

■私が選んだ味のベストセレクション
K O B E

味の散歩道

フリー演出家

岡田 美代

頑固に「味」を守る店が好き

★但馬牛とコーヒーに乾杯!

「ご自分でご自由に焼いて、召しあがって下さい」
阪急「御影」の南約5分に、オシャレで明るい「にしむら珈琲御影店」がオープンした。

「コーヒーのにしむらで、ステーキを食べよう」という家族が増えているようで、まことに結構なことである。先日、ここで小さなパーティを開いた。「はじめにこうしてお味をミックスして焼いた方が、おいしいですよ」と、せっせと焼いて下さったのが、若柳吉金吾さん。いろいろな食べ方ができるのが、何とも楽しかった。

■焼ステーキのみかけ館 神戸市東灘区御影町城の前1436
☎078-85412106
11時~14時 17時~21時30分 無休

★頑張ってますね、しげ松ツアン



盛りつけも楽しみな日本料理店「しげ松」

日本料理には、季節感という味が一つ加わる。それをどのように演出して客に喜んでもらうか……が、主の心意気である。

「しげ松」の主人は、こまやかな心くばりをする。決して大げさな演出でなく

みごとに料理を楽ませしてくれる。

だから、この料理は、やはりちゃんとしたコースでゆっくりと楽しんでほしいと思う。

春・夏・秋・冬。若い主人が、うんと若い人達をリードしながら、日本の心をどのように盛りつけるかに懸命である。お値段が手頃で、安心できる点も上等。

■しげ松 神戸市中央区加納町四丁目9-11
☎078-33212285・33316
11時30分~14時 16時30分~20時30分 日曜祭日休

★誇り高くあれ、エスカルゴよ

古い店からのファン。手頃な広さの2階建てで、なか



「エスカルゴ」のお店は、正直言ってあまり好きでない。どこか料理とチグハグなところがある。そう、歴史がないのだ。
この店の人は、あまり愛想がない。充分心得ていながら(客を大

事にしながら)笑顔をケチっている。

でもそれが良いのだ。料理はまず味で勝負する。

「有難う。おいしかったワ」客の方が笑顔で礼を言う。

■エスカルゴ 神戸市中央区三宮町1丁目5-4

☎078-331-5034・1969

11時30分〜21時 無休

★美味在「天津」



手頃な値段で本場の味が楽しめる「天津」

神戸っ子は、それぞれひいきの中華料理店を決めているように思う。そして、誰もがこの店こそ一番と、頑固に好きな味を守っている。

こういう私も、その頑固もんの一人である。会合で大きな料理店に行くこともある。けれどそのあと、日を置かず口なおしに「天津」を訪ねる。

面白いことに、北京の友人も、上海・南京の知人も、それぞれ自分の舌に合う店をきめているようだ。

観光コースに載っていないその店で舌鼓をうちながら、私は私の「天津」を懐しむ。

■天津 神戸市中央区山本通2丁目4-6

☎078-222-5440
11時30分〜15時 17時〜21時 木曜休

★ビューティフル・ザ・もん

丸い顔が姉のあいちゃん。細長い方が妹の百合ちゃん。チャームिंगな美人姉妹である。その上、これもまた別嬪のママと三人そろって「もん」の味には花がある。

フォークを使わなくてよいように、揚げたてのカツはお行儀よく小型の顔をそろえて出でくる。



「もん」 柔らかい肉とカラリとしたころもが出会いが素晴らしいバランスで、一口でもう大満足してしまう。
おいしさがしみついたテーブルや椅子。庶民的であったかくて、ぜいたくなの力が、「もん」の身上。

■もん 神戸市中央区北長狭通2丁目13
☎078-331-0372
11時〜21時30分 第1・2・3 火曜休



「ステーキも自分で焼いて食べるのが楽しいわね。特にグループだとなおさら。」と岡田さん。食後には1Fでコーヒーも味える。(御影館)

