

「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5-1-4

電話 078-331-5034・19959

11時30分～21時 無休

電 078-222-5440
11時30分～15時 17時～21時 木曜休

★ピューティフル・ザ・モン

神戸っ子は、それぞれごひいきの中華料理店を決めているようだ。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くようだ。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。



手頃な値段で本場の味が楽しめる

丸い顔が姉のあいちやん。細長い方が妹の百合ちゃん。チャーミングな美人姉妹である。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てくる。

柔かい肉とカラリとしたころもの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チークルや椅子。庶民的でたたかくて、ぜいたくなのが、「もん」の身上。

■もん 神戸市中央区北長狭通2-12-13

電話 078-331-0372
11時～21時30分 第1・2・3 火曜休

■天津 神戸市中央区山本通2丁目4-6

「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「中國のように」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です。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い、骨の髓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樽の日本氣分で

神戸には板前割烹が案外少ないようになりますが、そうした中でこの店は貴重な存在です。店に入ればま

でも豊富な割烹料理店「川廣」です。神戸には板前割烹が案外少ないようになりますが、そうした中でこの店は貴重な存在です。店に入ればまよつと贅沢ですが酒房とし



て利用するのもオツなものです。私はご飯ものが好きですが、こここの「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ということです。

■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

神戸には中華料理の店が多いようですが、つい足が向



上手で気さくな話上手で気さくな
サリめ酒家」
アッサリめ酒家」
中華料理 川廣

といえ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、私の持論を裏付けます。最初に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。パケット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

る粹な店です。

■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

★★★★★
獨創的な串カツをレトロ的な雰囲気の「鍵」
12時～14時 17時～20時 土日祭12時～20時
中学生になった息子が幼児のころから通っているなし
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ィアが見事です。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を巧みに
活かしています。そこには愛想のよい、母性的な
ママ。最近は引きも切らず
お客様が訪れ、ゆっくり話す機会も少くなりましたが、
味と雰囲気のよさはいつも同じです。



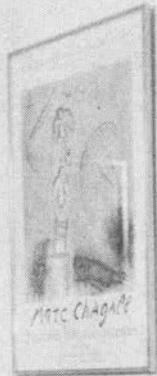
★まず「釜めし」を注文し、おもむろに焼鳥を焼鳥一筋といった感じの「吉村」ですが、主人は脱サラだったとか。焼鳥としては生っぽい方ですが、それだけ材料に自信があるので、吉村の店でいっぱい。吉村はお客寄せは釜めしです。減量などと云ふのはさすがです。減量多にありつけませんが、黄色い生肝が絶品。上等のフォアグラ以上の珍味です。名物の「釜めし」ではアナゴとカキがいけます。カキは夏にもあって、これがまた格別です。サービスは行き届いていますが、備長の炭火の前の主人は愛想抜き。どうも美味しいものを駆走になりましたと、頭を下げて店を出るわけです。

■吉村 神戸市中央区(南京街) 12月6日より営業

■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



★★★★★
取り合せに工夫が見られる串かつ専門店「鍵」
鍵の会員店が訪れ、ゆっくり話す機会も少になりましたが、味と雰囲気のよさはいつも同じです。



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、その本格的な味がひいきだ。





大正ロマンのレトロ感覚がおしゃれな店内。（北野食堂）

別の味で、孝助さんは新製品を発明しては喜こばせてく
れる。

孝助

神戸市中央区中山手1丁目堀池ビル1F 電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」

りも

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気でお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、その頃小曾根のミイ坊のお父上や母上もよく御食事に来ていらした。

14

料理は何でもいいお味で、ベーコン巻きのステーキ、

ある。 ビフカツ、シチウ、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

卷之三

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します。
に太い木か木き出してとく
りと造られた美しい店で
ある。ピザやスペゲティ
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
つて心意気も嬉しい。

神戸市中央区磯上通8丁目1-12 電078-221-5435
AM 11:30 ~ PM 2:00, PM 5:00 ~ PM 8:00, 日曜祝日休
★タベルナでたべる樂しさ "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
前にオープンした。私の店のほんのお隣りといいう
ある。オーナーの安田さんとチーフの渡辺さんは

