二九〇〇円。AM11 PM8・30 無休。

つる天生楽(うどん)

元町通二一八 電話三一三三六

このそばは歯切れがよく、うどんは太くて腰がある。気軽に入れておいしい店。



フック東店のビーフ・フォンデュ

頃な値段である。丸太づくりの山小屋風の小さなまりとした店。ビーフシチュー八〇〇円、タンシチュー六〇〇円。AM11~PM8 月曜休。

青辰へあなご寿司

元町通三一八四 電話三一三四三五

あなご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、早く行かないと店は閉ってしまう。

あなごずし八〇〇円、ちらし八〇〇円、蒸しずし八〇〇円。
AM10より品切れ迄 水曜休。

松喜へ日本料理

元町通三一四四 電話三一八九八八

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。お好み料理時価。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。

藤はらへ天ぷら

元町通三一三三 電話三一三三七三

天ぷら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。天ぷらでは、味も仕上げも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。

お好み天ぷら三〇〇円より。
正午~PM2、PM5~PM8 日曜休。

六段へ炭やき

元町通三一〇〇 電話三一二二〇八

店名は琴の名曲「六段の調」より。店内には琴の音が流れている京風の店。予約をすればすき焼やすっぽん料理も出来る。二階は小集会にも利用でき、すみやきのステーキに自家製のみそがびつたり。

ステーキ(サラダ・スープ付)一八〇〇円より、バーベキュー六〇〇円より、しゃぶしゃぶ一八〇〇円、さしみ三〇〇〇円。
正午~PM9・30 第一・三水曜休。

ハナワゲリルへレストラン

元町通五一二五 電話三一六九四二

優秀な腕前のコックさんだったご主人が亡くなったあと、夫人とお弟子さんが伝統を受けついでやっている。店内は文化人の色紙や絵があふれ、さながら優雅な小ギヤラリーでの食事という雰囲気味わえる。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、シチューリー二〇〇円、テキニ二〇〇円から。

大井肉店へすき焼き

元町通七一〇 電話三五一一〇一一

高級肉の取り扱い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心。

ステーキ三〇〇円から、しゃぶしゃぶ三〇〇円、すきやき二五〇〇円、オイル焼三三〇〇円。
精肉 AM9~PM8
レストラン AM11~30 PM9~30 日曜休。

なべ焼三〇〇円、カウどん一七〇円、天ぷらそば二八〇円、昭和うどん一七〇円。
AM11~PM8・30 水曜休。

お可川へ天ぷら

元町通三一四 電話三一六一五四

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。天ぷら定食一五〇〇円、コース三〇〇〇円、四〇〇〇円、歌仙鍋二五〇〇円、牛肉と季節野菜の寄せ鍋、すき焼き二五〇〇円。
正午~PM9 日曜休。

杉へ京風お食事処

元町通三一三一 電話三一七三六八

京の香りのする繊細な料理を神戸で味わってもらおうと、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、汐くみ、八〇〇円、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。

ロッグキャビンへレストラン

元町通三一三三 電話三一三九五〇

煮込み料理が主だが、とても手

中山手から花隈あたり

デリー〈インド料理〉

中山手通三二四 電話二二一三三三三

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、ここの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)二二〇円。正午〜PM9 月曜休。

かき十〈かき料理〉

中山手通四一五六 電話二四一一七七五

座敷船から始まってかき料理専門、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値段も安く、そしておいしく食べてもらうのが店の方針。

どて焼定食一六〇〇円、宮島鍋一八〇〇円、おからまぶし一五〇〇円。その他、コキール、貝むし、のり巻など。営業は冬場(十月〜三月)のみで夏期休業。

山三ツ輪

中山手通五一二〇 電話三二四一一〇三八

50余年ののれんを誇る店。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。

神戸肉のすきやき三五〇〇円、バター焼三五〇〇円、しゃぶしゃぶ三五〇〇円。正午〜PM10 無休。

天京〈北京料理〉

下山手通五一二二 電話三二四一一六四四九

中国料理といっ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〜PM9 年中無休。

治作〈水だし〉

下山手通五一二八 三四一一三七七

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「ぼんぼこまつり」と銘うっ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。

鶏水だし三〇〇〇円から、しゃぶしゃぶ三五〇〇円から、鍋もの一皿、ふく四〇〇〇円から、カニちり三〇〇〇円から。AM11・30〜PM1・30、PM4・30〜9 日・祭休。

花隈青葉

花隈町八六 電話三二四一一二七二

うなぎの老舗「青葉」では茶の湯の精神を生かした懐石や高級日本料理を、安く美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。

昼・晩定食二〇〇〇円、京風懐石三五〇〇円から。正午〜PM10 日曜休(但し、十人以上予約があれば日曜も可)。

上伊〈茶懐石〉

花隈町二〇一二 電話三二四一一五五五五

元は兵庫から花隈へ移った店であわせて百六〇年の伝統のある料亭。一元客は受付けていない。ハイカラの神戸としては逆に珍しい老舗である。

茶懐石五〇〇〇円から、伊勢エビ活け造り八〇〇〇円から、おつくり五〇〇〇円から。AM11〜PM10 日曜休(但し、十名以上の場合電話で予約があれば日曜も可)。一〇〇名収容できる大広間が十月に完成。お茶会、ご宴会にどうぞ。三〇〇〇円から。

花くまへしゃぶしゃぶ・季節料理

花隈町四五 電話三二四一一〇二四〇

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」を出店したことにじま。神戸肉がテーマだが、季節料理もよい。

しゃぶしゃぶ三〇〇〇円から、石焼き(炭火の上で木の葉を網に季節物を焼く)一五〇〇円、松花堂弁当二二〇〇円から。PM5〜AM0 日・祭休。

阿らい〈すっぽん〉

花隈町一九 電話三二四一一二五四五

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二〇〇〇円で料亭の味を楽しめるので利用者が多い。すっぽん・てっちりとは冬場だけ。活造り時価。

懐石三〇〇〇円〜五〇〇〇円、他に鍋もの。AM11・30〜PM10 日曜休。

森本〈日本料理〉

花隈町一三一 電話三二五一二二五五

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量値段で味わえる。

かも鍋時価(冬場のみだが神戸では珍しい鴨料理)、魚ちり時価(活州で材料新鮮)、懐石四〇〇〇円。AM11・30〜PM11 日・祭休。