



平安絵巻さながらの風情 —海神社・海上渡御祭—

神戸市垂水区にある海神社は、‘わたつみ神社’とも言われ、底津綿津見神、中津綿津見神、上津綿津見神が祭られています。その昔、神功皇后が朝鮮出兵の帰途、垂水沖で暴風に遭ったため祈願したところ、この三神の加護で事なきを得たのでこの地に祭ったのが海神社の起り。毎年十月十一日・十二日に例祭があり、今年も約三千人の見物客で賑わいましたが、何と見つてもクライマックスは二日の海上渡御祭。午前九時に神殿で御靈うつしの出御祭が行われ、約三十人の氏子に担がれたみこしは御座船の待つている垂水港へ。この氏子たちは毎年名谷、西垂水、東垂水代、高丸、塩屋下畠の五地区で交

した。練習に二十日間もかけただけあつて、謡やはやし、そして「セーキヤー、セーキヤー」というかけ声も呼吸はピッタリ。みこしは稚兒装束の子ども達に先導され約一時間かけて船着場に到着。水先案内の神、猿田彦を伴つて御座船に乗船し須磨沖をめざして出港です。色鮮やかな大漁旗やのぼりを掲げた供奉船をあとに従えパレードする姿は雅びやかな平安絵巻を思わせます。居並ぶカメラマンのシャッターチュウが間断なく続きました。神戸の市街地にありながらこういった伝統ある祭りが今も行われていることが感慨深く、また安らいだ一日でした。

■海神社　山陽本線垂水駅下車南へすぐ。



神戸のお嬢さん（41）

お嬢さん

十アルファーの魅力

久保渕 雅子さん

（家事手伝い）



この人の外観は、中学から女子大まで甲南で、芦屋育ちの上品なお嬢さんですが、実は、お嬢さん（ラム）十アルファーの人なのです。思いやりとやさしさや、家族や友達を大事にし、大変気のつく人です。

御両親のお店で、お手伝いをして鍛えられてもいるので、働くとはどういうことかを知つてゐる。つまり、いろいろのことを身につけているお嬢さんではあるが、ただのお嬢さんではないという、シンの通つた稀な人々です。

推薦者／ファウスト・ボール
(手塚山短期大学助教授)



カメラ・松原卓也

神戸のお嬢さん〈42〉

あのやんちゃつ子 が今は……

市川 聰子さん(乾汽船勤務)



とし子ちゃんが、初めて我が家に来られたのは、まだ小学校に上の前、4～5才位だったでしょうか、ピアノのレッスンを受けに来てらしたのですが仲々やんちゃなお嬢さんでした。あれから何年たつた事でしょう。ある日突然、お母様と一緒にお店に毛皮を買いに来られたのですが、「え、これがあの聰子ちゃん!」とびっくりする程、花も恥じらう美しい乙女に変身されました。それからは、お店のパーティでもお手伝いに来て下さったり、再び親交を温めている所です。

推薦者／大島福栄
(ベニーホテル社長)
カメラ・池田年夫

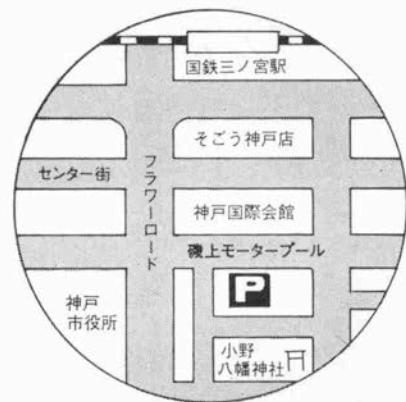


ビジネスに!
ショッピングに!
ご利用ください



磯上モーターパーク

(神戸国際会館前) TEL (078) 251-2662 (8:00A.M.~11:00P.M.)