■私が選んだ味のベストセレクション

KOBE

味の散歩道

邦舞家

若柳 吉金吾

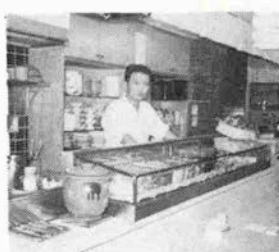
私がときどき思い出す店と味と人と。

★フランス料理を中華街で気取らずに

「コムシノワ」は「中国のように」という意味だそうです。中国もフランスも食文化のレベルの高さで共通していますが、この店の有難いところは、味のレベルは高いが値段が手頃なこと。家族で気軽に食事を楽しむには最適の店です。息の合った夫婦のコンビもさわやかで、料理は田舎風ですが味は超一流です。とくに煮込み料理が素晴らしく、骨の髄までとろりと煮込まれたテール・スープの味は忘れられません。「パイ包み」もこの店の名物です。また、壺に入ったプリンやマンゴのミルフィユなど、甘さを巧みに活かしたお菓子の味も、病みつきになりそうです。

■コムシノワ 神戸市中央区元町通1-3-7
☎078-391-3037 11時30分〜14時 17時30分〜21時 水曜休

★割烹料理を酒の肴に生粋の日本気分



メニューも豊富な割烹料理店「川廣」

神戸には板前割烹が案外少ないように思いますが、そうした中でこの店は貴重な存在です。店に入ればまず割烹へやってきたという気分になります。日本酒もよく揃っていますから、ちよつと贅沢ですが酒房とし

て利用するのもオツなもの。私はご飯ものが好きですが、ここの「飯蒸し」も気に入っています。種類もいろいろあります。

私はまだ日が浅いので、これからになりますが、冬には「ふぐ料理」もメニューに加わることです。

■川廣 神戸市中央区北長狭通3-12
☎078-332-4545 16時〜23時 日曜休

★中華料理を量より質で味わうときに



料理はアサリめ。話上手で気さくなご主人の「中国酒家」

神戸には中華料理の店が多いようですが、つい足が向くのはこの店。話上手でハンサムな主人に惹かれる、といえば料理は二の次のように聞こえますが料理のいい店には素敵な人がいるはずだという、私の持論を裏付けてくれるような店で最初口にしたのは芝エビのボイルでしたが、よく吟味された材料に感心しました。イカ、エビ、貝柱の炒めもの「炒三鮮」も私の好物です。バケツのような器に盛られてきます。飯店との区別は知りませんが酒家というイメージがピッタリく

