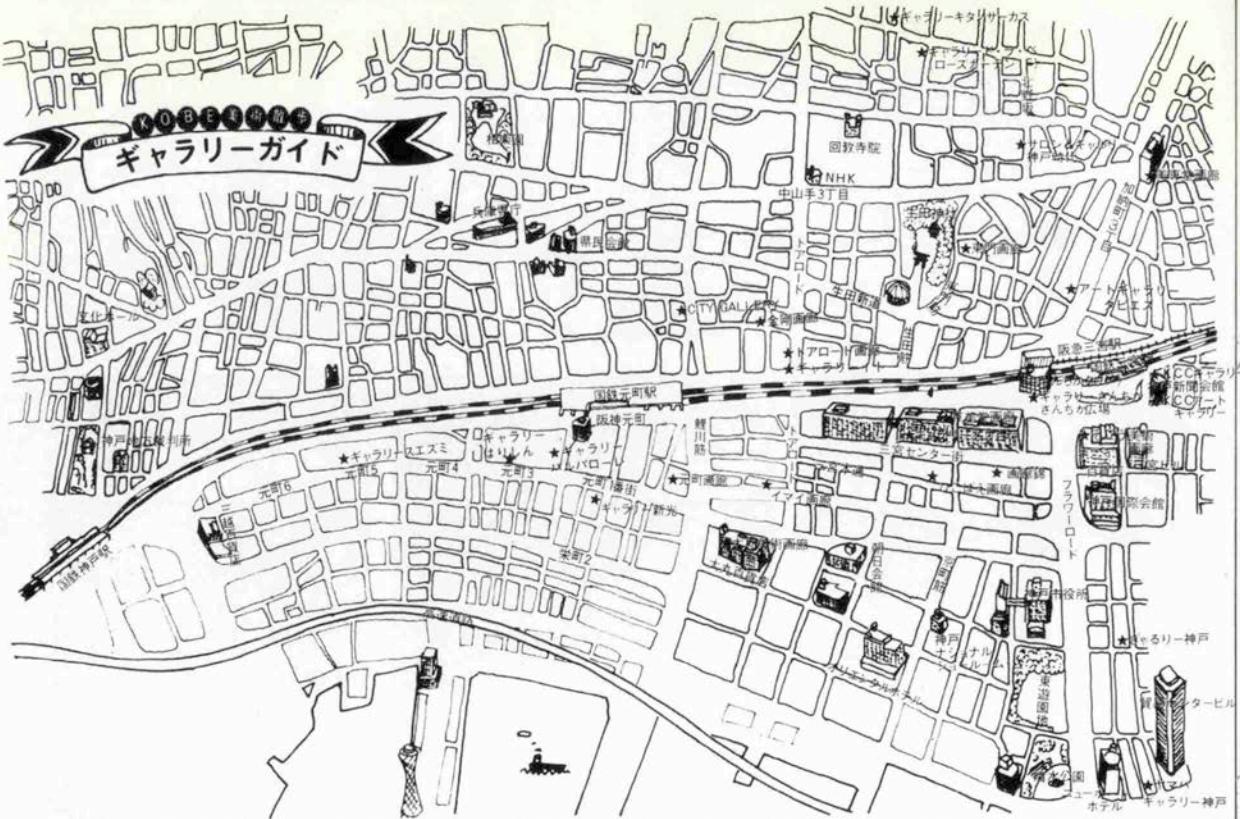


KOBEL 神戸市
ギャラリーガイド



ギャラリー
はりしん

神戸市中央区元町通3丁目
10番3号
☎ (078) 331-2516

ギャラリー
パルパローレ

神戸市中央区元町通3丁目
9番8号パルパローレ3F
☎ (078) 332-6033 水曜休

貸画廊
ギャラリー新光

画廊使用ノオ申込ハ
3カ月以上前ニオネ
ガイシマス。
元町通Ⅱ丁目
☎ (078) 321-4732

元町画廊
(若木屋)
佐藤 廉

神戸市中央区元町通1丁目
7番2号(ニューもとビル)
☎ (078) 331-2359
第1・3月曜休、第2・4日曜休

ギャラリー
あじさい

神戸市中央区三宮町1丁目
9番1センターブラザ2F
生田筋エスカレーター前
☎ (078) 331-1639 月曜休

summer — gift & present —

神戸の街から

夏を贈る



C

ポートピア'81	瓦せんべい
14枚入	500円
21枚入	700円
30枚入	1,000円

カツブ・トロフィーなど賞品や結納用品・記念品の専門店。ポートピア'81関連のネクタイピンやネックレス、ピンブローチなどがいま人気の中心だとか。神戸の異人館シリーズの盾(一枚二〇〇〇円)は神戸を訪れる人の絶好の土産品。これもこの店のオリジナルである。



A

神戸人形	9,800円
三味酒呑	4,500円
三味線	4,500円
酒呑み	4,500円
他に9種類あり	
	4,500円~9,800円



B



ポートピア'81
公式記念メダル
石版春生画
純金製 150,000円
18金製 25,000円
純銀製 20,000円
銅 3,000円
公式メダルは平山商会
でのみ販売しています

若い女性なら誰でも欲しくなる小物の数々は神戸セントスに満たされたもので数千点も店内にある、というから選ぶ楽しさもあるとしお。幻の人形といわれた神戸人形をはじめポートピア'81Tシャツなどお土産に。世界の民芸品を集めただけでも楽しい趣味の店。



