

経済ポケット ジャーナル



★六甲グランドパレス高羽

緑の桜ヶ丘に落成

「夢のある住い」をと、

海辺に、山麗にとパレスシリーズの建設分譲に着々と



南社長を囲んで

実績をあげる南ビルへ南泰吉
社長が、八月二十三日、
神戸外大に近い六甲山麗に
六甲グランドパレス高羽
(灘区桜ヶ丘町15番65)一
七戸の分譲マンション』
を建設した。

南社長は「この落成は繩文時代の遺物が出てきたり工事が何度も中止されたので感無量。私の住いも最上階にいたしました」と

あいさつ。

この落成式を起点に「花と緑いっぱい運動」をスタートさせて、マンション建設にいつも花と緑に囲まれた心豊かな環境づくりを心掛け、周辺地域の公園整備等の公共団体への寄付をと

おして緑化推進の一助にしたい」とコミュニティとの協力を打ち出したあたりさ

すがだ。

★シンエーフーズが提携

オランダ料理店を開業
シンエーフーズは、オランダ・アムステルダムのレストラン「ファイブ・フライズ」と提携し、来春のポートピア館にその第一号店を出店する。

「ファイブ・フライズは、アムステルダムのグランドホテル・クラスマ・ボルスキーニの他、世界各地にホテルレストランを有するクラスナボルスキーニーに属し、一六二七年に設立、三

五〇年以上の歴史をもつて

★KOBEオフィスレディ★



宮里順子さん(22)

＜兵庫信用金庫神戸支店＞

高校卒業後すぐに今の職場に入り、もう5年目。当座預金の窓口業務が担当だが、「数ある金融機関の中から当金庫を選んで来てくださるお客様」にいつも笑顔で対応。ニューミュージックが好きで、松山千春みたいな男性が好きという。趣味も豊富で、スキー、テニスはもちろん、休日には須磨海岸でローラースケートを楽しむという当世風のお嬢さん。結婚しても仕事を続けたいが相手にもよりますね、という。

★ポートピア館に向けて 有馬に新ホテル完成

有馬グランドホテルを経

営する株式会社中の坊(梶木雅夫社長)が、ポートピア館に向けた新ホテル「中の坊瑞苑」を新築、十月六日にオープンした。ページ

ユ色の壁にソーラーシステ

★神戸J.C新理事長に 塚本哲夫氏が内定

神戸青年会議所の来年度理事長に六甲バター副社長の塚本哲夫氏が内定した。塚本氏は、三十九年間関学大学部卒業後同社に入社。五十四年三月に副社長就任。同十二月六甲フーズ社長を兼務。三十八歳。