粹な店です。

■中国酒家 神戸市中央区北長狭通3-8-1

☎078-332-5595・391-5537

11時30分~21時 水曜休

★まず「釜めし」を注文し、おもむろに焼鳥を

焼鳥一筋といった感じの「吉村」ですが、主人は脱サ

ラだったとか。焼鳥として

は生っぽい方ですが、それ

だけ材料に自信があるので

しょう。これぞ鳥の味と思

わせるのはさすがです。滅

多にありつけませんが黄色

い生肝が絶品。上等のフォ

アグラ以上の珍味です。名

物の「釜めし」ではアナゴとカキがいます。カキは夏

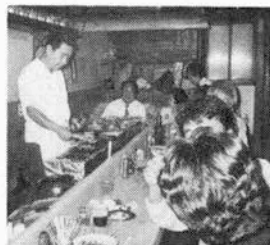
にもあって、これがまた格別です。サービスは行き届い

ていますが、備長の炭火の前の主人は愛想抜き。どうも

美味しいものをご馳走になりましたと、頭を下げて店を

出るわけです。

■吉村 神戸市中央区（南京街）12月6日より営業



いつも店内はお客様でいっぱい。焼きとりと釜めしの店「吉村」

でも同じです。

■鍵 神戸市中央区中山手通1-4-11

☎078-391-3438

17時~23時 第1・2・3火曜休

★独創的な串カツをレトロ的な雰囲気「鍵」

中学生になった息子が幼児のころから通っているなじ

みの店。神戸の串カツでは草分けでしょう。洋風のカツ

を和風にアレンジしたアイデアが見事です。ハマグリ

に醤油、イカにウニ、サーモンにマヨネーズといった取

り合わせに工夫があり、味がまた絶妙です。古い鍵のコ

レクションが、文明開化の

明治時代の雰囲気や巧みに

活かしています。そこにど

んと愛想のよい、母性的な

ママ。最近引きも切らず

客が訪れ、ゆっくり話す機

会も少なくなりましたが、

味と雰囲気によさはいつも



串カツが見られる串かつ 合わせ「鍵」 取専門店

☎078-391-8750 木曜休
12時~14時 17時~20時 土日祭12時~20時



南京街にある唯一のフランス料理店「コム・シノワ」
若柳さんご夫妻も、その本格的な味がこひいきた。

■私が選んだ味のベストセレクション
K O B E

味の散歩道

デザイナー、KFM会長、オートクチュールマーガレット経営

藤本 ハルミ ■

お気にいりの店の主は皆上等人間

★戦中派には懐しい洋食屋さん「北野食堂」

村松友視の小説に出てきそうな北野食堂という名前は印象的である。この度始めてたづねることになった。

レトロブームの流れを受けた店は、戦前子供の頃よく連れていらった洋食屋さんの感じで内装も落ついている。お箸で食べる洋食は家庭的で、食卓に置かれたガラスのソース瓶を見ると、ドボドボとオムレツにかけたくなってしまう、お昼は昼鮎などいうのもあって、夜は魚肉と何でもあるメニューは一見の価値あります。

■北野食堂

神戸市中央区北野町4丁目6-3 電話078-22210168
AM11:00~PM10:00 月曜定休日

★抜群の炭焼きステーキ・「グーニー北野」

もう十五年も前になるだろうか、元町駅の少し北の小さなお店だったところからの最良である。若いけれど腕



新鮮な山海の幸がいっぱい。
数少ない本物の店。

に自信を持つ内山成旭さんはいつもしゃんと背筋を伸して、今日はいい伊勢えびが入ってますよ」などおいしいものをすすめてくれた。一番気に入っている点

は、材料の良さと、素材の個性をころさない調理法や味つけである。ウニのスープも、海の幸のサラダも、パンも、マスタードをちよつとつけるだけで口の中に幸せがひろがるような炭焼きステーキも、デザートのカリウムオン・オラージュも全部全部気に入っている。

■グーニー北野

神戸市中央区北野町4北野林マンションB1F 電話078-24212562
AM11:30~PM2:30、PM5:00~PM9:30

★孝助のちりにきりと、とろしん「孝助寿し」

この店との付き合いも二十年位になる。主人の孝助さん

と正ちゃん（ジャウ）は相変らず元気で、お客様も顔みしりが多く皆親戚みたいな雰囲気である。



顔なじみが多くアットホームな
雰囲気も魅力の一つ。

ねたの良さに加えて白身の上にポン酢とねぎを置いたちりにきりや、かずのこ、なまこ（これはうに風に）とろとおしんこをききんだ小さなお巻など二十年前からあってここが原点ではないかと思われる。「心をこめてね」というと「あいよ」と作ってくれる赤だしも格

別の味で、孝助さんは新製品を発明しては喜こぼせてくれる。

■孝助

神戸市中央区中山手一丁目堀池ビル1F 電話078-391-1894
PM5:00〜ネタ切れまで、日曜祝日休

★十年一日の良いお店「神戸キチン」

三宮町にいた時は、ほんとによくかよった店である。



清潔でシンプルな店づくりも根強い人気の秘密。

今調理場に入っている息子さんのお兄さんがまだお元氣で母さんと二人で励んでおられた。無駄な飾りの何もない店は清潔で、その頃小曽根のミイ坊のお父上や母上もよく御食事に來ていらした。

料理は何でもいいお味で、ベーコン巻きのステーキ、ピフカツ、シチュウ、でも私は特にチキンのクリーム煮が好きで軟骨まできれいにしゃぶって食べて、犬が怒るよと笑われている。最近あまりゆけないのがとても残念である。



大正ロマンのレトロ感覚がおしゃれな店内。(北野食堂)

■神戸キチン

神戸市中央区磯上通8丁目1-12 電話078-2221-5435
AM11:30〜PM2:00、PM5:00〜PM8:00、日曜祝日休

★タベルナでたべる楽しさ「タベルナデルオルソ」

ベルゲンの別館のようなタベルナデルオルソは半年程前にオープンした。私の店のほんのお隣りという近さである。オーナーの安田さんとチーフの渡辺さんは名コンビでベルゲンのイタリア料理よりもっと素朴で大衆的な店にしたいとのことである。でもこの店はカントリー風に



