

神戸ビーフ、各国料理：おいしさ集まる神戸の町。本誌編集部がおいしい神戸の町が、五感を結集して集めたお店の地図を紹介いたします。



神戸うまいもの

新地図

世界の料理

中華料理

日本料理

神戸ビーフ

PART I

★PART IIは122頁から始まります。

★上伊ハ茶懐石V

中央区花隈町5-27

☎341-5555

170年の歴史をもつ老舗。海の幸山の幸を旬に先がけて一早く出してくれる昼のミニ懐石三八〇〇、懐石八〇〇〇円、A M 11 P M 10、第二日曜休

★普茶寮ハ普茶料理V

中央区加納町2

☎221-3056

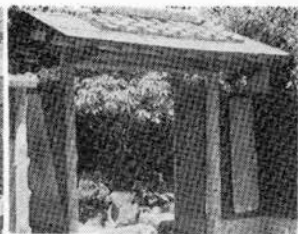
宇治黄檗山万福寺の流れを汲む精進普茶料理の店。コース二、〇〇〇円、予約要。A M 12 P M 8。第1・3月休

★祥容庵ハ山水料理V

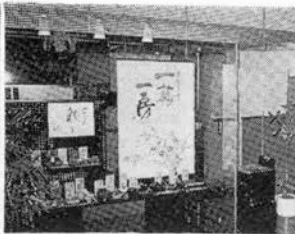
兵庫区五宮町22-23

☎361-5411

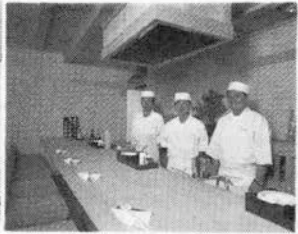
京風山水料理と湯豆腐がコースになっていて、旬の魚と野菜がいつも味わえる懐石一〇〇〇円、お手紙懐石六〇〇〇円、正午 P M 10、無休要予約



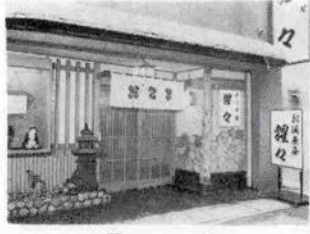
普茶寮



一輪一房



けこん



狸々

★一輪一房△季節茶屋▽

中央区三宮町1 さんプラザB1
電話 331-2280

季節感漂う店内。一輪は梅、一房はぶどう。工夫を凝らしたお弁当が評判。
一輪七〇〇円、一房一五〇〇円
A M 11~P M 8 30 第3月休

★しるし△生食料理▽

中央区古渡通1-1-23
電話 341-0461・1322
1321

店内で分るようになる物の美味さでは定評がある。生簀の鮮魚料理の味もいい活造り(1舟4~5名分)一〇〇〇円、昼定食(一五〇〇円) A M 11~P M 9、日曜休(予約可)

★数煙屋鯉吉△日本料理▽

中央区山本通1-7-15 東洋ハイ
ツ内 電話 241-5111

三田牛を使用した神戸風懷石料理がメイン。民芸調の落ち着いた店内も人気。桑焼き(和風ステーキ)コース、冷しシャブコース一〇〇〇円。正午~P M 2、P M 4~10

★吉本△割烹▽

中央区中山手通2-3-20(生田警察署西口前) 電話 331-5817

古い民家風のたたずまい季節感あふれる日本料理が清水焼き中心の器に映えるお昼ミニ会席五五〇円、本会席一〇〇〇円、一三〇〇円、一五〇〇円、正午~P M 2、P M 5~10 日曜休

★割烹なかむら△割烹▽

中央区古渡通2-1-20
電話 341-5695

民芸割烹の店。とうふ料理が名物だが、魚料理、牛肉の和風鉄板焼きも好評だ鉄板焼き三五〇〇円。P M 5~11、日曜休

★中納言△和洋料理▽

神戸元町東店/中央区北長狭通3
電話 392-1685
神戸プラザホテル
電話 331-7918

新鮮な材料と味の良さが売り物の活伊勢エビ料理の店。石焼ステーキもうまい活伊勢海老スペシャルコース五五〇円、一〇〇〇円 A M 11~30、P M 9 無休

うまいもの・ベスト店

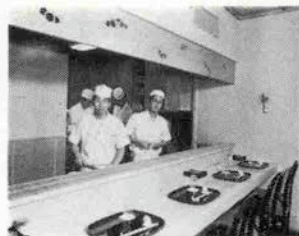
私がすすめる



神戸で味わうフランス料理
田中 正郎(三洋化工株式会社代表取締役)