最高の原料と独特の手法で作られた瓦せんべいは神戸名産の最右翼。この店は瓦せんべいの元祖で濱川神戸の瓦紋「菊水」や楠公父子訣別の岡柄を配したのもこの店の始祖松井佐助翁による。註文により自由に絵やマーク入りの特製煎餅もつくってくれるが、今はポートピア'81瓦煎餅が人気的で土産物に最適だ。手焼きの風味が何とも美味。

創業明治六年

亀井堂総本店

神戸元町6丁目 ☎ 078-351-0001~3

記念品 贈答品 結納

平山商会

神戸市中央区中町通2丁目1-16 神戸駅前 ☎ 078-351-1551

世界の民芸品を集めた

神戸センター

神戸・三宮センター街サンブリッジ南詰 ☎ 078-321-0161

summer—gift & present

神戸の街から 夏を贈る



F
樽に生きづく伝統の
風格と風味
「化粧樽詰合せ」
2,500円～10,000円



甲南漬は酒どころ灘の特産品。香味ゆたかな灘の酒、その酒粕をふんだんに使い、更に自家吟醸の白菱味醤粕で味を整え伝統の技術で長い歳月ゆっくり漬けあげた高級奈良漬です。熟成された風味とコクを涼風にのせて贈りませんか。「千成甲南漬」や「珍味詰めざんまい」「甲南きざみ漬」「珍味・海の幸」など味を詰め合わせも揃っています。

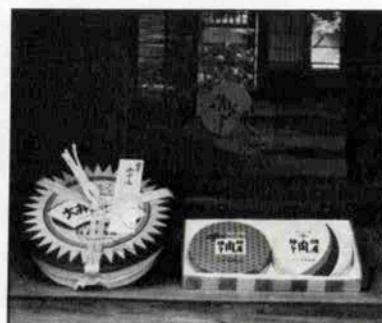
灘五郷で生まれた名産 甲南漬

高嶋酒類食品

神戸市東灘区御影塚町3-9-16 ☎078-841-0551

F

“神戸ビーフ”世界中に知渡る美味なお肉の代名詞。そんな神戸ビーフを夏の食卓にいかがですか。明治4年創業の大井肉店自慢のとろけるよう柔かい大井牛肉はドライアイス詰めで航空便にて地方発送を承わります。心をこめて仕上げられた食通の垂涎の的、味噌漬、佃煮も地方発送いたします。レストランでのお食事もご家族連れでどうぞ。



E



味噌漬 3,000円～20,000円
佃 煮 2,000円～10,000円

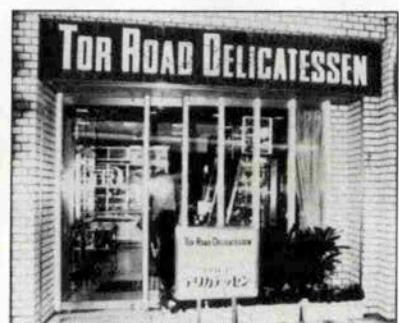
高級肉料理、神戸肉の

大井肉店

神戸市中央区元町7丁目 ☎078-351-1011

D

スマーケキングサーモン、スマーカレッドサーモン、ソーセージ、ハム、ローストポーク、ベーコン…食車にうれしいデリカテッセンの数々。



純ドイツ式・スコッチ式製法を堅持しつつ、出船入船と共にもたらされる世界の味覚と関西の豊かな自然から生み出された洗練された味覚…それがトアロードデリカテッセンの味。神戸らしい洋風惣菜をポートビア'81の思い出と共に持ち帰りなきってはいかがでしょう。奥のコーナーではサンドイッチとコーヒーが味わえる喫茶室もあります。

世界の食料品

トアロードデリカテッセン

神戸市中央区北長狭通2-6-5 ☎078-331-6535



<p>ドイツワイン・コーヒー・ブティック ロー・テ・ロー・ゼ 中央区北野町4丁目9-14 ☎222-3200 10AM~10PM (ブティックは午後6時)</p>	<p>COFFEE & SOUVENIR うろこの家 中央区北野町2丁目 ☎242-6530</p>	<p>フランス料理 北野クラブ 中央区北野町1丁目5-7 ☎222-5123 11AM~2:30PM (ランチ/クインズランチは3PM) 5PM~10:30PM(ディナー)</p>
<p>舶来芸品・アンティーク 神戸コレクション 北野通店 ☎222-2468 10AM~5PM 異人館通店 ☎222-3600 10AM~8PM</p>	<p>異人館のユーハイム ラインの館 中央区北野町2丁目10-24 ☎222-6266 10:00~18:00 第3木曜定休</p>	<p>神戸割烹 お可川 中央区北野町1丁目5-7 ☎222-3511 11AM~9PM</p>
<p>手づくりの店 がれりあ馬亞乃 中央区北野町4丁目9-8 キタノサーカス山側 ☎242-5005 11AM~7PM 水曜休</p>	<p>美容室 ブルーあきら 中央区北野町3丁目 ☎221-9080 9AM~6PM 月・第3火休</p>	<p>英國風レストラン St. George Japan 中央区北野町1丁目2-17 ☎242-1234 11AM~4PM(ランチタイム) 5PM~11PM(会員制)</p>
<p>花と植木 草樂園 中央区山本通3丁目バス停前 ☎221-1585 9:30AM~7PM</p>	<p>レストラン プリンスコート 中央区北野町2丁目13-6 ☎221-2132 5AM~9PM</p>	<p>真珠・宝石・アクセサリー専門店 サロン・ド・パール北野 (栄光宝飾) 中央区北野町4丁目8-3 ☎222-1406</p>
<p>フランス料理 ビストロドゥリヨン 中央区山本通2丁目13-6 ☎221-2727 正午~10PM 月曜休</p>	<p>スパニッシュレストラン エルヴィノ 中央区北野町3丁目 アニルドマンション1F ☎241-1344 東門店 ☎332-6636 水曜休</p>	<p>オリジナルファッショ・ブティック 魔女大里最世子 中央区北野町4丁目異人館俱楽部 ☎222-1773 11AM~8PM 第3月休</p>
<p>メンバーズラウンジ 異人坂 中央区北野町2丁目9-22 ☎222-2001 11AM~5PM (ティータイム) 5:30PM~12PM(メンバーズクラブ)</p>	<p>ギャラリー・ティールーム 神戸時代 中央区中山手通1丁目23-10 モンシャトウコトブキビル ☎242-3567 11AM~5PM (ティータイム) 土曜休 6PM~12PM(ドリンクタイム) 日祝休</p>	<p>フランス料理 ジャン・ムーラン 中央区北野町3丁目1-1 ☎242-4188 11:30AM~2PM 5PM~10PM 水曜休</p>
		<p>(北から南へ)</p>