丸木のカントリー風のつくりが落ついたムードをかもし出す。

に太い木がむき出しでどっしりと造られた美しい店である。ピZZアやスパゲティも何日も日をかけて作る特別製のつけ合せとミックスして食べるとおいしくて食過ぎる。夜十一時半までやっている心意氣も嬉しい。

■タベルナ・デル・オルソ
神戸市中央区山本通2丁目3-23 電話078-2661-2490
AM11:30〜PM2:00、PM5:30〜PM11:30、水曜定休日

■私が選んだ味のベストセレクション

K O B E

味の散歩道

演劇評論家

河内 厚郎

淡彩風美食めぐり

小生、グルメといった粋人ではさらさらないが、食べることは大好き。食いしんぼうと呼んでもよい。しかし飽食の許される時代がいつまでも続くはずはなし。食文化も芸術や芸能など他文化と絡めて確立していかなければ、神戸も一流の都会にはなれないと思う。

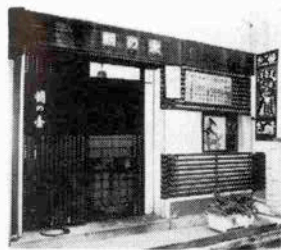
★兵庫文化で味つけ

そこで先ず暖簾を潜ったのは「味と器」で勝負する、蟹すきの『千石船』。兵庫県陶芸館と同じ全但会館の中にあり、立坑焼を食器に用いて郷土文化を大切にしている。そろそろ丹波の陶工から人間国宝が出てほしい、とは営業企画の片岡次長の話。同感。蟹はいわずと知れた但馬海岸の名物で、日本海の香りが表日本まるだしの神戸のシンブルな風土に陰翳を与えてくれる。もっとも解禁は十一月の由で現地直送とはならず。しかし、やっぱり旨いなあ。酒は伊丹の白雪はじめ県下の銘酒。洋酒も各種ある。蟹すきでは湯葉を巻いた餅が独特だ。

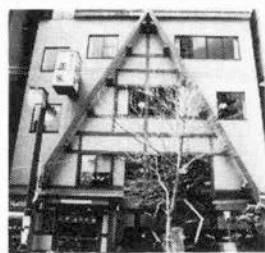
たこ焼の元祖的存在の「蛸の壺」
 各種ある。蟹すきでは湯葉を巻いた餅が独特だ。
 ■千石船／神戸市中央区下山手通4
 151 電話0781391193
 114(市営地下鉄山手／黒庁前)下車すぐ

★猫舌にワイン

蟹の次は蛸。トアロード



たこ焼の元祖的存在の「蛸の壺」



水車が目印、東京そば「正家」

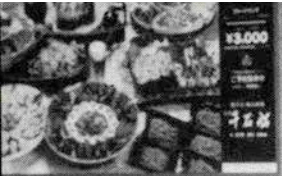
鴨居玲の絵が架けてある。
 ■蛸の壺／神戸市中央区三宮町3-2-1

★東京そばと上方芸能
 さっぱりとした麺を楽し

むには、阪急三宮から山側へ入った東京そばの「正家」である。大きな水車が目

から路地へ入った『蛸の壺』。だしじるで食べる明石焼である。猫舌の筆者は中味がとびあがるほど熱い明石焼では舌をヤケドするので、すぐ冷たいものを流しこまねばならない。といって、ビールではせっかくの柔かい風味が消えてしまう。この店はワインを置いてあるのが有難い。カクテルも豊富。思い出すのは有楽町のミュージックホールの地下にあった明石焼の店。ダンサー達とよく食べに行き、神戸の話をせがまれたっけ。何故かしやれた雰囲気、店づくりが似合うのが明石焼で、この『蛸の壺』も本店と往来をさんだヤング向けの支店は、モノトーンを基調にしたカフェバー風だ。アベック客が大半。