私のおすすめの店は次の10店です。

- ▼ジャン・ムーラン(電話 242-4188 北野町3) 神戸のフランス料理の仕掛人。▼シエ・ラ・メルにしむら(電話 242-2467 中央区山本通2) フランス料理。雰囲気満点。▼福寿し(電話 391-5473 さんちかレストランモール) おみやげに最高。▼コム・シノア(電話 391-3037 南京町) フランス料理。いつ来てもそれなりにおいしい。▼正家本店(電話 331-2456 中央区中山手通1) ト
- 瀬戸内の鮮魚が手早く料理され、旬の生魚の味覚が十分楽しめる和風スタンドカブラ蒸八〇〇円、刺身二〇〇円前後、うに丼二〇〇円。P M 4~30、P M 11、日曜休
- 純日本風の白木造りの肉割烹。和牛を素材にした肉料理に趣向を凝らしている。へれ三〇〇円、ろす一五〇〇円、たん二〇〇円、コース五五〇円~一万円。予約に限りしゅうぶもある。P M 5~A M 2 無休
- シカツそば、わかたけそばがおすす。▼ブラッスリ・シェレ・コパン(電話 222-126 中央区中山手通1) 安くておいしい。▼カサブランカクラブ(電話 241-0200 北野町3) シェフおすすめ料理が美味。安い。▼ホテル神戸(電話 271-5434 新神戸駅東北) 会席料理。▼山三ツ輪(電話 341-1038 泉野西北) 精肉バーナー。▼ポニータ(電話 413-1016 JR山本駅北) 精養軒のレストラン。甲南女子大のお嬢さんが多い。



しげ松

★招福楼

中央区港島中町6-10-1 ポート
ピアホテル1F
電話 302-0515

いつ行っても格調と季節感のある懐石料理はさすがサービスも清々しく後味良

コース一〇〇〇円、風流点心六〇〇円、AM11-30、PM2-30、PM5-8-30 年中無休

★しげ松

中央区加納町4-9-11
電話 332-2285・3316

主人の腕が冴えているせいか、四季のしゅんが楽しめる割烹料理。弁当も評判

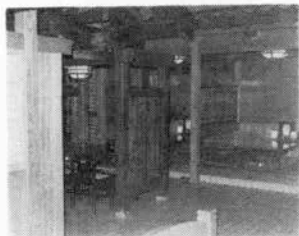
松花堂 四〇〇〇円、ミニ会席六〇〇円、AM11-30、PM2-30、PM4-8-30 日曜祝日休