坂のある町・散歩道 **KITANO**



Kitano Queen's Lunch

ご婦人のためのロイヤルタイム

《午前11時→午後3時半》をご利用ください。* ティータイムは午後5時までです。

ひかりに映える北野町の夏!

とびきりの贅沢が気軽に味わえる
北野クラブはパリ感觉

7月のメニュー

JULY

Gazpacho
ガスパチョ

Truites Sautéées aux Amandes
にじますのアーモンドソースかけ

Aubergine à la Provençale
ナスのソテー・プロヴァンス風

Salade Vertes
グリーン サラダ

Sabayon Glacé à l'Orange
フレッシュオレンジとアイスクリームサバイヨンソース

Petits Fours
小菓子

Café
コーヒー

税金・サービス料込み
¥3,000

謝恩会、クラス会にも御利用下さい。

本格的フランス料理がお気軽に召し上りいただけます。

Restaurant
Blanc de Blancs

ファッションショー・展示会
などにもご利用ください。

レストラン **ブランドゥブラン** 神戸

ご予約はお早めに★★★

☎(078)222-5123

★★★★★★担当・坂本

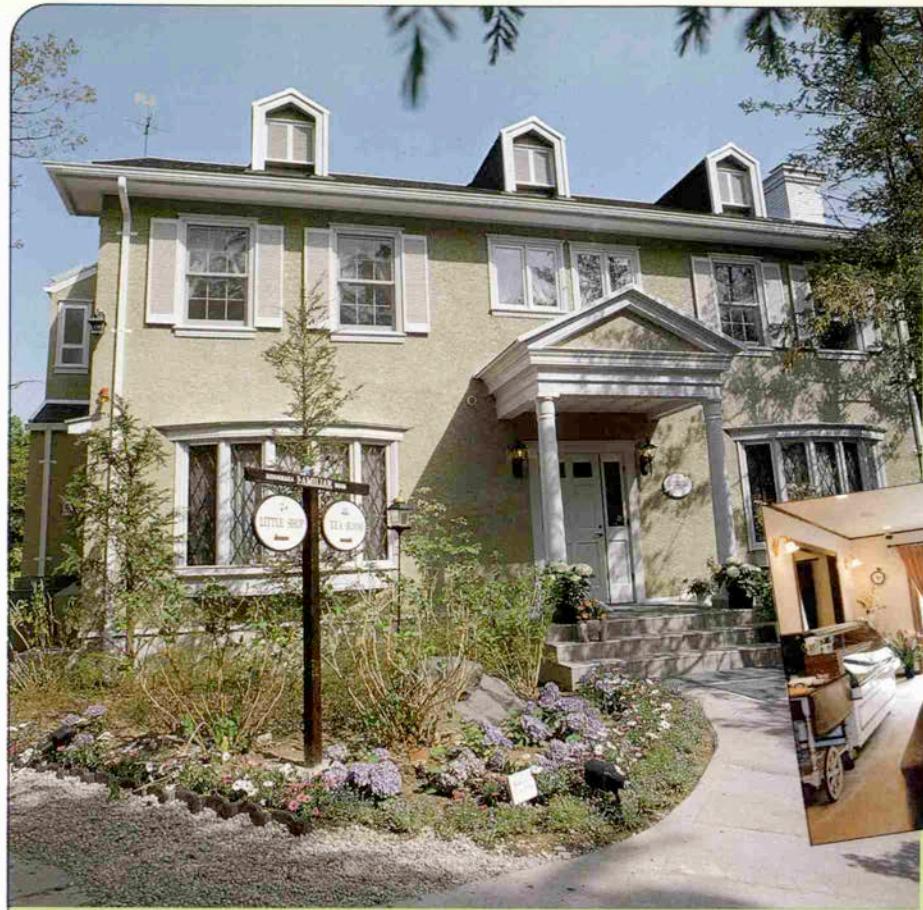


レストラン・ナイトクラブ
北野クラブ

神戸市中央区北野町1-5-7

☎(078)222-5123

年中無休 車場有



緑の中のアーリーアメリカン風のハウス
ティールームとリトルショップ

ファミリア北野坂ハウス

神戸市中央区北野町2丁目125 TEL.(078)222-3535 11AM~6PM 月曜休

・大きな信頼・
設計 / 施工



三井ホーム

株式会社

神戸支店/神戸市中央区小野柄通7-1-18 三宮ビル北館3階 丘.(078)232-1688(代表)