印。五階の元禄座敷では隔月に旭堂小南陵らの講談会が開かれているというので覗いてみたのが、きっかけ。上



「千石船」の名物「蟹すき」を味わう河内さん

■ゴックスタッド／神戸市中央区山本通3-1-2（回教寺院前）
☎078-242-0131

りされたことはない。来年は希望のロングラン劇場が布引にできるので、観劇の余韻を楽しみつつこのあたりまでぶらぶら歩いてくるのが、今から楽しみだ。

■ゴックスタッド／神戸市中央区山本通3-1-2（回教寺院前）
☎078-242-0131



スカンジナビア料理が自慢の「ゴックスタッド」

か。回教寺院の近く、ビルに山小屋をはめこんだ北欧料理の「ゴックスタッド」。

六甲の麓に育ちながらビフテキが苦手な筆者は、豚肉の旨い店に愛着がある。サラダもゆきとどいた味だし、誰を案内してもがっかり

★ナイトライフこそ都会の味

こちらで観光のメッカ北野異人街の方へ足をのばそうか。回教寺院の近く、ビルに山小屋をはめこんだ北欧料理の「ゴックスタッド」。

六甲の麓に育ちながらビフテキが苦手な筆者は、豚肉の旨い店に愛着がある。サラダもゆきとどいた味だし、誰を案内してもがっかり

■正家／神戸市中央区中山手通1-8-21
☎078-331-2456

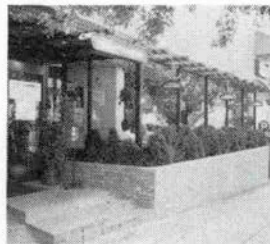
■ゴールデンアンカー／芦屋市岩園町1-25
☎0797-32-7001

ケーキが極上の味。

ある。ホームメイドのパンをはじめ、アイスクリームや

イカリスーパーの直営店「ゴールデンアンカー」

二階ではファッショニングも催されたりして社交サロンの趣を呈してきた。芦屋は世間の人々が考えているよりは経済的な町なので



★さりげなく、プチブル風

最後はわが家から歩いて十五分、アットホームな店を紹介したい。今やすっかり阪神間名物となったイカリスーパー。英国領事のロールスロイスがさりげなく横づけされる、といった伝説をもつ高級スーパーの芦屋店に付随するレストラン「ゴールデンアンカー」は、なんと二、三千円でディナーが楽しめる。閑静なムードを聞きつけてか最近では都心からも人がやってくる。とろけんばかりのビーフシチューが結構だ。カボチャスープやきのこスパゲティもおいしい。

■私が選んだ味のベストセレクション

KOBE

味の散歩道

K&Kアーキテクツ主宰・インテリアデザイナー

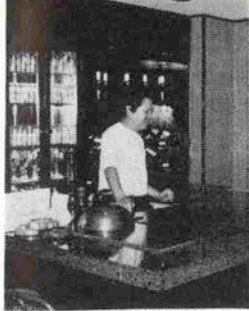
小宮 容一

目で見て、舌で味わった神戸の5店

★神戸に住んでいて幸せだなと思うことの一番は世界の食べものを楽しむことができることです。中でも中華料理は、どのお店でも独自の味を楽しめます。北京料理の神仙閣はグループで家族でおなか一杯満喫できるお店です。コース料理を8〜10人で一卓の予算を決めて注文しますとお得です。コースの中で最も高価で珍味な料理はあわびです。材料は炊いて味付け乾燥させたほしあわびですが、もどして一口大に切ってでできます。あつさりとした味で、歯ざわり舌ざわりがなんともいせん。温めた老酒（ラオチュー）となら、さらに美味なるものとなります。女性子供に人気があるのがコース後半にでますポテトの甘炊きで、神仙閣の絶品です。

■中華料理神仙閣 営業11時〜9時 ラストオーダー8時
神戸市中央区下山手通2-13-1
電話331-1263

★お薦めは、豆腐のステーキです。厚さ約4枚の豆腐がパチパチと軽快な音と共にジャンプします。その様子がとても愉快です。食事する



美味しいものの店に
目にも「ねぎや」
付かせる演出です。うす焼
はお好み焼です。ねぎでた

っぷり焼き上げます。1・2軒飲んだ後で食べますと、パキパキとねぎがきいて目の醒める思いです。ねぎやヘレステーキは、勿論特選神戸肉で、150g3500円とお安くいただけます。鉄板はお客様側にも火が入っていて、ビールやワインを飲みながらおしゃべりしていても、常にあつあつをいただけるようになっていきます。