★うおじまへ元祖荒瀬料理V

中央区加納町2
電話 241-2171

新鮮な魚を生簀からすくい上げその場で料理。種類も多く包丁さばきは見事。

特別荒瀬会席料理/一人五〇〇〇円、七五〇〇円。正午-PM10-30、月曜休



西村屋

★いけ洲へ荒瀬料理V

中央区花隈23-17
電話 371-1729

懐石料理と活ぶぐ料理の店である。ファミリーで楽しむこともできる店。

てっちりのコース一〇〇〇円より。懐石五〇〇〇円より。AM11-30、PM9

★西村屋へかに料理V

中央区磯上通7
電話 232-3663

産地直送の新鮮なカニを使った造りがおすすりめ品。かにすき三九〇〇円、かに会席五五〇〇円。AM11-30、PM9

★ホテル全但

△しゃぶしゃぶV
中央区下山手通4-5-1
電話 391-3838

山陰のカニ、但馬の牛肉をバスで直送。落ち着いた雰囲気の数で本場の味を

しゃぶしゃぶ 四五〇〇円、会席料理五〇〇〇円。AM11-PM8-30 12/31、1/1休



かじき

★かき十へかき料理V

中央区中山手通4-11-20
電話 241-1775

明治創業、かきひと筋で営業もかきの季節(10月-3月)だけという一徹な老舗。

会席三六〇〇円、十手鍋三八〇〇円。AM11-30、PM9

★かじき

中央区中山手通4-2-2
電話 332-6029

駒ヶ林の直送の魚で、包丁さばきを楽しむながらの魚料理。夫婦コンビが絶妙うに井定食三〇〇〇円、おまかせコース五〇〇〇円。正午-PM10 水曜休

★喜兵衛

中央区山本通2-1-1 コーナーハウス2F
電話 242-5411

灘の生一本「滝鯉」の酒のバラエティを楽しみつつ和食のコースいろいろと。

お昼の会席四〇〇〇円、夜の会席は三八〇〇円。AM11-夜PM3、PM4-10 水曜休



かき十

★楽珍へ懐石料理V

中央区北長狭通1-9-3 レインボーラザ3-4F
電話 321-5200

季節の俳句と句を生かした俳味料理。敷石と打ち水が美しい自休庵は要予約。

俳味料理五〇〇〇円、しゃぶしゃぶ五〇〇〇円、懐石七〇〇〇円。AM11-30、PM10 年中無休 宴会の予約は 電話 332-1717

★YAOYAへ季節の台所V

中央区山本通2-14-20 アンカイハウス2F
電話 222-11031

ヤング感覚で、おふくろの味をセンス良く。若い男性スタッフのサービス清潔。

大皿コース二五〇〇円、YAOYAコース三〇〇〇円。AM11-PM3、PM5-PM10 水曜休

★きらら

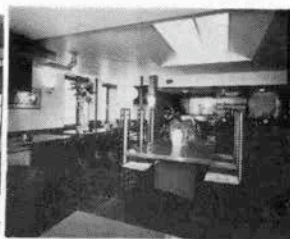
港区六甲台町6-12 OLDNEW2F
電話 881-6641

吟味された各地の新鮮な素材を炉焼きして出される懐石風串焼料理。

東風梅花コース 六千円、他に五千円、八千円、一万円のコース。PM5(土日祝PM4-30) AM0-30 年中無休



オールド・ニュー きらら



喜兵衛



六 段



蝦 夷

★吾作へんどう料理V
中央区元町2
☎321-0539

神戸では唯一のどじょう料理の専門店。柳川鍋、どじょうかば焼などが好評。柳川鍋 一〇〇円、一四〇〇円、どじょうかば焼 六〇〇円、一〇〇〇円。AM11・30〜PM10、第一、二、三木曜休

★六段へ山菜料理V
中央区琴緒町5-4-5
☎231-0406

四季それぞれの山菜がおひたしやあえもの、鍋などおいしく味わえるお店。山菜定食 二五〇〇円。AM11・30〜PM10、水曜休

★薩摩道場へ九州薩摩料理V
中央区中山手通1-4-25
☎391-8566

薩摩出身の郷原達人氏が本場の味を披露。民芸調の落ち着くユニークな雰囲気。豚骨 二〇〇円、きびなご 一六〇〇円。PM5〜12、無休

★蝦夷へ北海道郷土料理V
三宮東門筋東門全館1F
☎331-7770

北海道ならではの料理と珍味の数々、地酒が味わえる。冬場には毛ガニが最高。毛ガニ 五〇〇〇円、ルイベ（鮭の刺身、石狩鍋、十勝鍋各二〇〇〇円。PM5〜12、日曜休（祝日営業）