料理は京風關西料理、ロビーラウンジでは茶席が設けられ、お薄のサービス。VIP用の貴賓室なども備えたや高級志向・純和風のホテルである。



梶木雅夫社長

ムを採用した8階建の建物で、延一万五七二平米、客室数54という規模で、「神戸を訪れた人に喜んで帰っていただく」よう設備にも工夫がこらされている。

ポートアイランド情報

神戸ポートアイランド博覧会（昭和五十六年三月二十日～九月十五日開催）

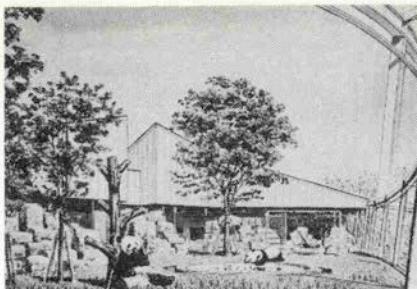


豪邸・パンダ舎、飼育計画も整う

★パンダの見学約十分間

パンダ舎と飼育方法決まる

中国・天津市からやってくるパンダ二頭、ロンロンとサイサイが住むパンダ舎とその飼育方法が決まった。



パンダ舎完成予想図

の通路は六コースに分け、最前列は幼児、身障者用のコースとし、各コースそれぞれ二十㍍の段差をつけるが、見学時間はそれでも約十分間の見込み。

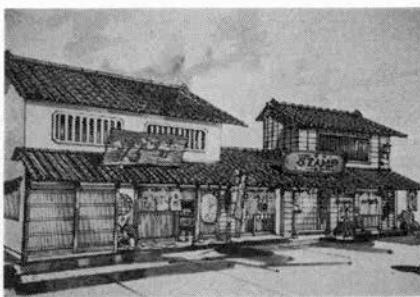
食事は竹を主食に、さとうきびや果物で、一月四回。一頭につき約十㌔、約一万五千円の食費。このパンダのメニューのうち、さとうきび二分が、奄美出身の本田伊佐雄さん、喜界島出身の長岡茂治さんから無償提供の申し入れがあった。さとうきびは奄美周辺の特産で、中国・福建省から渡ってきたもの。二人は「日中友好と博覧会の成功に一役買えれば」と話している。

★明治の神戸を再現する 異人館通りが博覧会場に

パンダ舎は、博覧会会場の南西部、南公園球技場に建設され、屋外運動場、屋内運動場、寝室など

の設備。飼育は天津動物園に似た環境にするため、空調にガス冷房を採用し、園舎周辺に竹ヤブをめぐらし、屋外運動場には高さ十㍍のユリノキや芝生を植えたり遊具を設置したりする。また大勢の観客が予想されるため、園舎の周囲

を建て、外来文化と伝統的風俗とが混在した独特の神戸文化の源流を見せる。また、それぞの建物は食堂や売店に利用、食堂十一店と売店九店ができる。さらに雰囲気を出すために、和田岬の旧灯台や時代考証に基づく衣裳や小道具をもつた警察官や大道芸人などが登場する。九月中旬に建設が始まることになった。当初は「ふるさとモール」として計画していたもので、より神戸らしくということで、ハツサム邸、うろこの家、風見鶏の館などの異人館や明治時代の商家



異人館のほかに明治の商家を再現する異人館通り

★そこが全国九力店で ポートピア別をPR

そこが百貨店では、ポートピア'81全国縦断キャンペーントして、ハツサム邸、うろこの家、風見鶏の館などの異人館や明治時代の商家

神戸兵庫の観光物産展」をそこ

PORTOPIA PEOPLE



電車の台車を前に構想をねる榎忠さん

★テーマ館、巨大な展示作品に
張り切る榎忠さん

博覧会協会が出展するテーマ館の展示作品のひとつ、造型作家の榎忠さんが制作する作品の土台となる電車の台車が、去る八月二十日、建設中の現場に運び込まれた。この台車は七月まで阪急今津線を走っていたもので、高さ二・六尺、長さ五・三尺、重さ四・五トンもあり、パビリオン完成後では搬入できないために設置された。

東京店で開催。同企画を来年三月までかけて全国のそごう九ヵ店で展開する。パネルやVTRを使っての神戸の観光コーナー、神戸のガイドブックコーナー、帆船コーナーなどのほか、ポートピア'81コーナーでは、各パビリオンのパネルや模型などを展示、「国際都市神戸で開かれる博覧会」「人口島ポートアーランドで開かれる博覧会」「万博に次ぐ大規模な博覧会」をアピールする。そごう神戸店では十一月十四日～十九日に開



ポートピアガールズが案内しての観光物産展
(千葉そごうにて)

催される。

★ポートアイランドに

未来の住宅公園オーブン

約六千戸、二万人が住むポートアイランドに、時代の要請する新しい住まいづくりをテーマにした

神戸市ポートアイランド総合住宅公園が去る八月二十三日にオーブンした。ポートアイランドの中央

部にあたる生田区港島中町四丁目の約二千二百坪の敷地に、ポートアイランドの住宅志向ともいべき

中高層モデルルーム三棟へポートアイランド住宅、東急不動産、日本住宅公

団▽、将来的のライフスタイルを提案する一戸建モデルハウス八棟へ旭化成ホームズ、エヌケーホーム、クボタハウス、セキスイハイム、大和ハウス、ミサワ

ホーム▽とインフォメーションハウスによって構成されており、来年十一月三十日まで開場の予定。

インフォメーションハウスは、神戸の姉妹都市シートルから日本に初めてきたアメリカンサイズの

木造住宅で、VTRを使った各社の工法紹介、住宅関連書籍ライブラリー、コンピューターによる資金相談など、住まいづくりの情報センターとなっている。

★博覧会会場からC.Q. C.Q.