■うす焼・ステーキ焼ねぎや 営業PM5時30分〜AM1時30分
神戸市中央区下山手通2-11-5 ワシントンホテルB1
電話333-8600

★店長を始め女性スタッフばかりのお店です。パスタはよく吟味された高級スパゲッチです。コリツとした歯ざ



可愛らしい建物に女性客に大人気の「ボルカ」

わりを殺さないよう注文が通ってからボイルする心使いが女性達の優しさです。

お店自慢の和風スパゲッチは醤油とたらこのソース仕立てなんとも不思議な味で癖になります。私が好きなメニューはスピナッチパ

スタを使ったクリーム特製シェードです。スピナッチとはほうれん草のことで、緑色の平打ちのパスタは、歯にも舌にも優しく。噛み切った時にプツとほうれん草の

■私が選んだ味のベストセレクション

KOBE

味の散歩道

生田神社宮司・神戸女子大学教授

加藤 隆久 ■

生田ノ森ノ界隈の美味しんぼ

★天ふじ・一人のお客を大切にする天ぶらの店

此処の主人は「藤はら」で十六年間修行して来た人であるだけに、さすが天ぶらは一味違う。店はカウンター式で広々としており、清潔感が漂う。「天ぶらは一人で揚げ、一人でお客にサービスするものだから回転のきくものではないが、お一人お一人の客を大切に心で籠った天ぶらを喜んで貰いたい」と主人は話す。生田神社の門前に店を構えてから毎朝かさずお客への「美味求心」を願って神社に参拝を続けている敬神家でもある。ネタが新鮮である。お昼の定食が二五〇〇円から夜は五〇〇〇円からで、天井一五〇〇円のサービス品もある。

■天ふじ 中央区下山手通2丁目11-24 ☎078-392-3630
11時30分~14時 17時~21時 日曜休

★「駒亭」・「一味道心」——新鮮な旬の魚のうまい店——



旬の味が楽しめる魚の店「駒亭」

日本料理は四季折々の旬の新鮮な材料を庖丁の切味一つで食べるのが一番だ。成駒家で二十一年余り庖丁を握っていただけあって駒亭の主人はこの味を満たしてくれる。駒亭の名も成駒家の一字を貰っている。

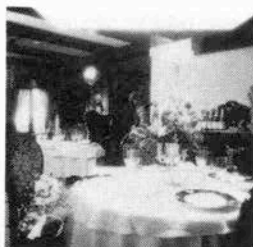
お客様に旬の魚を美味しく食べて貰うのがモットーという。

夏はあこう、冬はおこぜがよい。壁に望月美佐さんの「一味道心」の書が掲げてあったがこの店をよく表現している。一度行ったらまた行きたくなる味のよい店である。

■駒亭 中央区下山手通1丁目4-4 ☎078-331-3215
17時~2時 日曜休

★シェ・ラ・メール・ハイセンスの仏蘭西料理店

生田ノ森界隈で一寸静かに仏蘭西料理を味わうならシ



神戸のグルメの舌を満足させる家「シェ・ラ・メール」にむら

エ・ラ・メールにむらである。かつて北白川祥子女官長やカナダBC州観光産業大臣グレース・マッカーシー女史を御案内したが、味と雰囲気に変えられた。石川シェフが腕をふるい毎回異なったメニューを考えてくれる。仏蘭西料理の食後は一階で宮水珈琲のデザートで気分を変えるのも良い。百年前のオルゴールを聞き、ユトリロやローランサンの絵を見ながら、

オーナーの川瀬喜代子さんに話に加わって貰うのも楽しい事である。

■シェ・ラ・メールにしむら 神戸市中央区山本通2-1-10
 電話 078-881-1530 11時30分～14時30分 16時30分～21時
 無休

★達磨―飛騨高山の故郷の味・土俗の店―

狭い店内に達磨の絵や絵馬が所狭しと掛けられている。この店の名物は紀州備



りが 香さ 土俗の 味の「達磨」 故郷の味、土俗の 素朴な 子、いなご等の珍しいものが食べられる。達磨とい

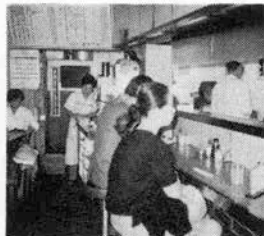
う名は此処の女主人中畑美知子さんの故郷高山の菩提寺が禪寺だった所から七転八起の精神でつけたという。亭主の焼いたやきとりと朴葉みそと高山の味噌汁、赤かぶの漬物で故郷の味、土俗の香りが漂うのがうれしい。