ファミリアルな寛ぎ

楽しい語らいがはずむアフタヌーン北野町



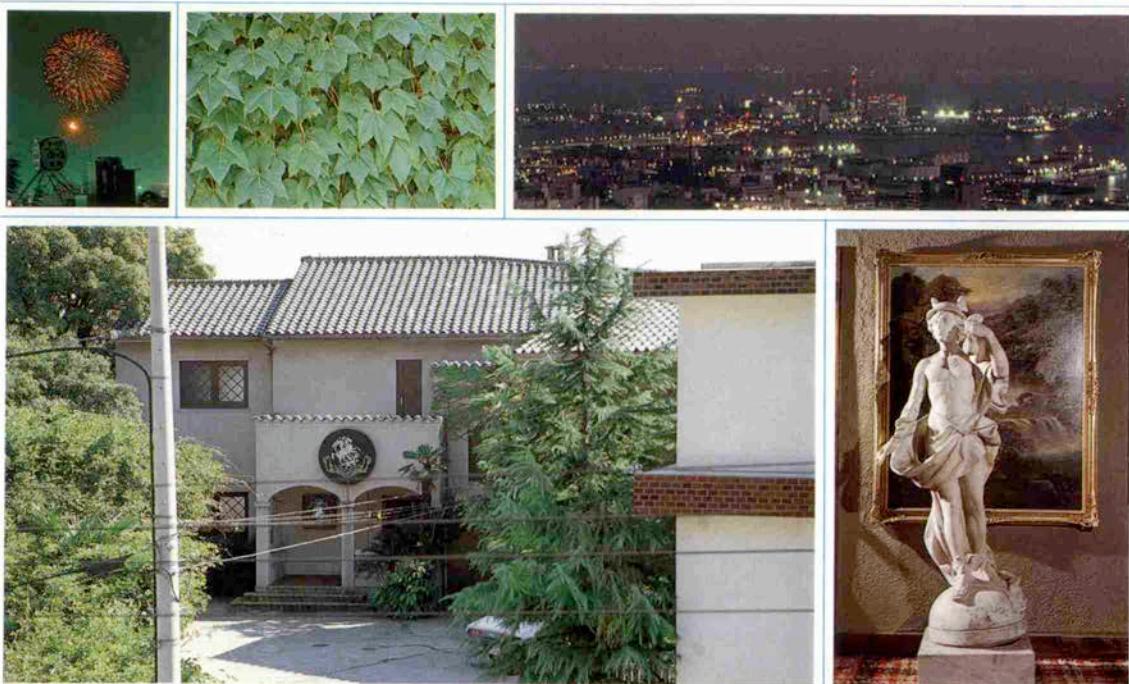
神戸市中央区北野町2丁目9-22(三本松不動尊北) TEL(078) 222-2001

昼のティータイムは会員制ではありません。お気軽にお立ち寄りくださいませ。
午後5時30分からは会員制になっております。
ご予約を承りましたら会員の皆様に、おまかせ料理(会席料理)をご用意いたします。



ティータイム11AM~5PM
どなたでもおこしになります。
メンバーズタイム5:30PM~0AM
会員制です。

日差しの残酷な初夏の午後
冷えた辛口の白ワインが何よりも美味しかった。
風にも色を見つけた、北野町。
旧クッペ邸のゆとりのある空間を生かしたセントジョージにて——。



ST. GEORGE JAPAN

会員制ですがビジターも歓迎いたします。
神戸らしさが満喫できるクラブライフをお
楽しみください。

神戸市中央区北野町1丁目2-17 ☎078-242-1234代) 営業時間AM10:00—PM4:00 PM5:00—PM11:00



アダムG 岡田巖

★オーダーメイド・紳士服

中央区御通6-1-1-15

☎221-9314

7

みゆきビル607

お中元に御仕立券つきの服地を贈つて
はいかがでしょう。ランパン、スキヤ
バル、ダンビルなど逸品が揃つてます。



ニューポートホテル

★回転レストラン「鳴門」(15F)

中央区浜通6-1-3-13
フランコード
☎231-1417-1

港神戸の夜景を360度楽しみながら、ス
テーキムータード(¥3,800)を。
写真・STEAK AU MOUTARD SAUCE MADELEINE



シヤス

★マリン・ブティック

国際会館1F ☎ 251-18161

海の季節到来。オリジナルTシャツ、
トレーナー、キャップテン帽、ショーパン
グなどマリンルックが勢揃い。



杏アンズ

★宝石・アクセサリー・バッグ

センターブラザーフ
☎332-13907

18金のブレスレット、洒落たデザイン
がいろいろ揃っています。夏に人気の
象牙のブレスレットも入りました。



shopping

ポートピア'81 真夏の夜の夢

夢と希望にあふれる未来との出会い

昭和56年3月20日(金)～9月15日(祝) 於神戸ポートアイランド



未積製額

★画材・額縁
トアロード・大丸前

☎ 331-11309

生活空間は大切にしたいもの。夏に向けて、インテリアをシンプルに演出してみませんか。画材・額縁が豊富です。



さんくフラーF ☎ 332-12856
京町デパート・さんくつかデパート・モールデパート
ユウデパート・神戸デパート・須磨デパート
海に山に心が躍る季節です。よりリズミカルなタウンファッショングが似合う。