ビでベルゲンのイタリヤ料理よりもっと素朴で大衆的な
店二二二、三三三でござる。二二二吉はウーハリ一風

店にしたいとのことである。でもこの店はガントリー風に太い木がむき出しでどつ

トリー風のつくり出す
カードをかもし出す
しりと造られた美しい店で
ある。ピザやスペゲティ
も何日も日をかけて作る特
別製のつけ合せとミックス

■タベルナ・デル・オルゾ
神戸市中央区山本通2丁目3-23 電078-261-2490
A M 11:30 ~ P M 2:00 P M 5:30 ~ P M 11:30、水曜定休日

2

■私が選んだ味のベストセレクション

KOBE

味の散歩道

河内 厚郎 ■

淡彩風美食めぐり

小生、グルメといった幹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い。食文化も芸術や芸能など他文化と絡めて確立していくねば、神戸も一流的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入り、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。蟹はいわす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プ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、やつぱり旨いなあ。酒は伊丹の白雪はじめ県下の銘酒。洋酒も

「蛸の壺」各種ある。蟹すきでは湯葉を巻いた餅が独特だ。



水車が目印、東京そば「正家」
■蛸の壺／神戸市中央区三宮町3-1
2-1
078-391-1033

★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



たこ焼の元祖的存在の「蛸の壺」

★猫舌にワイン
蟹の次は蛸。トアロード

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、ビールではせつ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つけ。何故かしやれた雰囲気の店づくりが似合うのが明石焼で、この『蛸の壺』も本店と往来をはさんだヤング向けの支店は、モノトーンを基調としたカフェバー風だ。アベック客が大半。鴨居玲の絵が架けである。

水車が目印、東京そば「正家」
■蛸の壺／神戸市中央区三宮町3-1
2-1
078-391-1033

開かれているというので覗いてみたのが、きっかけ。上

方の芸能を神戸に根づかせようとの経営者の気持ちが嬉しい。ざるそば、にしんそばが手頃だが、雑煮うどんも旨い。团体でなら神戸らしい寄せ鍋「異人鍋」がある。

■正家／神戸市中央区中山手通1-8-21
☎ 078-331-2456

★ナイトライフこそ都会の味

「ここ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

に山小屋をはじめこんだ北欧

料理の「ゴックスタッフド」。

六甲の麓に育ちながらビー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されたことはない。来年は待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。

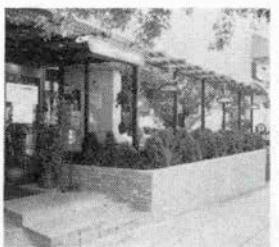


■「千石船」の名物“蟹すき”を味わう河内さん
☎ 078-242-0131

★さりげなく、プチブル風に

最後は我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つたイカリス1バ。英國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

隨するレストラン「ゴールデンアンカー」は、なんと一千円でディナーが楽しめる。閑静なムードを聞きつけ



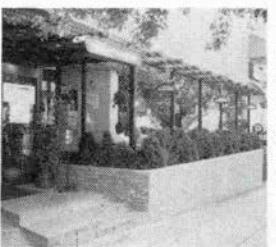
■「ゴールデンアンカー」/芦屋市岩園町1-25
☎ 0797-321-7001

のビーフシチューや結構

だ。カボチャスープやきの直営店

こスパゲティもおいしい。

二階ではファッショントヨイカリスデニンアンカーパーク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ある。ホームメイドのパンをはじめ、アイスクリームやケーキが極上の味。



「千石船」の名物“蟹すき”を味わう河内さん

■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、舌で味わつた神戸の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てきます。あつさりとした味で、歯ざわり舌ざわりがなんともいえません。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でできますボテトの甘焼きで、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

★お薦めは、豆腐のステーキです。厚さ約4センチ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。食事することは味だけではなく目も

「美味しい」耳も満足させることだと気付かせる演出です。うす焼はお好み焼です。ねぎた



建物が女性客に

美しい「ボルカノ」

★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ティです。コリッとした歯ざわりを殺さないよう注文が通つ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ティは醤油とたらこのソースで大人気の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ャバ

スピアキを焼いています。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。ねぎやヘルステーキは、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く、常