- 収容台数 350台
- 月極駐車可
- 年中無休

■芦屋「ラボルテ」オープン

話題のひろば

（Ⅲ）

21世紀をめざす

ニューメディアビル完成



(上段左より)ラボルテ中央通路のステンドグラス、来賓の池田満寿夫、長嶋茂雄各氏、(下段左)中央通路(下段中上)テープカットを行う松永精一郎芦屋市長他の来賓(下段中下)長嶋茂雄氏を囲んで(下段右)長嶋茂雄氏と対談する福本竹園グループ会長。

ご夫婦でグルメ 「中納言芦屋店」

味覚は才能ではなく経験。おいしいものをたくさん食べて、舌を刺激してこそ、味覚は豊かな広がりを持つもの。そんな味覚が、喜ぶお店がオープン。

活伊勢海老料理でお馴染みの中納言が、11月1日にオープンした、芦屋ラボルテの西館に8番目のお店をスタートした。

中納言といえば、活きの良い伊勢海老を活造り、塩焼、クリープ、マヨネーズサラダなどアイデアを盛り込んで、贅沢な味わいを開拓してきたが、芦屋店には鐵板焼メニューが登場した。1Fが鐵板焼ステーキのフロアになつてあり、全席、お客様の目の前でステーキを焼き上げるカウンター式になつていて、ステーキランチ（¥3000）、スマニナハンバーグランチ（¥1500）鐵板焼ディナー（¥5000）ブライスディナー（¥4000）などのおいしいお料理を食べる喜びに、ステーキが焼き上がる様子を見る楽しさが加わって、食欲のボルテージがあがるのは間違いなし。オ

シックな芦屋の街らしく、落ち着いた大人の感覚の芦屋スタイルを目指す芦屋店だけのとつておきメニューがスペシャルブレート（¥2800）。伊勢海老の中納言焼。カーディナルソース、フィッシュチャーマンズパイ、スープ、フルーツとサラダ、ライス、コーヒーがセットになつたライトなニュータイプメニュー。

その他にブライスコースA（¥3500）B（¥4200）レディースコース（¥5000）など、豪華な味をお手軽に楽しむことができる。

また女性だけのサービスがいろいろ入った「ウイズ・サークル」も始まり、シルバーカード、ゴールド・メンバーなど、各種のサービスシステムと合わせて、中納言の醍醐味をじっくり楽しめそうである。新社交ゾーン、中納言芦屋店でお食事を。

には鐵板焼メニューが登場した。

1Fが鐵板焼ステーキのフロアになつてあり、全席、お客様の目の前でステーキを焼き上げるカウンター式になつていて、

ブン以来、人気的となつていて、2Fは、活伊勢海老のランチ&ディナーフロア。食事する雰囲気、センスも味のうち。シックなインテリア、ゆつたりとしたスペースの椅子席が拡がる。ちょっととした小部屋もあり、会合には便利。



中納言が芦屋にオープン(上左)目の前に焼いてくれます(上右)カウンターの他にも鐵板焼のコーナーもあります(中)2Fのフロアではゆったりと広い食事が出来ます。

■中納言芦屋店 国鉄芦屋駅山側
ボルテ」西館1・2F
AM 11:30~ PM 10:00 (オーダースト
ツ PM 9:00) 第3木曜定休

芦屋スタイル

シックなお店のインテリア、鮮度、ボリューム、味にいっそう磨きをかけ、グレードアップした中納言の芦屋店がオープン。

1Fは、全席お客様の目の前で神戸肉を焼き上げてお召し上りいただく鉄板焼ステーキのフロア。2Fは活伊勢海老のランチ&ディナーフロア。芦屋店だけのオリジナルメニュー、スペシャルプレート(¥2800)、プライスコースA(¥3500)、B(¥4200)、レディースコース(¥5000)などが新登場。

中納言芦屋店で豪華な味をお手軽にお楽しみ下さい。

ラボルテ1・2Fの芦屋店(右)
1F・神戸肉の鉄板焼ステーキ(下左)
2F・活伊勢海老料理(下右)



活伊勢海老料理・鉄板焼ステーキ

オープン

中納言
芦屋店

国鉄芦屋駅山側「ラボルテ」1・2F TEL 0797(23)2535・2562

AM11:30～PM10:00(オーダーストップPM9:00) 第3木曜定休日

暮らし、素敵にアートしましょ。

芦屋ラポルテ OPEN!