アマチュア無線館が出現

会員数約十二万人をもつ(社)日本アマチュア無線連盟が「アマチュア無線館」を出展する。パビリ

オンは、会場内北側中央部広場内に海運用コンテナ型のユニットハウスを二個結合して建設。アマチ

ュア無線に関する各種の展示のほか特別アマチュア局を開設して内外のアマチュア無線家との記念交

信を行なう計画で、現在すでにスペインのカルロス国王、アメリカのマイヤー元駐日大使らとの記念

交信を行なうことが決まっており、海外局との交信には、博覧会の意義、友好親善のメッセージなどを記載した記念QSLカードを

送付することになっている。

これを基礎にして、船の部品など、主に鉄を素材にした高さ約七尺、長さ約十一尺、重さ約二・十トンと巨大な作品が出来るわけだが、榎さんは「若いうちに大きなものを作つておきたい。いい機会です」と張り切つており今からその迫力がうかがえる。

なおテーマ館の展示部門は榎さんの他、山口勝弘氏、今井祝雄氏、福野輝郎氏、木村光佑氏ら十一人が参加する予定。

手づくりの味 クラフト作品



オリジナルの手作り陶芸品は、家庭で楽しんだり、贈物に最適です。

ハンドバッグ・アクセサリー&工芸品

イクシマヤ

元町一丁目 TEL 331-2415・6

10AM~ 6:30PM 水曜定休日

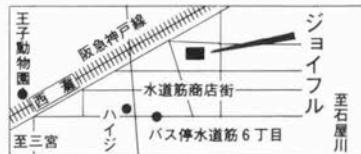
若人のナイトスポット

今、昨日の夢をすてるとき…
Enjoy your Lonely time



☆11:00まで営業しています☆

〈メニュー〉
 グラタンセット 600円
 (グラタン、サラダ、コーヒーor紅茶orコーラー)
 ピザトースト 350円
 コーヒー、紅茶 各250円



コーヒーハウス

JOYFUL

神戸市灘区倉石通4丁目1-18 バリューライフ倉石1F
 TEL (078) 801-7800
 10:00AM~11:00PM 無休

話題のひろば

<I>

心なごむ夏の集い 「8の会」「8若の会」



左上は中西勝夫妻・米花稔・服部正夫妻／右上は小磯良平画伯を囲んで／中左は藤本義一夫妻・川野・田辺聖子夫妻を囲んで／中右は竹中都、杉山平一氏ら／左下はバーボンクラブのメンバー／右下は松本宏、増田正和、元永定正夫妻に新谷英子、斎藤智さんら。

夏になるとお待ちかねの京阪神間に住む文化人の集い「8の会」と「8若の会」が、御影は九重坂の小原流家元会館のみどりと夜景が美しい屋上庭園で、サントリーニの生ビールと洋酒片手に、心なごむ集いが開かれる。

今年は八月十六日十七日の二日間に約六〇〇人近い人々が集った。冷夏の宵は、時々小さな夕立ちが見舞つてしまつとした風情。竹中都氏の音頭で物故会員の冥福を祈る。井上覚造、鎌田糸平、深山龍洞、天津乙女、茂木草介氏ら関西の色濃い文化人の他界が惜しまれる。

小磯良平、白川渥、足立巻一、津高和一、田辺聖子、川野純夫、中西勝・咲子夫妻、樋崎四郎、米花稔、元永定正・悦子夫妻、杉山平一、服部正・清美夫妻、新谷琇紀夫妻、戸塚敏、吉田稔郎、落合重信、白髪一雄、丸本耕、村上三郎、増田正和氏ら約四〇〇人が「8の会」に集い、「8若の会」には石阪春生、松本宏、松本幸三、西正興、新井満、新谷英子、斎藤智、松井高男、重森守、大童徹、宮田達夫、中西省吾、鈴木正幸さんら約二〇〇人が集い、世話役の藤本義一さんは大忙がし。藤本さんの「スコール！」の声の大きさにさすが年季と感心。そしてご苦

本場中国四川料理の店です。



ご家族づれより350名様までの和室・個室・大宴会場完備!