にあつあつをいただけるようになっています。

■うす焼・ステーキ専門店

神戸市中央区下山手通2-11-5

ワシントンホテルB1

電話 3333-8600

匂いと味が口の中に満される感じがなんともいえません。食後にはイタリア風のエスプレッソコーヒーが楽しめます。

■スパゲッチハウスボルカノ摩耶店 営業10時30分~9時
神戸市灘区味泥町7-19 電882-3115

★いわゆる明石焼きのふくらした卵のボールを、おだしつけてそつと口に入れます。いきなり噛みくだかな

に「たちはな」で、やさしく噛みますと、卵が割れてパツとあつあつ

「たまごの卵のゼリーが舌にこぼれています。この時火傷しないようにうまくボールをこころがしますと、大粒の、こ

ニーセンターが舌に落ちてきます。コリユニ、とたこを嗜みますと、この香りと甘味が口の中に広がります。この感じを覚えると、たこ焼はやっぱり明石焼ということになります。たこは生けを朝仕入れて茹でます。おだしも卵と小麦粉のブレンドも、たばなさんのオリジナル門外不出です。10月10日に東京日本橋三越本店に支店を出店されました。



■たこ焼たばな本店 営業11時~8時30分
神戸市中央区三宮センター街三丁目柳原 電331-0572
階段を上るとツンと香辛料の匂いが鼻を刺激し、さ

ります。2、500円のコースでも十分満腹となり、しかもインドの味を満喫できます。单品では、店前のショーウィンドーに設置してある炭火壺で焼いて見せてくれます。デイナーのコースは2,500~5,000円があ

かもインドの味を満喫できます。单品では、店前のショーウィンドーに設置してある炭火壺で焼いて見せてくれます。シシカバブー(チキン・マトン)をはじめ白身魚

・人ムドック・人ウドール料理がお薦め品です。シシカバブー(チキン・マトン)をはじめ白身魚やえびなどのめずらしいタンドール料理がお薦め品です。勿論カレーの種類は豊富です。ほうれん草のカレーは、富です。ウエーラーは、私の好物で、インドのパン(ナン)でくるむよう付けて食べます。印度ビールを置いてあり話の種に飲むのも一興です。

■インド料理ガングダーラ北野店 営業時間AM11時~PM10時
神戸市中央区北野町2-6-5 バビロンタワー2階
電242-13377



詹永年さんの説明で特製のミニコースを頂く(八仙の間にて、左より筆者・伊藤かおりさん・詹永年さん)

■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』界隈の美味しんば

★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して心の籠つ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かずお客様への「美味求心」を頼って神社に参拝を続けている敬神家でもある。

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

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

天ふじ 中央区下山手通1丁目4-4 電078-331-3215
17時～2時 日曜休

天ふじ 中央区下山手通1丁目4-4 電078-331-3215
17時～2時 日曜休

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ふ。

夏はあこう、冬はおこぜがよい。

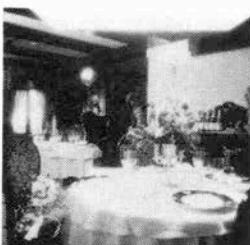
壁に望月美佐さんの「一味道心」の書が掲げてあったがこの店をよく表現している。一度行ったらまた行きくなる味のよい店である。

★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ェ・ラ・メールにしむらであります。かつて北白川祥子女の夫である。舌メダルを満足させる家

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足してくれる。駒亭の名も成駒家の一字を貰っている。



旬の味が楽しめる魚の店「駒亭」

ユーロを考えててくれる。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樂しい事である。

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

■達磨 飛驒高山の故郷の味・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

香りがん長炭で焼いたやきとり、朴葉みそ、しそにぎり、高山土俗の味「達磨」の漬物であるが、あづき葉、ちようつき、なつめ、また

素朴な故郷の味、土俗の味であります。それは何といつ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

が開店してから赤いのれんの「赤ちゃん」はもう四十一年近くになるが、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



主の焼いたやきとりに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 神戸市中央区中山手通1丁目1-16

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



「天ふじ」は生田神社前にあるので、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

KOBE

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、つい寄つてしまいいつももの店

★これぞ焼き鳥屋の“革命児”

「どうも鳥は苦手で」という人に、「黙つてついて来い」と言えるのがトリドリ。この主人は、無口で一見取つつきが悪く見えるが、仲々の研究熱心で、鳥が嫌いな人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で、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(?)シャ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)、お薦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 ☎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”的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つ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



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。牡蠣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、カウンターロス。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 ☎391-8639・392-1251

★メニューは、とんかつとエビかつだけ

とんかつ一筋、年季の入った店。メニューは、とんかつとエビかつだけ。初めてこの店へ入ったのは、三十年前。当時にしてはすごく高かつたのが記憶に残っています。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