Fashions for Babies and Children

ファミリア

国鉄芦屋 ラポルテ本館 2 F ☎ 0797(38)2555

お子様と一緒にお越し下さい。ファミちゃん
と可愛い汽車がお迎えします。
ギフトと輸入品を取り揃えています。



TOYS & FANCY GOODS'

カメヤ

国鉄芦屋 ラポルテ本館 1 F ☎ 0797(38)2513

楽しい遊びと夢をプロデュースするカ
メヤのラポルテ店がオーブンしました。夢
いっぱいのコーナーにお立ち寄下さい。



SO-EN

神戸エレガンスを追求してきた装苑が、
ラポルテにも誕生。本物の新エレガンス
ファッショニの提案にご期待ください。

SO-EN

国鉄芦屋 竹園ホテル 2 F ☎ 0797(22)8100

350余年の伝統の技で菓子の心を今に伝え
る千鳥屋。ご進物好適品をはじめ四季の
工夫をこらしたお菓子が揃っております。



創業寛永七年

千鳥屋

ホテル竹園芦屋 1 F ☎ 0797(32)8322

つく びと 時、創り人…ラ・ルウ



cafe & restaurant

La Rue

あなたなら、どこで、ステキな時を
お創りになりますか。

cafe & restaurant ラ・ルウ

Hotel Takezono Ashiya
10-1-104 OHARA-CHO ASHIYA-CITY
Call 0797(23)3260
open 7days a week

テラスからメインホール、そして
バーコーナーへと広がる、スペース



ASHIYA
TAKIGAWA
COOKING SALON

つくる
食べる
語らう
すべてが楽しい

自分らしさを磨く
新感覚の料理サロン誕生です。



●只今生徒募集中●

- クラスと月会費（各科とも入会金は10,000円）
基礎科(月4回)…10,000円 研究科(月4回)…11,000円
専科(月1回)…料金は別途定めます。
プライダルコース(月8回・3ヶ月で終了)…63,000円
- ★会員の方には各種特典があります。詳しくは受付迄。

 **芦屋タキガワ料理サロン**

旧・滝川料理学院
芦屋市船戸町2番1-205号(ラボルテ西館2階)

TEL.0797-31-1424

定休日 / 日曜、祭日、毎月第3木曜日



ミクサージュは、子供達の生活感性を、
芦屋から発信します。

ぜひ一度ご来店下さい。

Mixage
LA MAISON DES ENFANTS

芦屋市大原町10-1-203 Hotel TAKEZONO / 0797-34-0155

世の中には、大人の女性としての美しさを
創り出す下着が、もつともっと必要だと思います。

Q
A
L
U
R
E

ダイヤモンドを身につけるより、華麗なランジェリーを身につけたときのほうが、女性の表情はキラキラと輝いている。といったのは誰だったでしょうか。美しい立体感にあふれた贅沢なレース。大人の女性としての気品とか、気高さを表現の基本においていたエレガントなデザイン。そしてなによりも、運針数を多くとったり、レース裏をきれいにカットするなど、ていねいな仕上げにご好評をいただいています。年齢とともに輝いてくる、そんな女性の美しさを追求しながらランジェリーを創造するシャルレ。もっとエレガントに。もっとセクシーに。大人の女性にしかできない華やかな美しさを表現してください。株式会社シャルレ〒650 神戸市中央区港島中町7-7-1 TEL.078-302-7171(代)