★青辰へあなごすしV
中央区元町通3-3-5
☎331-3435

あなご寿司は日本一との定評がある店。昼頃には品切れで閉店する。急げ！あなごすし 一九〇〇円。AM10〜品切れまで、水曜休。電話で予約を。

★本成駒家へすしV
中央区三宮町2-10-7
☎331-3236

創業昭和12年。現在は三代目が12〜13種の新鮮なネタを芸術的ににぎる。AM11・30〜PM8、水曜休

私がすすめる



うまいもの・ベスト店
六甲族にお奨め
荒津正美へ神戸港ドレス代表取締役V

六甲族お奨めの店を中心に選びました。▼高千穂 ☎332-4888 生田警察南 寿し・割烹。宮崎出身の生まじめな主人と、神戸っ子で美人の奥さんの笑顔で味は倍加

▼双寿 ☎391-8159 ローズプラザ1F 寿し・割烹。座敷もあり大勢で気易く。▼自

凝 ☎371-2574 六甲八幡神社南前 決め手はタレにありと太鼓判の焼鳥屋。▼六五寿

司 ☎321-8426 六甲店 ☎311-5015 甲南店 うまくて安いと評判。▼千石船 ☎391-9314 全但会館2F 生力二料

★又平へすしV
中央区下山手通2-11-26
☎331-0935

谷崎潤一郎の「細雪」にも名前が出てくる老舗。現在のご主人は二代目。正午〜PM10、火曜休

★おちよばへすしV
中央区中山手通1-6-21
☎331-2240

三宮に店を開いて31年目のご主人の大原一成さんと付き合ひの長い常連客が多い。PM5・30〜、日曜休

理。▼燕京 ☎331-1033 生田新道浜側 中国料理。KF

Sでお世話になっていますが、いつも楽しみです。▼一番

館 ☎351-6151 阪急六甲山側東へ 中国料理。レモンどり

が美味。▼六甲園 ☎341-0028 六甲新道 焼肉。タレは

天下第一品。▼牛昭 ☎391-8577 生田新道山側 パラエティ

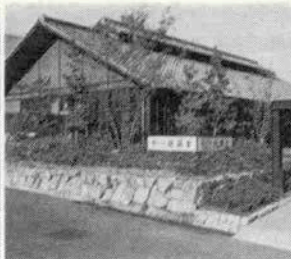
に富んだ肉料理。牛昭鍋が

絶品。▼みかげ館 ☎354-2106 阪急御影南へ 見事な石で

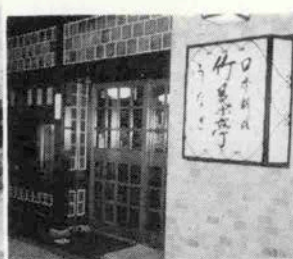
焼く但馬牛と明石網の魚貝類。



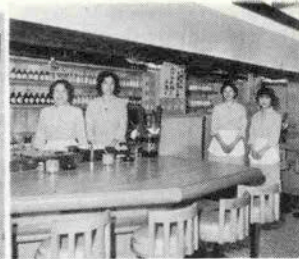
武蔵



撫瑠古



竹葉亭



灘

★千代寿しへすしV

中央区三宮町2-9-12
☎331-5050

開店と同時に満員になり
ネタが切れると閉店になる
遠方客や女性客も多い。

にぎり一人前一五〇円(九割)、
A M 10・30 / 品切 日月曜休

★天助へすしV

中央区中山手通1-7-16
☎391-2073

「ちりにぎり」は逸品。主
人の気風の良さも人気。

ちりにぎり四五〇円、よせまき二
五〇円。P M 4・30 / 11 日休

★安さん

中央区下山手通1-1
☎391-2107

神戸の鮨も旨いノと実感
できる店。改装されて明る
くなった店内も好評。

上にぎり二〇〇〇円、盛りあわせ寿
司一〇〇〇円 / お好みで、お刺身盛
合せ四五〇〇円位 / P M 5 / A M
2 日曜休

★酒房灘A和定食・飲み処V

さんプラザ店 ☎391-1541 / 2