ブチデート

★ファッショングハウス



太田べつ甲店

★べつ甲
元町1番街山側 ☎ 331-16195

自然の色彩と光沢はべつ甲ならではのもの。エレガント感覚あふれるべつ甲のブレスレットで決めてみませんか。



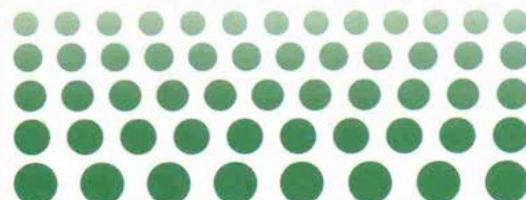
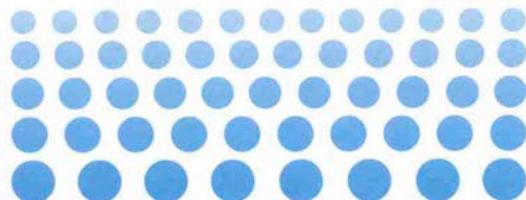
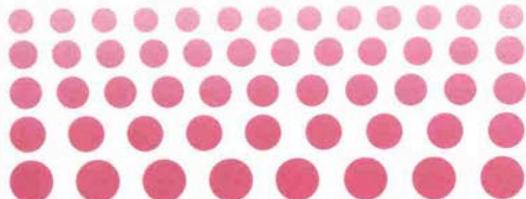
トアロード ☎ 331-16163
ボルボネーゼのファッショングがイタリアに先がけて、日本で初登場。手染めの生地を使ったシックな装いが素敵。

ボルボ Borbo

★サロン・ドゥ・ブティック

This is Kobe

VIVA!カラフルサマー

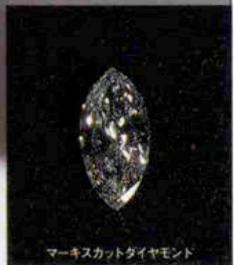
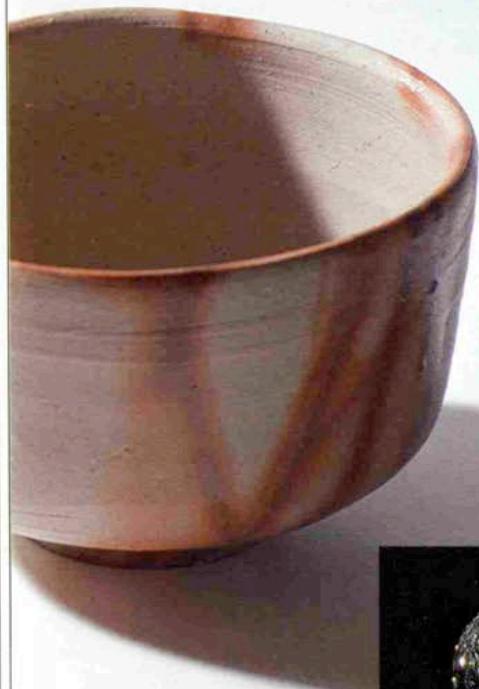


世界の服地

シンワ

さんちかファミリータウン/TEL.321-5254
コットンシンワ 須磨バティオ専門店街1F/TEL.791-0002
ブティックシンワ 三宮センター街2丁目/TEL.321-0200, 331-3098

さざ波の音が聞こえる
海に面した静かな宝石店



マーブルカットダイヤモンド

株式会社

寿光

神戸市垂水区東舞子町6-16号
舞子グランドハイツ 608
TEL 078-784-5567

一番安い切符を!!

● 東南アジア
台 北 65,000円より
香 港 63,000円より
マ ニ ラ 66,000円より
バンコック 97,000円より
シンガポール 99,000円より

● アメリカ
ロサンゼルス
サンフランシスコ
シアトル
往 復 169,000円より
片 道 102,000円より

● ヨーロッパ
アムステルダム ブラッセル
アテネ チューリッヒ
フランクフルト ローマ
パリ 往復 198,000円より
ロンドン 片道 143,000円より
コペンハーゲン (いずれも大阪発の料金です)

●イギリス＝フランス＝日本とNET WORKをもつ
運輸大臣登録一般旅行業 第492号 TOP NOTCH INC

 株式会社 **トッコナッチ**
Tel. (078) 242-2695

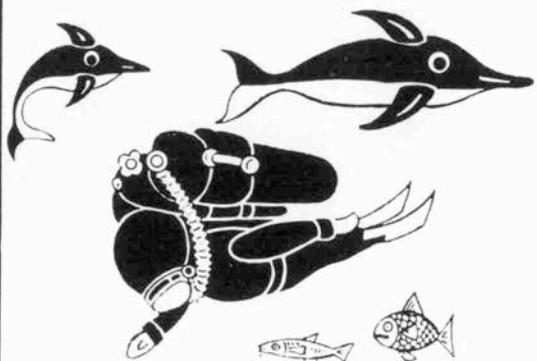


〒650 神戸市中央区琴緒町5-7-5
グリーン・シャレー201号室
東京(原宿) 東京都渋谷区神宮前3-22-9
満月ビル Tel. (03) 405-5931
ロンドン(ピカデリー) 149 Kent House, St Regent St.
London W1 Tel. 01(437) 6671~3
パリ(サントノーレ) 9 Rue Du Faubourg Saint-Honore
75008 Paris Tel. 268(05)31

夏が来た!

夏が来た!

水遊びのオモチャが カメヤにいっぱい
ぼくも わたしも 大はしゃぎ!