MANDARIN PALACE

〈マンダリンパレス〉

三宮・生田新道ビル4・5F TEL 321-2882

正午から営業を致しております。

■ 定食 500円
飲茶料理 280円〜
一品料理 600円〜
テーブル料理 3万円〜

弁慶

や
弁慶 物語

味自慢! たれ自慢! 焼とりと鍋物の店です
ご家族づれより100名様の大小ご宴会承ります。

弁慶

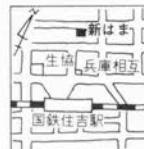
三宮・生田新道ビル1F
TEL 321-2881

午後5時から営業を致しております

- やきとり(1本) ... 100円
- かしわ水煮 ... 1,500円
- 丼慶鍋 ... 1,800円
- うどん・すき ... 1,800円
- すきやき ... 1,800円
- 石鍋 ... 2,000円
- しゃぶしゃぶ ... 2,300円
- カニすき ... 2,500円
- 魚すき ... 2,500円



明石でとれる旬の魚と
家庭的な雰囲気が自慢



明石浦漁協・林崎漁協仲買「魚郷」直営の
店ですから鮮度は抜群。お値段も格安で
安心して召し上がっていただけます。
定食(11時~1時半)650円。ふぐ料理も。
営業時間11時~10時(火曜休)駐車場完備。

新はま
寿司・割烹

神戸市東灘区住吉町中島418-6 ☎ 078(811)0930
・水産部「魚郷」☎ 078(822)2116 明石浦魚協内 ☎ 078(912)1771(呼)

□上島珈琲、会長、社長就任パーティ

話題のひろば

<II>

成熟企業めざす 上島達司新社長



上／氷の彫刻「コーヒー館」を飾った会場

下／コーヒー館のコンパニオンにインタビューをする司会の高橋圭三さん

上／上島忠雄新会長

下／上島達司新社長

UCC上島珈琲本社では、上島忠雄社長、上島達司副社長がそれぞれ会長、社長に就任。その披露パーティが、去る8月21日、大阪ロイヤルホテルで開かれ、来春開かれるポートピア'81に出展するコーヒー館を形どった氷の大彫刻が飾られた会場は、財界、政界、コーヒービジネスなど、約一二〇〇人のお祝い客で熱気がいっぱい。

コーヒー一筋50年、「コーヒーは私の生命です！」と語る上島忠雄新会長は、先頃発足した(社)日本本コーヒー協会の初代会長に就任して、まだまだ意気盛んだが「新社長には90点の点数をつけます。もうバトンタッチしてもいいです」と交代の弁。これに答えて上島達司新社長は「成長企業体质から成熟企業体质に切り替えていくとともに、コーヒーを生活文化の媒体となる商品に育てたい」とあいさつ。

安倍晋太郎氏／衆議院議員、中

内功氏／ダイエー社長／藤田田氏／日本マクドナルド社長／らのあいさつのあと、砂田重民氏／衆議院議員／の音頭により、缶コーヒーで乾杯。そしてポートピア'81に出演するコーヒー館のコンパニオン13人を紹介したあと、森下泰氏／参議院議員／が、日本のUCCから世界のUCCを目指せとの期待を込めての万歳三唱で会を閉じた。

特集／座談会

● 神戸うまいもんの
魅力を語る

港KOB Eはうまいもん天国

竹田洋太郎(エッセイスト)

水谷

穎介(建築家)

有井

基(神戸新聞社
芸芸部)

小山乃里子(タレント)

赤尾

兜子(俳

人)

神戸のうまいもんは
手づくりの
木綿のような味だ

——ポートピア'81を来春に迎えて
神戸を訪れる人たちにとって、何
より楽しみなのは、"神戸の味"だ
ろうと思いますが、神戸のうまい
物の特色について一言ずつお願ひ
します。