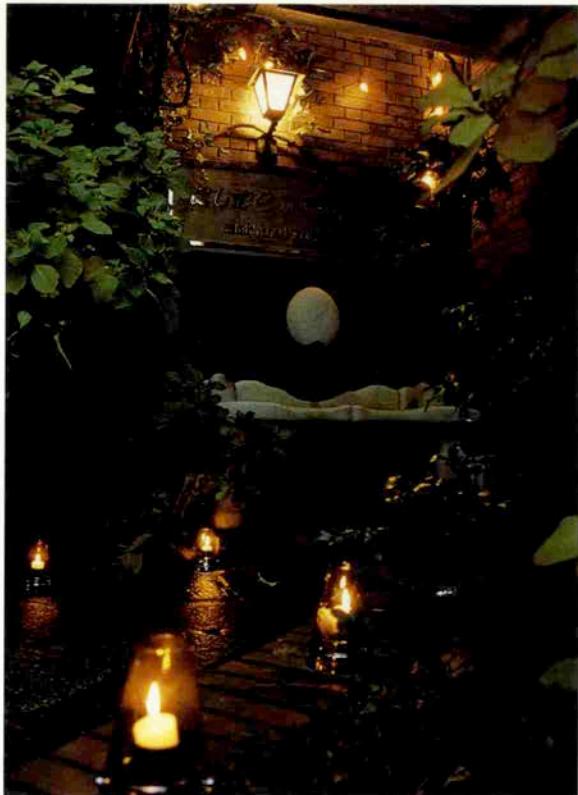
シャルレ

シャルレの基本は、試着していただくことです。試着のご希望、下着に関するご相談は、お気軽にお電話で。

●お客様相談室専用電話 神戸078-302-7181 東京03-457-0938(ご利用時間10:00~12:30, 13:30~16:00)

●写真はアンシスリップ LB051

星降る夜：



シェ・ラ・メールからの
クリスマスプレゼント

宮水COFFEEの
にしむら珈琲店

- 中山手本店(中山手1丁目) TEL.221-1872 8:30AM~11:00PM
- 北野店(会員制・山本通2の1) TEL.242-2467 10:00AM~11:00PM
- 三宮店(阪神三宮駅山側グリーンショービル2F) TEL.241-2772 8:00AM~11:00PM
- センター街店(三宮センター街) TEL.391-0669 10:00AM~10:00PM
- 芦屋店(阪神芦屋駅浜側) TEL.079-31-0580 8:00AM~11:00PM
- 石屋川店(阪神石屋川駅浜側) TEL.841-0763 8:00AM~10:00PM
- オーラウッドカム(東急淡路山園ビル) TEL.332-5727 10:00AM~1:00AM
- O.B.P.店(ギャラリーフイン2F) TEL.06-947-5033 8:00AM~10:00PM

■フランスレストラン

シェ・ラ・メールにしむら

神戸市中央区山本通2丁目1番20号
(にしむら珈琲北野店2F・北野坂)
TEL 078-242-2467
11:30AM~2:00PM、5:00PM~9:30PM、月曜休
(レストランは会員以外の方も、ご利用くださいませ)

Réveillon de Noël



*Tuile de Gin-nan 《Chez la Mere》
Consomme des Fruits de Mer, la Lumière de la Foi.*

Pâté de Suprême de Canard et Foie Gras.

Branchiostège braisé de Noël

Compote des Petits Fruits

Filet de Boeuf à la Purée d'Herbe moustardée

Gâteau de Noël

Cafe

銀杏のテュイル、シェ・ラ・メール風
コンソメ・ルミエール、海の幸
バルバリ産鴨の胸肉とフォワ・グラのパイ包み
白甘鯛のブレゼ、ノエルのくつろぎ
クリスタルのブチ・フルーツ
但馬牛フィレ肉、ひいらぎ色ソース添え
ガトー・ノエル
珈琲

- 12月22日(月)～25日(木)お一人様￥12,000(税・サービス料込)11:30AM～2:00PM、夜は5:00PM～と8:00PM～の二部制
- 年末は12月28日(日)迄、新年は1月6日(火)より営業いたします。

水木 北野シルクハイツⅡ が完成しました。



KITANO SILK-HAITUⅡ B 1 F
TEL 078-221-0131
17:00~1:00



設計／金丸建築設計室

レシピとはカクテルの处方箋の意。お客さまの好みのオーダーに応じカクテルをお作りします。日替りオードブルも豊富なメニュー。アーティスティック感覚がステキなお店です。