三宮方面でのお買物は…	元町方面でのお買物は…	神戸駅前方面でのお買物は…
さんちか店 ファミリーキュン	元町店 元町通3丁目山側	サンこうべ店 神戸駅前地下街
☎391-4045	☎331-0090	☎351-6002
三宮店 センタープラザ1階	元町東店 元町1番街不二家前	名古方面でのお買物は…
☎331-4969	☎391-0768	ニユースマ店 須磨バティオ
		☎792-4688



動物園飼育日記 — 188 — 亀井一成



妻亡き後のオスペンギン



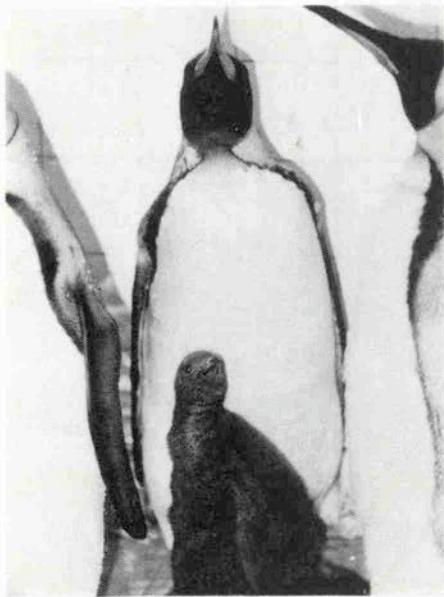
世界のペンギン17種。そのうち、キングペンギン、エングラー・ペンギンの2種だけは、一メートルもある大きな身体であるばかりではなく、雛を“かえす”のにも巣を作らないのである。

他の小形のペンギンたちは、石コロで巣を作ったり、枯草を使つたり、地中に穴を掘つたりして、キジや、カモのように地上にせつせと巣を作つて卵を抱く。しかも、繁殖期になるとおびただしい数のペンギンたちが集つて巣を作る。それをコロニーとよぶが、どんなに大群であつても、ペアを組んだ夫婦は、あくまでも共同育児を行なうことが観察されている。

それでは巣を作らない大形のキングやエン・ペラーラーたちはどうした集団繁殖地をもたないのかといえれば、巣を作れる小型ペンギン同様、やはり大繁殖地をもつている。その数ひとつものコロニーだけで50万羽という数の報告さえある。しかも、巣を作らない彼等は、卵を足の間に挟み、立つたままで、たつた一個の卵を、夫婦で交代しながら、暖め、雛を“かえす”のだ。

そして雛が“ふ化”するとオス、メスどちらかが海に出かけ、エサを思いきり食べて、それを吐きだして雛に食べさせ育てる。が、そうした大集団の中であつても、絶対に夫婦を間違えたりしないし、他の雛に餌を与えることはしない。果して、何をどう見分けるのかは、人間の我々には未だ、謎とされている。

何万羽という大集団の中から、たつた32羽（キング7羽、他の小形ベンギン25羽）といふ少ない動物園のグループの中であつても、や



オス親と戯れるペンギンの子供

はりそうした、大陸の中の習性を、そつとのぞかせてくれるが、そうした種の保存という本能を見させてくれた時何だか胸が熱くなることさえある。

〔夫婦交代で55日めの雛誕生〕

やはり小形のペンギンは卵が小さいことからだろう、ふ化日数も40日たらずであるが、大形のキングやエンペラーラーは53日前後もかかる。ひと口に53日といつても鳥たちにとっては大へんな日々である。

卵は一日に何回となく転卵させないと、平均して体温を与えることができないので、足の甲の上からコロゲ落さつきと交代すればよいわけだが、キング・ペンギンはそうは行かない。オス、メスが向いあって立ち、互いの両足の甲をショートにして、そろりと卵をクチバシで受け渡しする。

動物園の場合初夏に産卵することが多いので、こうした卵を抱く姿は、冷房室の中である。ちよと仔細に見て頂くと目撃されるはず。その瞬間を見ることができたら、その人に幸運をもたらすといふ人さえいる。昨年も

遅く昭和五十五年七月二十八日たつた一個の卵を産み、ひと夫婦が交代で卵を暖め続けること、五十五日めの朝、可愛い一羽の雛が誕生した。

小形のペンギンよりも、大形のキング・ペンギンの繁殖は世界の動物園でも至難とされている。神戸でも、昭和四十三年に最初の産卵を見てから今まで、七回の産卵を見たが、その間、四十四年に日本

で初めての人工育児を行い育てたのが唯一の記録だつた。そこで、今日両親揃つての自然ふ化そして自然育児で育ち始めた雛に、私たちはどれほどの喜びをもつたことか分らない。

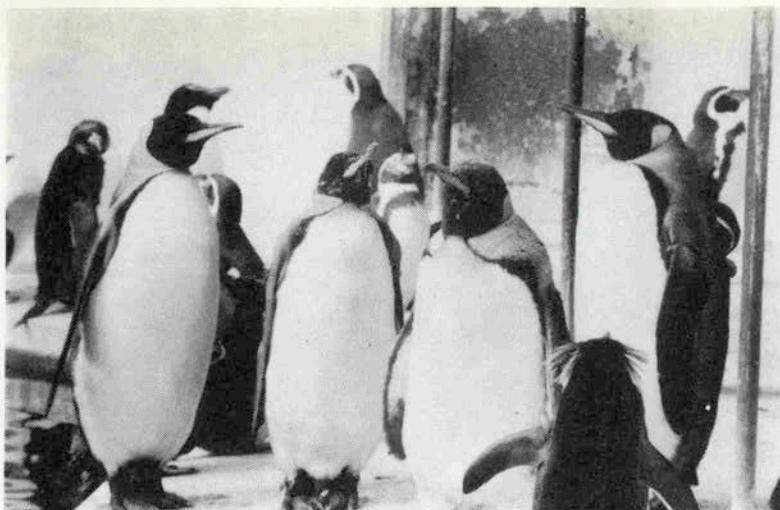
「痩せ衰える母ペンギン」

しかしながら、抱卵中は生理的に食欲が落ちるうえ、ふ化してからは、いったん食べた鮮魚を吐きだして雛に与える日々を続ける。さらにまた、殆んど静止したまま動くことがない。生後一ヶ月位は、雛も小さくさほど親鳥の負担もないが、三ヶ月以降は、加速度的に給餌量が増え、親鳥の痩せがめだつものである。そうした期間中