姉妹店 / さんちか店・須磨パティオ
店・灘寿し

おでん・焼鳥・天ぷら等
昼定食は好評。灘の酒もそ
ろっている。

天ぷら盛合せ定食六〇〇円、冷やっ
こ定食六〇〇円、おでん八〇 / 二五
〇円、一品料理三六〇円 / A M 10
・30 / P M 9・30 第三月休

うまいもの・ベスト店

私がすすめる



神戸から苦楽園へ
味の探訪は広がります
羽根田美也子へ主編V

まず初めに、ファッショ
ンと共に食の街でもある神
戸から。

▼新愛園 (☎331-0924 中央
区トアロード裏) ▼群愛飯店 (☎

331-1972 中央区鯉川筋) 両店
共、中国の客が多い。▼ド
ンナロイヤ (☎331-7158 中

央区元町大丸裏明海ビル) イタリ
アそのまの味。▼ハイウ

エイ (☎331-7622 トアロード)
西洋料理の老舗。▼孝助 (☎31

-1894 中央区加納町近く) 20
年通っている店。▼揚子江

(☎391-5657 さんプラザ) 味噌

★天ふじA天ぷらV

中央区下山手通2-11-24 大企ビ
ル1F ☎392-3630

材料の新鮮さは、瀬戸内
ならではの。凝った室内イン
テリア。個性的な味わいが

昼の定食二五〇〇円、天丼一五〇〇
円、おまかせコース五〇〇〇 / 八〇
〇円 A M 11・30 / P M 2 P M
5 / P M 9 日曜休

★藤はらA天ぷらV

中央区元町通3-6-14
☎331-3373

常連客は揃って天下一品
の味を保証。ただし店主は
へんこつを自負している。

一人前一〇〇〇円より。A M 11・
30 / 2 P M 4・30 / 8、日休

店

味の豚饅。▼老祥記 (☎331-
7714) 知らぬ人はない店。
今流行の西宮・苦楽園か
らフランス料理を。

▼ヴィヴ・ラ・ジョワ (☎0
798-71-3805) 若いパワ
ーの味が楽しい。▼ブレキ
ヤトラン (☎0798-73-73

36) フランス風海鮮料理。
▼ペリゴール (☎0798-71

-5182) 御存知山本益博
氏推奨の店。
いずれも、日頃「美味し
い」と喜んでいる店ばかり
です。

★お可川A天ぷらV

中央区北野町1丁目5-10
☎22-3511

町並みを見降ろしながら
のお座敷天ぷらは景色、味
ともに抜群。

天ぷらコース八〇〇〇円より。
A M 11 / P M 9

★栄弥へすし・天ぷら・ふぐV

三宮神社東側 ☎331-5772
さんちか店 ☎391-5233

新鮮な魚を、生かした板
前料理。特にふぐ料理は老
舗。

A M 11・30 / P M 9、水曜休(さん
ちか店は第3水曜のみ休)

★竹葉亭へうなぎ

中央区北長狭通1-11
331-1120

阪急三宮駅高架下にあるうなぎの名店。うなぎならここというファンも多い。

かば焼2000円、3000円。五〇〇〇円。日本料理各種七〇〇〇円
A11 P M 9 年中無休

★味どころ「撫瑠古」

港区新在家北町1丁目1-18
341-9555

自家養殖から調理までの一貫システムによる鰻とすっぽんでくつろぎの時間を鰻蒲焼定食二五〇〇円、鰻せいろ蒸し一八〇〇円、すっぽんコース七〇〇〇円、A M 11 30 P M 10 年中無休