北野シルクハイツⅡ B 1 F
TEL 078-261-2810
ランチタイム 11:00~14:00
ディナータイム 17:00~22:30 第2・第3月曜休



設計／金丸建築設計室

人にやさしいインテリア、快い音楽、もちろん美味しい食事……。それにもまして感性豊かなお客様が作り出す雰囲気が主役です。スタッフ一同心よりお待ちいたしております。



設計／五島建設

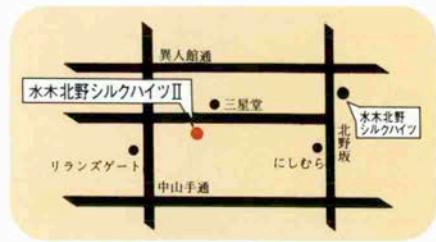


北野シルクハイツⅡ 1 F

TEL 078-222-5126

17:00~24:00 第2・第4月曜休

新鮮な魚介類と全国地酒を自信をもってお出しできる居酒屋風日本料理店。当日入荷した材料で献立が決まる日替り料理。明るい店造りの中でアダルトな雰囲気をもってお待ちいたします。



水木北野シルクハイツⅡ

〒650 神戸市中央区山本通2丁目2-13

エキゾチックな北野にあなたのプライベートルームを 店舗も募集しております



■事業主（貸主）

水木真珠有限会社

代表取締役 尾川議顕

〒650神戸市中央区加納町2丁目4-10
TEL. 078-221-0029

■仲介 扇不動産

TEL. 078-221-5347

■設計監理 株式会社黒田建築設計事務所

TEL. 078-241-4311

■施工 株式会社明和工務店

TEL. 078-351-0921

(神戸支店)



GRACIANI
グラシアニのクリスマス



今夜は特別 パーティーも小粋に決めてみたい



年に一度のクリスマス。

フランスでは日本のお正月以上に、人々が集い祝う季節。イエス・キリストの誕生日に、ミサを捧げ、共に食事をして喜びを分かち合う。

昔、グラシアニ家の人々が暖炉を囲んだように、懐しい友人たちが、思い思いのブレゼントを小脇にかかえてやつてくる。クリスマスの夜、一つのテーブルを囲んで家族が楽しいひとときを過ごす。

今年のクリスマスは、そんな家庭的な集いを、北野町の洒落た異人館「グラシアニ」で開いてみてはいかがでしょうか。

ビーンと張りつめた冷気が気持ちの良い夕暮れ時。異人館通りは、街灯のリースや電飾がきれいに浮かび上がる。

「クリスマスはグラシアニ」で約束の時間、ちょっと緊張して門をくぐると、鳩たちが迎えてくれる。さわやかな「いらっしゃいませ」の言葉とともに手渡された一輪の花。ハブニングがいっぱいの素敵なかなりそな予感が…。ベイウインドウでは、ドレスアップして、二人だけのクリスマスを楽しむカツプルたち。きれいな舌平目が姿のまま一皿に盛りつけられている。肉料理は仔羊の骨付ロース。テーブルをはさんで、一つのお料理を切り分けていくのもなかなかおもしろいもの。危なつかしい手つきでギブアップしても、ギャルソンに取り分けてもらえる。

隣りの小部屋では、給仕つきのホームパーティが盛り上がり上



がり、ワインがすすむにつれて笑い声も一段と高くなる。
クリスマスカップルディナー”といつたおすすめメニューの他にも、うさぎ、鹿、きじなどをメインにしたバラエティに

キヤンドルの灯りを見つめていると、この一年があだやかに浮かび上がってくる。フランスでは食事の初めから終わりまでシャンパンで通すのが最高の贅沢とか。時を忘れて寛いだディナーの縮みくくりは、それに習つてシャンパンで。

今日の出逢いに、”乾杯”

イラスト／瀧美香



フランス料理 グラシアニ
(北野町異人館通りローズガーデン北側)
078(242)0597へご予約をお願いいたします。

- ティータイム 11:30AM~10:00PM
1階でお茶とケーキを、お召しあがりください。
- ランチタイム 11:30AM~2:00PM
(2,500円より)
- ディナータイム 5:30PM~10:00PM
(10,000円より)