■達磨 神戸市中央区山手通1丁目16

電話 078-331-2446・4615
 17時～22時30分 第2・第3日曜休

★赤ちゃん―昔の洋食の味・レトロの味・ビフカツ―

生田ノ森界隈のうまいもんに食べ飽きて、最後に行きつく所は、昔食べた洋食の味である。それは何といっても生田神社門前の安くてうまい「赤ちゃんの」のビフカツ・ハンバーグ・かきフライ・ハイシライスである。昭和二十四年、現在の主人でコックの坂東俊和さんの父親



が開設してから赤いのれんの「赤ちゃん」はもう四十年近くになるが、味は昔のままである。此処はレストランというより洋食屋というのがピッタリで、最近神戸の紳士・淑女がこの狭い店にやって来るのが面白

い。

■赤ちゃん 神戸市中央区下山手通1丁目1-1
 電話 078-331-4030
 17時～22時30分 日曜休



「天ふじ」は生田神社前があるので、筆者加藤さんもよく顔を出される。清潔な店内でご主人の山本さんと。

■私が選んだ味のベストセレクション
K O B E

味の散歩道

有限会社月岡倉庫代表取締役

月岡 清市 ■

三宮へ出ると、つい寄ってしまういつもの店

★これぞ焼き鳥屋の“革命児”

「どうも鳥は苦手で」という人に、「黙ってついて来い」と言えるのがトリドリ。この主人は、無口で一見取っつきが悪く見えるが、仲々の研究熱心で、鳥が嫌いな人をも納得させるような食べやすいメニューを豊富に揃えているからだ。季節の味をうまく盛り込んでいる。

五年ぐらいのつき合いだが、家族で行くことが多い。

客も家族づれや二人づれが多く、女性も結構多い。焼き鳥屋に似合わない(?) シヤレたインテリアが受けているのだろう。コースメニューもあるが(二種類)、お勧めは手羽先とカレー風味の皮。カリッと焼き上っている。

■トリドリ／神戸市中央区北長狭通2丁目5-1 タイシンサンセットビル2F 電話391-3028

★マダムの細やかな気配りの感じられる店

“マダム風早”の細やかな気配りが嬉しいフランス料理店。決して満席にせず、客に余裕を感じさせてくれる。



マダムがテーブルを回って客とのコミュニケーションをいつも絶やさない。月に一回、店のメンバーに、その月のメニューが送られて来るが、余白にはいつもマ

ダムが足を運んだコンサートや美術展などの感想などが綴られている。すごく心温まるものを感じてしまう。

私の好きなメニューはエスカルゴ。生牡蛎や仔鹿の背肉などもこれからのシーズンにはいい。デザートも抜群。一人のときは、何か一品だけ注文をして、カウンタールス。これはマダムの手作りなのだ。

■ル・サロメ／神戸市中央区中山手通2丁目3-7 電話391-8639・392-1251

★メニューは、とにかくとエビかつだけ

とにかく一筋、年季の入った店。メニューは、とにかくとエビかつだけ。初めてこの店へ入ったのは、三十年前。当時としてはすごく高



とんかつ一筋の武蔵

かったのが記憶に残っている。それだけ料理には自信があつたわけで、売り切れた時点で店を閉めていたと思う。その心意気は今も変わっていない。企画部長の川

飛毅晋さんは神戸青年会議所の先輩に当たる。直接料理とは関係がないが、川飛さんの声はすごく魅力的。とくに女性には優しく親切に答

えてくれる。大ていレジにおられるから一度話しかけてみてはいかが？とんかつだけを売る店は、神戸ではこの店が初めてではないかと思う。二人でそれぞれとんかつ、エビかつを注文し、半分ずつ食べるのも「経済的」。