★武蔵へとかつ

センター街2丁目 321-0634
さんプラザ店 391-2427

とんかつ一筋の店。材料揚げ加減に、老舗の味がある。

△本店 V A M 11 P M 7 30 水休
△支店 V A M 11 30 P M 8 月曜休



鍵

★呂路へとかつ

中央区三宮町2-5-11
331-2237

とんかつの他に、豚のレ肉をふんだんに使ったシューマイの味も格別。

とんかつ定食(ヘイ、ロス)各一四〇〇円、シューマイ定食七〇〇円
A M 11 P M 8 火曜休

★鍵へとかつ

中央区中山手通1-4-11
391-3438

大阪の串かつ知留久の秘伝をうけた店。民芸風の店内には古い鍵が並んでいる
1串魚貝類一〇〇円、四〇〇円、コース四五〇〇円程度、P M 5 10 第1・2・3火曜休

★和蘭陀屋へとかつ

山央区下山手通2-10-6
321-0230

肉、魚貝、野菜、果物と何でも揚げる。35種類のバラエティーが楽しめる店。

1串五〇円、四〇〇円、P M 5 11 日曜休



和蘭陀屋

★串乃家新道店へとかつ

中央区下山手通3-10-8
332-0260

鮮魚と季節の野菜を中心に30種類以上の串かつが食べられる。お昼には定食も

A M 11 30 P M 2 5 10
(日曜はP M 3 P M 9) 月曜休

★ささらもさらへとかつ

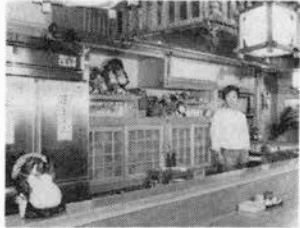
中央区三宮町さんプラザB1
391-5619

10人で満員の小さな店。季節の材料をいかした細やかな味が好評。酒も豊富だ
両手コース(串かつ10種類)一五〇〇円、P M 5 9 月曜休

★まめ田

三宮センタープラザビルB1
331-7815

じっくり煮込まれたおでんとぶ厚いスズのぐい呑みで飲む酒は最高のコンビ
おでん一品100円、おでん定食600円
魚定食100円(昼のみ) A M 11 P M 1 4 10 第1・2日曜・第3日曜休



まめ田

★鳥火へ焼とり

さんプラザ店 331-6948
センタープラザ店 391-3696

たれ自慢の焼とりに香りのよい樽酒がよく合う。

刺身五五〇円、串焼三〇〇円。A M 11 30 P M 9 30 第1・3月曜休

★トリドリへ炊き焼鳥

中央区北長狭通2-5-1
タイシンサンセツビル2F
391-3028

レモン、胡椒、塩を主体にトマトソース、カレーなどをうまくアレンジした味が幅広く受けている。

トリドリコース二二〇〇円。P M 5 10 月曜休

★山形や裕久へ焼きとり

東灘区本山北町3-11
452-2905

凝り性のご主人が選んだ古陶器の逸品で、季節の風味が楽しめる。民芸調の店
焼鳥コース(皮・ブリ、ねぎ身・ミンチ・野菜2種類)・金めし各種、他に季節の野鳥料理。P M 5 00 10 月曜休



山形や裕久

うまいもの・ベスト店

私がすすめる



お昼どきは、気軽に
外食しましよ

長浜リツコ（ロケット・フ）

女性が気軽に行けて、美味いお店を、いくつか選んでみました。▼武寿し

（電話）0678 元町1-3
並んで待つ甲斐のある店。星の上にぎり1200円。

▼花みかげ（電話）1777 御影ガーデンシティ。お昼の懐石が評判。▼志乃（電話）7686 三宮北長狭通1-20-2。雰囲気よし味よし。星の点心は25500円。▼御香野味焼三菜（電話）3040 元町本通1浜側。中国野菜と豊富な魚貝類が美味しいお好み焼。金泊が乗っているのがユニーク。▼ボン・モルソー

★備長（炭火焼鳥）
中央区北長狭通1-2-12
電話212371

和風のインテリア、備長炭火、各地の地酒、小さいながらも本格派志向。
10串コース 一八〇〇円
2串コース 一五〇〇円
地酒（テラ）五〇〇円 P.M.5-12 年中無休

★たちばな（炭火焼）
三宮センター街3丁目
電話310572

本場明石のたこを毎朝魚河岸の専門店から届けさせ

（電話）0797-2217174 西屋町春日町）コンクリート打ちっ放しに朱塗りのカウントナ。色の気配りが感じられる。星のコース1800円から。▼グーニー北野（電話）25562 お推めはウニのスープ ▼西神戸牡丹園（電話）0005 主人の推奨店。牡丹園発祥の地。1人5000円で8品のコースが。名物フカヒレの丸ごと煮き是要予約。

ちよつと高いが美味しい店は ▼大槻（電話）7831 寿し。▼但馬（電話）5203 ステーキ。▼聚景園（電話）5202 中華料理。

ている。サンプラザ店もある。
たこ焼一人前四五〇円、定食五〇〇円（平日のみ） A.M.11- P.M.8・30 水曜休

★蛸の壺（炭火焼）
中央区三宮町3-5-9
電話311033

ふんわり焼き上がったたこ焼はこの名物。大餅、包餅などもオリジナル料理。たこ焼四五〇円、包餅四五〇円、五目焼五五〇円。 A.M.11-45 P.M.10、無休



蛸の壺



★オリエンタルホテル
（スカイレストラン）
中央区京町25
電話318111

ポリウムたつぷりのローストビーフは絶品。カツブルでの落ち着いた雰囲気。の食事に最適。
ローストビーフディナー（金のち）二二〇〇円、魚のフルコース主のみ、二二〇〇円、洋風会席一〇〇〇円、正午 P.M.2、P.M.5-10