竹田 全国のどこの街へ行つても
それぞれ自分の所の"うまい物"
の自慢を聞かされるが、その中で
も神戸の魅力は街の規模のわりに
バラエティに富んだ食べ物屋さん
があることでしょうね。東京に行

けばもちろんいろんな店があるけ
れど、これはいわば当然のこと。
人口130万から140万の規模の都市と
しては恵まれています。それとも
う一つの魅力は、適當な値段で食
べられることですね。いくらま
い物といつても、高い物では仕方
がない。

小山 私は仕事が大阪なので、ど
うしてもあちらで食べることが多
いのですが、それが何日も続くと
何かおいしい物を食べたいな
と神戸の味が恋しくなります。私
の場合は一人暮らしですから、栄
養のバランスも考え、今週はこん
なものが足りないからあそこへ行
こう、その次はこちらへ行こう、

神戸のうまいもんは
手づくりの
木綿のような味だ

小山 私は仕事が大阪なので、ど
うしてもあちらで食べることが多
いのですが、それが何日も続くと
何かおいしい物を食べたいな
と神戸の味が恋しくなります。私
の場合は一人暮らしですから、栄
養のバランスも考え、今週はこん
なものが足りないからあそこへ行
こう、その次はこちらへ行こう、

有井 僕は飲む方なので食通とい
うよりは食不通(笑)だが、たま
たま新聞の日曜版で「味をさぐる」
という欄を担当して、それから神



戸の味に興味をもちはじめた。取材でKFR（神戸ファッショントリ人協会）の人と話していく「素材と素材との仲人が我々なんだ」というピストロ・ドゥ・リヨンの山崎良平さんの言葉を聞いたが、神戸は山の幸、海の幸と揃つていて素材として恵まれていますね。一例ですが、ある海鮮料理のお店で神戸と東京で同じ物を食べたが、どうも味がちがう。同じ料理人、同じ生簀の魚でどうしてちがうのかな、と思うと水のせいなんですね。神戸の水の良さは有名だから。

赤尾 神戸の味というのは、手づくりの木綿のような味なんです。神戸は街としてそれ程大きくなから、かえって手づくりのおもしろい味覚が育っている。これがマニモス化してしまうと、サービスやら味やら手が抜けおちてしまうからね。大通りでなく、ちょっと入りこんだ所に楽しい店が多い。それを探していくのが、また楽しいんだね。

水谷 大阪でも東京でも食べ物屋さんがビジネス本位ですね。街の中心に行かなければおいしい店がない。神戸の場合は、もつと庶民の生活に密着していて、すぐ隣りが住宅地のような所にあるのがよいですね。大阪だと神戸のように歩いていけるところに店があると



竹田洋太郎さん



水谷 顕介さん



赤尾 実子さん



小山 乃里子さん



有井 基さん

家庭的な雰囲気が魅力 神戸つ子は 広東料理がお好き

——バラエティのある神戸の食べ物の中でも特に推奨に値するものと僕は中華料理だと思う。最近は家庭的な雰囲気のいい店が増えていく。横浜の中華街とか長崎や福岡のより上だね。その次は、やっぱりお肉ですね。値段を度外視するところ東京にも良い店があるが、神戸肉はレベルが高い。朝鮮料理になると、どうも大阪の迫力に負けますね。お魚も鯛はうまいが、他のものは料理の技法は上手でも素材として下関などに勝てないでしょ

竹田 中華料理の中でも日本人に合うのは広東料理。世界的には四

川料理と上海料理が大はやりだが日本人には四川料理はあわないようだ。大阪には昔から山東省の北の料理が多いが、神戸は広東料理と台湾料理が多い。どこの店といわず、全体に水準が高いですね。

赤尾 気候的に合っているんでしょうね。広東料理というのは、楊子江以南の地域で風土が乾燥している関係から汁のものが多い。北京料理は揚げ物が多く、四川料理は香辛料をふんだんに使います。神戸は中国の南の方から来られた華僑の人が多い関係で、広東料理がおいしいですね。