南極地方の集団繁殖地とちがい冷房室では生活条件が極めて悪い。僅かな原因で致命的な発病をもたらすことがよくある。

この母鳥もやはりそうであった。生後七ヶ月め、あれなくし始めた。ぐんぐん育つて行く雛にもたれられただけで、何だか、腰がふらつく姿に私たちは、これはいけないと色々と手当を試み、一時的に小康も得ていたのであった。しかしながら、不幸にも、雛生後八ヶ月めの早晨、哀れにも前伏せに倒れた母鳥に寄り添つて鳴いている雛を見るに至つたのであった。この度は、雛のふ化以来、オス親も雛に餌を与えていたことを確認していたが、抱卵のときほど、メスがオスに任せようとしない。雛になつてからは、まことに積極的に雛に餌を与え、オス親はもつぱら、他の鳥たちを寄せつけないという雛のかばい役を努めていた。不幸な母鳥の死という結果、私たちと覚えており、メス親同様親鳥の羽の下にクチバシをもぐりこませ、いつまでもいつまでも甘えるしぐさに、私たちは胸が熱くなってしまった。

やはり、ペンギン夫婦は共同育児にあたる。まさにその姿を、このオス親は、人間に飼育され、しかも、冷房室という缶詰のような生活環境の中できさえ見せた。メス親に代りいったん食べたアジを、口から吐きだしながら口移しに与えだした姿を確認した私たち、みんなが思わず大声援を送つたのである。ペンギンは生後、十カ月頃から、あのぬいぐるみのような綿毛をぬぎ捨て、親鳥同様美しい本羽にかわり、もう自立してくれるはずだ。あと三ヶ月、父さんペンギン頑張れや！



外に出ていたオス親（右端）が母親に代わって育て始めました。

こんにちは赤ちゃん



ひとりであるけるようになりました
上田 卓くん/横浜市戸塚区

完全看護★冷暖房完備★病院前公共駐車場有

芦屋柿沼産婦人科



芦屋市大木町1番18号

芦屋保健所東隣

☎ 芦屋 (0797) 31-1234 代表

Orthodontist



播磨矯正歯科

神戸・元町 ☎ 391-5288

漂う
神戸紳士の憩いの処

「どうしたらよかろ
もしも水道の水が
インキだつたら
飲みものなんでは
どうしたらよかろ
」
〔
そんなうる覚えの詩が
口から出るような
機知と情緒の



この店に来ると不思議な魅力に包まれる。
趣味の良い調度と京子さんから発せられる
えもいわれぬ感性のせいだろう。



宝珠
Hōju

新谷京子

神戸市中央区中山手通2丁目10-21 (〒650)
にしむら珈琲、ダニーボーイ山側10メートル
松花園ビル3階 TEL 078(241)6240

〈アルバイトをして下さる女性を募集中です。お電話をください。〉

やっぱりうまい老舗の味



ムサシ

本店

三宮・センター街 TEL 321-0634
11:00AM ~ 7:30PM 每水曜日休み

さんプラザ店

三宮・さんプラザB1 TEL 391-2427
11:10AM ~ 8:00PM 毎月曜日休み

●小山乃里子の

ノコちゃん

華麗なる食べある記

△61▽季節料理花
△62▽フランス料理アリ／フランスセ

□花

★料理好きの女将ならではの暖か味のある田舎料理

世の中には、外食はどうも、という人も案外いるが、私は、まあ自分で料理が出来ないということもあって、ほとんど外食で、それがちつとも苦にならない。肉、魚、中華料理にイタリア料理、だいたいローテーションが決まっていて、そのローテーションの中に、ここ「花」も含まれている。といつても一週間に一度というわけでもないが、時々無性に「たかのり」が食べたくなって、とろろ飯の味をおもい出して、さんプラザの地下を歩いてる。

開店が昭和の四十五年だから、もう十一年である。モダンバレーの今岡頬子さんのお母さん、戦前のハナシ、神戸のガスビルで料理教室が開かれるとき聞くと、すぐさま習いに通つたという程のお料理好き。もともと岡山は津川の神宮さんのご出身で、まつりごとの度に何十人と人が集まり、当時は仕出し屋もないことから、全てが奥さんの手料理で、それを手伝うのが楽しくて、覚えるのが面白くて、小さい頃から包丁持つのが好きな子供でしたねえと目を細められる。料理好きが高じて、素人でも