女主人の心配りさせ

る心配りさせ

る心配り

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
☎ 331-3771

★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思ったものだが、一口食べて、成程、これならそば通の店だ。堂賀の店は、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。いい店に巡り合つたと嬉しい気持ちになつた。どれを食べても当たり外れはないが、冷たいダンで食べるなめこそばなど仲々乙なもの。天婦羅は新鮮なネタ



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 ☎ 3392-1043

★二代目が守る寿司の“技と味”

今のご主人は二代目。親子といつ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と守っている。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。上巻きすしもおすすめ品。具がたっぷりと入っている。人によって

は苦手な方がいるかも分らないが、松前ずし(鰯すし)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。

現在、店の方は先代ご夫婦の姉弟であずかっている。そうそう、生姜も“おすすめ”。勿論、ご主人の手作りである。どうぞ、天婦羅は新鮮なネタ



シャレたインテリアが、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。

■ 玉広亭／神戸市中央区北長狭通2丁目1-11玉広第2ビル3F
☎ 331-3060

■私が選んだ味のベストセレクション

KOBE

味の散歩道

クリエイティブスタジオ "ビー・ライト" プランナー

谷本 恵子 ■

私のランチタイムエリア

★イモヅル式ランチタイム

「サラダハウス・ガイドの小屋」は、連れて行った友達が必ず別の友達を連れて行く——といいうイモヅル式ランチタイムの店。というのは、他には絶対ない味を味わえるから。私はランチのメニューは全部気に入っているが、中でもステキに辛いカレーと、時間をかけたビーフシチューは天下一品。グラタンも濃厚で、チーズがたっぷり入っている。新しく始めたバエリア(土曜日のみ)はまだ食べてないので、こんどトライしてみようと思っている。

■サラダハウス・ガイドの小屋
神戸市中央区三宮町2-16-1 ☎ 078-392-5278
AM 11:00 ~ PM 2:00, PM 5:00 ~ PM 10:00 年中無休

★元気の出る“お昼”はん

“ランチ”というより“お昼ごはん”的な「グリル一平」は、昔ながらの洋食屋さんという雰囲気がレジのおじさんからにじみ出ているお店。いつも行つても午後からの仕事に備えて栄養補給しているサラリーマンやOLで一杯。こここの料理はどれもボリュ



★究極のオムそば

究極”という言葉はいまさらという気もするが、いつも食べていると気付かないけれど、別の所で食べた時に“これは違う。こんな味じやない”と思ったことがあるだろう。それが「ハクサン」のオムそばだ。あまりしょっちゅう食べていたので、オムそばとはこんな味”と思い込んでしまった感はあるが、名人芸と呼びたくなるお兄さんのテコさばきといい、細くて今まで味のしみ込んだおそばといい、ふんわりおだし入りのたまご

一ムがすぐく、スペゲティやカレーで満腹になってしまふ。日替りランチも充実しているが、私は木曜日のミンチカツが一番好きだ。大きなハンバーグをそのままフライにしたような、カリッとした衣のミンチカツを食べると元気モリモリ。週末までの仕事をこれで乗り切れる気になってくるから便利なものだ。

■グリル一平／神戸市中央区三宮町3-6-4 ☎ 078-391-1690 AM 11:00 ~ PM 8:30 水曜定休

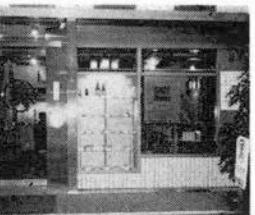
焼きといい、"赤い方が辛い方"のソースといい、正に
"オムそばならここに限る"と断言したい味である。

■お好み焼 ハクサン

神戸市中央区三宮町1丁目サンプラザ1F 電078-331-5630
AM11:00~PM9:30 第3月曜休

神戸市中央区三宮町2-10-10 電078-331-4019
AM11:30~PM8:00 水曜定休

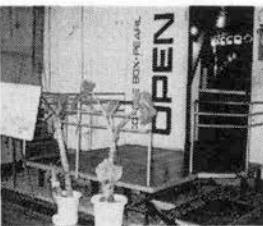
★元祖エスニック・ライス



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"と言つてよいだろう。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るのが、最も良の方法かと思う。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



高い天井が魅力的な空間

■coffee BOX PEARL
神戸市中央区三宮町1丁目サンプラザ2F 電078-331-0496
AM10:00~PM9:00 第3月曜休



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