★麩皮（あらがわ）（ステーキ）
中央区中山手通2-15-18
電話218547

指定農家で牛を育て、その仔牛肉を備長炭で焼く。神戸ステーキの老舗。
ヒレあらがわステーキ二二〇〇円、サーロインステーキ一四〇〇円。正午 P.M.3、P.M.5-10



能

★能（しゃぶしゃぶ）
中央区中山手通1-25
電話310168

一人でも気軽に食べられる本格的なしゃぶしゃぶ店。能舞台を思わせる内装が新鮮。昼/牛しゃぶランチ/冷しゃぶランチ九八〇円、夜/牛しゃぶコース二二〇〇円。 A.M.11 P.M.3 P.M.4-11、火曜休

★お川（炭火焼ステーキ）
中央区北長狭通1-9-17
電話316252

新谷英子さんの作のレリーフや内装が豪華なヨーロッパアンムードで本格的な肉をディナーコース八〇〇円。 A.M.11-30 P.M.9-30、第1、3月曜休

★みその（ステーキ）
中央区北長狭通1-7-6
電話312890

鉄板焼きの元祖ともいえる店。厚い鉄板で焼きあげたステーキは最高のうまさ。ステーキ300円、一五〇〇円、特選ステーキ200円、二二〇〇円。 A.M.11 P.M.2、P.M.5-10、無休



六 段



神 戸 館



グリル青山



も ん

★もんハステーキV

中央区北長狭通 2-12-13
電話 0372

「美婦真奇」の看板と西洋骨董を飾った店内。豊富なメニューを手頃に味わたる網焼神戸肉ステーキコース三八〇〇円、ヘル四〇〇〇円、とにかく定食一四〇〇円。AM11~PM9・30、第1・2・3火曜休

★れんが亭ハステーキV

中央区下山手通 2-5-5
電話 7168

最高級の神戸肉を独特の和紙を用いて鉄板で焼きあげる。スタッフは全員女性超特選コース二二〇〇〇円、ロース九〇〇〇円、超特選ヒレ一〇〇〇円。平日AM11・30~PM2・30、PM5~9 日祝日AM12~PM4、PM5~9

★グリル青山ハステーキV

中央区下山手通 2-14-5
電話 4858

良質の神戸ビーフに醤油をベースにしたタレが美味家庭的な雰囲気とサービス青山定食A四二〇〇円(ミニッツステーキコース、B六三〇〇円(ステーキコース) AM11・30~PM10 年末年始休

★いかりやハビフテキV

中央区北長狭通 1-21-15
電話 4161

ヨーロッパ民芸風の店内カウンターの長い鉄板で焼く肉はワインによくあう。サロインステーキ 270~450〇円、アワビのステーキ 450〇円。平日PM3~10 日祝日正午~PM10、第1・2・3木曜休

★神戸館

中央区下山手通 2-2-9アマツビル1F

★最高級の神戸ビーフを独特のタレで味わたる。スタッフ全員女性で暖かい雰囲気

ヒレ八〇〇〇円、ロース九〇〇〇円(200gヨリ)オマール海老 八〇〇〇円、肉サシ三〇〇〇円ヨリ、PM5~PM9 日祝休

★グリルA1ハステーキV

神戸店/中央区下山手通 2-3-1
電話 8932、新道店/下山手通 2-29-5
電話 8676、シトリブ/北長狭通 1-35-33
電話 6229

ステーキの分厚さとはしを使って気楽に食べれる家庭的な雰囲気が売物。

ヒレステーキ 四四〇〇円、ステーキセット 五五〇〇円。PM4~AM1(新道店はPM3~11)、水休(シトリブは月休)

私がすすめる



板東 慧

うまいもの・ベスト店
エスニック料理も
神戸ならではの味

10店を選ぶのは至難の技です。念のため予約を。▼ジャン・ムラン(電話 242-4188北野町3)瀬戸内の魚や関西風の素材をも取りこんで。▼セブドル(電話 241-3400中山手通1)その日の素材に応じてドイツに盛るビストロ。▼グーニー北野(電話 242-2562)日本人の舌を熟知したメニュー。▼エスカルゴ(331-5034三宮本通)神戸の西洋料理の草分け。▼新愛園(331-0924中央区サンセット通りを鯉川筋東)中国下町風雰囲気。▼東亜