■とんかつ武蔵 神戸市中央区三宮町2丁目11-2
電話 331-3277

★一番美味しい頃合いを食べさせる

一筋と言えば、この店もそば一筋の店。夜遅く五、六

人で入ったのが、十年前。

そのときは、注文してから

出て来るまで時間がかかる

なあと考えたものだが、一

口食べて、成程、これなら

文句は言えないと合点した

客の顔を見てからそばをゆ

がく。つまり一番美味しい

頃合いを食べてもらおうとの心意気がある。いい店に巡

り合ったと嬉しい気持ちになった。

どれを食べても当たり外れはないが、冷たいダシで食

べるなめこそばなど仲々乙なもの。夫婦羅は新鮮なネタ



そば通の店・堂賀

婦の姉弟であずかっている。そうそう、生妻も「おすすめ」。勿論、ご主人の手作りである。

■玉広亭 神戸市中央区北長狭通2丁目11玉広第2ビル3F
電話 331-3060



二代目が頑張る玉広亭

は、この店の自慢の品。周囲を昆布でぐるりと巻き、味には深味がある。正月近くになると予約が殺到するほどの人気。

現在、店の方は先代ご夫

が身上。酒を酌み交わしながら、そばを賞味するのも一興。これは余談だが、奥さんが大層美人である。

■堂賀 神戸市中央区加納町3丁目4-10 電話 392-1043

★二代目が守る寿司の「技と味」

今のご主人は二代目。親子といっても仕事の上では厳しい師弟。先代の味と技を、息子さんがきっちり守っている。だから長年の馴染み客が多い。この店の絶品はトロ。文字通りに口の中でトロけてしまう。上巻きずしもおすすめ品。具がたっぷり入っている。人によっては苦手な方がいるかも知れないが、松前ずし(鯖ずし)は、この店の自慢の品。周囲を昆布でぐるりと巻き、味には深味がある。正月近くになると予約が殺到するほどの人気。



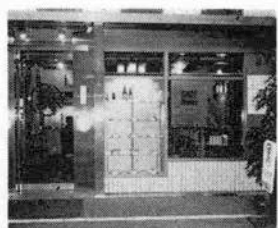
オシャレインテリアが、焼き鳥屋とは思えないトリドリ。月岡さんのお気に入りの店の一つ。

焼きといい、「赤い方が辛い方」のソースといい、正に
 “オムそばならここに限る”と断言したい味である。

■お好み焼 ハクサン

神戸市中央区三宮町一丁目サンブラザーF 電話078-331-5630
 AM11:00~PM9:30 第3月曜休

★究極ふたたび天津麺



裏通りの静けさの中にあるのです

オムそばに関しては“気がつけば究極”だったが、天津麺なら「マルマン」。“目からウロコが落ちたような究極”と言ってよいだろう。初めて食べた時のあの幸福感を味わいたくて、いつも同じ物を注文してしまう。天津飯も食べたことはあるが、やはりスープがしみた芙蓉蝦と一緒に、細くてサラサラの中華麺をすするのが、最良の方法かと思う。中華のくどさが全くない上品な味だ。ふたたび“天津麺ならここに限る”と断言するのを許してほしい。

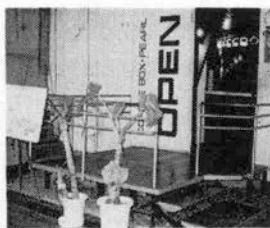
■マルマン



カウンター越しにワイワイ言えるのが嬉しいガイドの小屋

神戸市中央区三宮町2丁目 電話078-331-4019
 AM11:30~PM8:00 水曜定休

★元祖エスニック・ライス



高い天井が魅力的な空間

私が初めて「パール」のミンチピラフを食べたのは、10年以上前の話になる。最近ではエスニック料理はやりでいろいろめずらしいピラフを食べさせてくれる所もあるけれど、当時は喫茶店のピラフという、冷凍野菜やきざみハムが入った白っぽい焼きめしと相場が決まっていたので、この“しょうゆでにしてみたような”ピラフを見た時は全くビックリした。だまされたと思って食べてみると、妙になつかしい味で、本当においしい。以来、何か月かに一度はむしろように食べたくなる時があるのは、中毒になる何かが隠されているだろうか、とカンぐりたくなるような、まことに不思議な味である。

■coffee BOX PEARL

神戸市中央区三宮町一丁目サンブラザーF 電話078-331-0496
 AM10:00~PM9:00 第3月曜休