やれるかしら、と始められた「花」。名前は、岡田美代さん、加藤きよちやんに、頬子ちゃんで考えたそな。

作る人も、今の種子田さんまで色々変つてはいるが、ほとんど味付け、盛り合わせの仕方は變つていない。よう思う。もちろんそれぞの個性で微妙にちがつてはいるのだろうが、直径25センチはあるかと思うぶ厚い信楽焼きの大皿に、たくさんのお総菜が並んでる様を見ると、まず目で楽しんでしまう。たけのこの木の芽あえ、蛸の酢みそ添え、海老のピンクの横にかぼちゃの黄色、さやいんげんの縁に、なすの紫、いわしのちそ煮（これがまた私の好物）、厚焼きの玉子にこうやどうふがいい味をしみ込ませて並び、とうがんの田楽のとろりと口にとろけるような口当り、かまぼこがつてしまいやかに顔をみせ、小いもの味など最高。まだなんか書き忘れてるみたいな、おはしでひとつひとつへえーこんなものが入ってるなんて楽しみながら食べる。あー、大事なものが忘れてた。これだけは今でも毎日作つてらっしゃるというこんにゃくの白あえ。他の総菜をひきたてるようにも甘くもなく辛くもなく、素人がここまでやつてこれたのも本当にまわりの人達のおかげでと心からいわれる人柄のもののような味。

冷奴の山かけは、これからのおすすめ品。栄養たっぷり



上右／天ぷら 上左／冷奴山かけ

中央／十数種入った「たかのり」

「若い頃いろいろ習ったけど、料理が一番好きでしたねえ」と話す女将さん



リスタミナ食。目の前の黒板にはその他の一品料理がずらりと並んでいる。緑けやきのカウンターから身をのり出して、もずくの山かけねえ。あれも食べようかなあ、なんて考える。ついでに帰りは入口で頭をぶつけないようにしようと考える。手軽じやない情のこもったおふくろの味の店。私のお気に入りの店の一つです。

たかのり弁当 1400円 お好み定食 1800円 冷奴山かけ 450円
鱈ちそ煮 400円 とろろ飯 750円 お惣菜盛合せ 750円 造り盛合せ 1500円
中央区三宮町1丁目1 さんプラザ地階 ☎ 331-0087 午前11時
30分と午後8時 月曜休(祝日の場合は火曜休)

□アリ／フランセ

★家庭の暖かさのなかで食いしんぼうの集い

このところ、阪急岡本から国鉄本山にかけてのあたり、ちょっとした原宿表参道って感じ。まあ、ちょっとごちゃごちゃ、昔ながらの八百屋さんがあつたり、その隣りがブティックだつたり。そんなところはあるけれど、思い思いのファッショニブルの女子学生が、三々五々とケーキ屋にむらがつたり、アクセサリーの店をひやかしたり、ファッショニブルの中をうろついたり、昼下りにぶらぶら歩いてみると、実に若返って楽しい。

そして彼女達の人気の一つに、ここ「アリ／フランセ」がある。なんせ二時から五時まではお茶とケーキで五百円。このケーキが、もちろん手作りで種類も豊富。そしてなにより店で働く人達が若くてハンサム(ちょっと言ひすぎかななあ……)。ランチタイムも、女子学生にまじってご近所の奥さん達がやって来たりして、オープニング半にしてはきわめて評判が良い。この四月から、毎月テーマを決めて食いしん坊の集いなるものも始まり、これも話題を集めている。

さて、私がいたいたいのは五千円のディナー。まず、つき出しどうのかなあ、パッショングルーツのサラダ。

アリ／フランセ



アリ／フランセのお菓子たち

「美味しい料理は色彩がいいんです」と話すシェフの
莊司さん

アスパラやオレンジ、グレープフルーツなどが半分に割ったバッションフルーツの中に色とりよく盛られている。続いてメロンの冷たいスープ。別名、目覚しスープ。ボルドーの白ワインが舌にからみ、冷たさがのどもとをかるやかにする。甘鯛とスカンボのタルト。なんてまあ可愛いと思わず感嘆。白雪姫の小人の家って感じで、ソラマメの緑のきれいなこと。いにしえの国のことのピリッとした味、スカンボ独特の香り、魚は季節によつても、毎日の市場の状況でも変る。とにかく新鮮で安いという基本線で、その材料を生かしたメニューを考えるのが楽しいとは、27才で最年長、もうおじんです、と笑う莊司さんのコトバ。仔羊のモダンなローストオランダカラシ青味ソース。クレソン、アサツキをつぶしてソースにしたその中に、さやいんげん、しいたけ、人参、チキンのムース、大根の細切りが浮かび、その中にほどよくやわらかい仔羊がしそに巻かれている。おいしかった。

器から盛り合わせ、その色どり、ネーミング、全てに若さがあふれている。なんでもやつてみようという意欲が、香辛料（ペペミントやバージル、チャーブルなど）をブランダで栽培なんてことまでさせている。

シャーベットを満腹感で口に運んでいたら、横のテーブルはケーキのコンテスト。食べ放題といわれてもそうそう食べられるもんじゃない。いちごのミルフィーユとチーズケーキでもう……。

小さなパーティも出来る別室も含めて、休日は家族連れてでにぎわうというのも、大いにうなづけて、今度は、ここを盛んにほめていた友人と一緒に来ようと思った。

コース／小さな四季（5品）3500円 夏のメニュー（6品）5000円 味の選択メニュー（7品）8000円 貴ながらのカタツムリ800円 甘鯛と野菜のテリース1000円 市場でみつけた新鮮な魚料理1800円 モダンな仔羊のローストオランダカラシ青味ソース2300円 ランチ1500円（正午～2時）ディートタイム／ケーキセット500円 ケーキ300円より コーヒー300円（2時～5時） 東灘区岡本1丁目6-12有本ビル2F ☎ 451-5522 正午～午後9時（ラストオーダー） ティータイム／午後2時～5時 無休



ビジネスに、ショッピングに
三宮で一番便利な
自走式立体モータープールです



- 収容台数 300台
 - 月 極 駐 車 可
 - 年 中 無 休
- (8:00AM~11:00PM)



磯上モータープール (神戸国際会館前) TEL (078) 251-7873