中国人が経営しているというだけなく、本国の人食べに行きますから、手を抜いたものは作れない。これは他の国

小山 この店ならこれ、というのがあつてね。神戸元町別館牡丹園の焼そばなんて、青菜が一杯はいついて焼ぶたがうまくよく食べましたね（笑）。

神戸ステーキの うまさの秘密は 肉に詳しいコックさん

神戸というと但馬肉、ステーキのおいしい所というのが昔から定着していますが。

水谷 僕も牛肉は神戸のものが最

高だと思う。それも、特別に高い

ものでなく、普通のお肉がおい

しいという意味でね。神戸肉の評

判を支えるものとして、手ごろな

値段でおいしい肉を扱う肉屋がた

くさんあるんです。

有井 肉屋さんもそうだし、料理人も肉の調理をよく心得ているよ。神戸つ子は昔から肉の味をよく知っているし、安い店を探すのも上手だから、料理人にとって刺激が多い。同じ値段のものを見比べると、神戸とよそでは決定的にちがいます。

竹田 神戸には昔から肉を扱う業者が多いでですからね。それから肉料理のことと言えば、ただいい材料を仕入れているだけでは駄目なんですね。牛肉をよく知っている料理人がいるかどうかが勝負なんです。お肉には食べごろと

いうのがあって、これを間違えなければ冷凍肉でもおいしく食べられる。もちろん、いいお肉をいい料理人が扱うのが最高です。神戸には、さすがに推奨するに足る店が多いですよ。

小山 ハイウェイのおじさんなんかのことをよく知ってるもんねいい材料が入った日に行くと、それを勧めてくれるでしょう。あんなのが嬉しいね。

赤尾 神戸肉といつても純粹の但馬肉だけではもう需要に追いつか

なくなっているだろけど、やつぱり神戸に来る人は神戸ステーキに憧れてくるだろうし、神戸肉のレベルを低下させることのないよう頑張ってほしいですね。それとせっかく神戸に来たのだったら、多少値がはつても奮発しておいしいステーキを食べていかれるようぜひ、すすめたいですね。

港町KOBEnには 世界の料理が 息づいてる

——神戸のもう一つの魅力は、多彩に揃つた各国の料理だと思いまが、その点については。

赤尾 僕もあちこちと外国を回つて世界中の食物を味わいましたが神戸のものは本国に比べて遜色ないですね。ヨーロッパでは、何しろフルコースの量が多すぎて全部食べきれない。日本人と西洋の人とでは胃袋の容量がちがいますからね。それに食事に対する時間感覚も。むこうでは2時間も3時間もかけますから。その点は、神戸のお店の方が日本人には向きた。

神戸の街の発展してきた歴史を見ても、海外に目を開いてきた国際都市だけあって、世界の料理が街の中に息づいている。

竹田 何といっても、神戸には各

国の料理がバラエティ豊かに揃つ

ている。「神戸っ子」の特集を見てもよくわかるが、フランス料理、イタリア料理、スペイン料理、インド料理、地中海料理など挙げきれないくらい揃っている。

有井 昔から有名な伝統ある店も健在だし、新しく次々と特色あるお店もできてきたし。

小山 講釈の多いおじさんのいる店もあるけれどね（笑）。まあ、そういうお店の主人とのコミュニケーションのあることも、神戸のよさでしょうね。

竹田 来年はポートピアがあるでしょう。僕は万博の時には論説委員をしていた関係で8回も足を運んだけど展示会場にはあまり行かないで、もっぱらレストラン回りをしていた。いつも最後はミュンヘン館でビールを飲んで大騒ぎをしてね（笑）。ポートピアでも各国の料理が出店をやるようなので、これが一つの楽しみです。神戸の味にまた良い刺激となることでしょう。

水谷 僕は思うけど、神戸はぜひ屋台を復活させてほしいね。変に小さくするより活気のある街づくりをしてほしい。新神戸駅の前の川べりに夕方になると、ズラリと屋台が並んだら、きれいだと思うね。そこで世界の食品雑貨を売る商店街をつくったら、神戸らしくいいと思うなあ。