年内は12月30日(火)まで、新年は、
1月5日(月)から営業いたします。

富んだメニューや相談してみるとまた楽しいもの。

コース料理をたっぷり味わった後のデザートはフランスベガ相応しい。

クリスマスメニュー

- カップルディナー 18,000円（税サ込）
- クリスマスディナー 15,000円（税サ込）
- パーティメニュー 5名様以上よりご相談に応じて承ります。

クリスマスケーキの御予約も承ります。
お問合せは、吉川、今田まで。

器に躍る引き締つた味

冬の絶品、ふぐの一人舞台。



付出し、テッサ、チリ鍋、おじや¥11,000



ふぐ
てんぶら
おすし
榮彌

本店・神戸大丸店前・三宮神社東 ☎331-5772
11:00AM～9:00PM(毎水曜日休)
支店・さんちかレストランモール街 ☎391-5233
10:30AM～9:00PM(第3水曜日休)

四季の魚を愉しむ会

とき 1月24日(土)
ところ 栄彌本店お座敷
料費 1万円
人数 10名様限り(お早目にご予約下さい)
お申し込み 月刊神戸っ子☎078(331)2246 担当 瀬川

四季の移ろいを、日本料理ならではの贅沢さで
じっくり味わう会です。ぜひご参加下さい。

コートダジュール「滴滴庵」

北野の異人街にあるハイセンスなラウンジ「コートダジュール」の一角に、『座 珈琲点前』の店「滴滴庵」がオープン! 格調高い朱色の主机と火炉釜の前で、袴をはいた美女が、ひしやくと茶せんを優雅にあしらなが、珈琲を点てている。一種異様な感じだが、これがいま、神戸ならではのシャレたコーヒーの飲み方なのだ。

それではこの『座 珈琲点前』の宗家 滴滴庵楽保こと三浦保さんにお話を伺つてみた。

「『何かおもしろいコーヒーの点て方はないか』と中学時代の後輩であるユーコーヒー・ウエシマの上島康男社長に言われ、珈琲と茶道という異質のものとの結合を思いついたんです。しかし、市販のコーヒーを茶せんで点ててみると、泡がすぐ消えてしまい、うまくいかない。そこで、上島社長とスタッフが約半年の歳月をかけ研究・開発したのが『友楽』という炭焼焙煎の特選コーヒー。これを使えば、泡も残り、まろやかではんなりとした奥深い味わいが出



ユーコーヒーの「友楽」
(70グラム 500円)
滴滴庵で販売

Z-COFFEE

楽しむというもの。

「ここではもっぱら草の席です。まあ全てがパロディで、とにかく楽しめればいいと思つてます。」と三浦さん。

コートダジュール「滴滴庵」は、毎日正午から午後5時まで開店 珈琲点前(お菓子付き)を一服700円で提供している。

アメリカのミシガンにも支部を持ち、世界的に広まろうかといふこの『座 珈琲点前』。おもしろそうだと思つている貴方、一度お点前を受けてみませんか。なお、毎月第二水曜には夜もお点前を披露している。

せるようになつたとか。

この『座 珈琲点前』の道場は、真の席、行の席、草の席の3つに分かれていて、真の席では己れを殺して、ひたすら客のためにおいしいコーヒーを点てるこ

とに心を込め、行の席では、周囲の相客に気配りをし、みんなセシスのある会話を楽しむことを心がけ、草の席では、みんなが自由奔放にしゃべり、ふれあい、しかもそれぞれが規(のり)を越えないという自然体を



金崎佳保大師範のお点前(左上)宗家の滴滴庵楽保師(右上)コートダジュールのママもお弟子の一人(左下)コートダジュールの一角で『滴滴庵』開店(右下)



金崎佳保大師範のお点前(左上)宗家の滴滴庵楽保師(右上)コートダジュールのママもお弟子の一人(左下)コートダジュールの一角で『滴滴庵』開店(右下)