人間くささと

生活感の溢れた街の

生活文化を探検しよう

——いろいろお伺いしましたが、神戸の場合、一軒一軒の食べ物屋さんもさることながら街全体の雰囲気も神戸の味覚を盛りたてているような気がしますね。

赤尾 最近は異人館めぐりの女性が多いでしょう。どうしてこんなに人気があるのかというと、神戸の街には他にないエキゾチズムがある。建物もシャレているし、

神戸の地形と歴史のもつ独特なものだ。若い人には簡単な外国旅行の気分が味わえる。横浜も外国人に開けた港町だが、山がないでしょ。そういう街の美しさと食べ物の魅力がくつついでいる。

有井 よその土地から来た人を案内する場合、僕などはやっぱり北野クラブとかタワーサイドホテルみたいに、景色のよく見える所へ連れて行くことが多いね。神戸の夜景を見わたしながら食事ができるというのは喜ばれますよ。それであちらこちら説明しながら、それでは明日は六甲山でも登ろうかなんて言つてね。

小山 眺めのよさも味のうちです（笑）。ポートピア⁸¹に向かって胎動している神戸港を目前に、

ロマンティックな船旅気分で海の幸を味わう、なんてのが最高ね。

あとはやっぱり三宮から北野、トアロード、元町とぶらぶら歩きまわりながら、気に入りの店をのぞく楽しさ。神戸というのはコンパクトな街で、とても歩くのに適しているんですね。私なんか、いつもお腹をすかせてウロウロ、おいしい物を探して歩いてるんです。

水谷 雰囲気ということでは、眺めのよさもあるけれど、僕の強調したいのは人間くささとか生活感のある店が多いことだ。最初に言ったことの繰り返しになるが、生活の延長の場に食物屋さんがあるのが一番よいことです。市場の近くに美味しい寿司屋があるとか、うどん屋があるとか。外食産業なんて言葉があるけど、本来食べ物は人間のつくる物だし、そういう生活とのつながりで成り立つものなんだ。店の規模にしても、ご主人が自分で市場から仕入れて、手で運んできて、それで一日まかなえるくらいの規模が一番よい。

竹田 神戸に古くからある店は、そのへんをよく心得ているね。『食べる』ということは大きさに言えば一つの文化だしファンションだから、その街の文化のパロメータだ。食べる方の側も大いに知恵を發揮してうまい物を食べてほしいね。（竹葉亭にて）

●神戸元町で生まれた美味・

とんかつ



神戸市生田区元町通一丁目二四
電話(078)331-0755代7

とんかつ
二つ茶屋

ビーフ(神戸肉)かつ
ビーフバター焼
ロールかつ定食
チーズかつ定食
ハレかつ定食
ライスかつ定食
海老かつ定食
かきかつ定食
ロースかつ定食

元町駅	
とんかつ一番	二つ茶屋
鰻	
元町三丁目	元町一丁目
川筋	太丸

足引庵
左づみ



神戸市生田区元町通一丁目二四
電話(078)331-0755代7

とんかつ
二つ茶屋

カナダからやってきた
日本のピザショップ

ピザのタネ“ドウ”が宙に舞う
これがパテオのピザのヒケツ



お好みの具をのせて
540円から……



元町1番街 ☎ 331-9378 AM11~PM9 無休

ステーキならステーキランド KOBE へ…



グループで、ご家族お揃いで
本格派ステーキを手頃なお値段で
お楽しみいただけます。

- ご宴会、パーティのご予約を承っております。
(お1人様3,000円から25名様まで可)

- S. L. K. スープ(肉と野菜入り)……¥ 420
- 車海老のバター焼き……………¥ 1,280
- S. L. K. サーロインステーキ……¥ 2,800
- 特選神戸肉ステーキ……………¥ 3,800
- D.ディナー……………¥ 4,800
(オードブル・魚・神戸肉ステーキ・デザート・コーヒー)

ステーキランド神戸
宮迫ビルF・2F

コトブキ
西口

至神戸三宮

阪急三宮

至至大阪

ステーキランド KOBE

神戸市生田区北長狭通1丁目21番地7 / 宮迫ビル1F~2F
阪急三宮西口山側 / ☎ 332-1787(代)

11:00 AM~10:00 PM

姉妹店…ステーキランド山崎 ☎ 391-3335