★コウベステーキ ハステーキV
中央区加納町4-3-3
電話 2581
吟味された三田、松阪産の牛肉と10日もかけて作るデミグラスソースが特徴。

特選神戸肉ステーキ 六〇〇〇円、松阪ステーキ一〇〇〇円、コース七五〇〇円ヨリ、AM11~PM3、PM4・30~PM9無休

★六段ハステーキV

中央区元町通 3-8-4
電話 21108

良質の肉を炭火で焼き上げたステーキは美味しい上に安いと好評。

ステーキランチ 一七〇〇円、ステーキコース 四五〇〇円ヨリ。AM11・45~PM9第1・3 水曜日休

慧(中部大学国際関係学部教授・授・生活文化研究所所長) 食堂(電話 331-0488 鯉川筋生田新道交差点)家庭料理 風中華。特にお粥は絶品。▼マラケツシユ(電話 241-3440中山手通1本格的モロッコ料理)▼ワントアイ(電話 221-2507 異人館通)タイ料理の本格派。料理によつては辛さ抜群なので確かめる必要あり。▼しげ松(電話 332-2228 5 包丁の研ぎが直接感じられるカウンターの割烹。▼花れんこん(電話 221-6439 山本通)アイデア豊かな割烹。若い女性やカップルにもてている。

★囲爐裏五事ハステーキV

中央区元町通3-14-1
電話332-0101

炭焼のステーキが自慢。
民芸調の本格的なつくり
心が和む。値段も手頃。
五事定食三八〇円、特選ステーキ
六五〇円、五事風ステーキ五五〇
円。AM11・30〜PM3、PM5
〜PM9 水曜休

★和黒ハあぶり肉工房V

中央区中山手通1-22-13 ヒルサ
イドテラス 電話222-0678

但馬の黒牛、しかも選び
ぬかれた牝の三歳牛だけを
あぶるが如く焼きあげます
ロースセット、ヘルセット各八五〇
円。おまかせコース一〇〇〇円
アラカルト四〇〇円前席。AM12
〜PM9・30 年中無休

★ステーキ伊藤

中央区御幸通7-1-20 (大信ビル
8F) 電話232-3031

ステーキの社交場。ワイ
ンの香りと肉のうまさに語
らいも弾むステーキハウス
お昼のステーキ定食三五〇円、車
えびと肉のミックスコース七〇〇
円。AM11・30〜PM2・30、P
M2・9・30 年中無休



和 黒

★みかげ館

東灘区御影町城の前1-43-6 にし
むら御影町2F 電話854-2106

鉄板焼のテーブルを囲ん
で、最高の神戸肉を自分の
手で好みに焼く自由感覚。
コース五〇〇円、六〇〇円、し
ゃぶしゃぶ五〇〇円、ランチ一ハ
〇〇円。AM11〜PM2、PM5
〜9・30 年中無休

★ステーキ工房泊瀬川

中央区三宮町2-9-3
電話332-6516

精選された神戸肉と落ち
着いた民芸調の造りの店。
魚貝料理もある(要予約)。
ステーキ三千九百円、コース三五
〇円〜八千円、ランチ二千円。
AM11・30〜PM3、5〜9 月
曜休

★ステーキハウスKOBÉ

中央区北長狭通1-2-3 二鶴壽
司ビル3F 電話332-6685

厳選した材料による本格
的メニュー。完璧なサービ
スで満足させてくれる。
ランチ二二〇円、ディナー五〇
〇円、神戸牛ステーキ六〇〇
円、肉さし二八〇円。AM11〜P
M2・PM5・10



ステーキ伊藤

★ステーキ花

中央区布引町4-2-7 神戸花ホ
テルB1F 電話221-1087

三ノ宮駅から歩いて一分
アットホームな雰囲気か嬉
しいステーキハウス。
コース五〇〇円、八〇〇円。ラ
ンチ一五〇円、二〇〇円、三九
〇円。AM11・30〜PM2・30、
PM5・9・30 年中無休

★ビエールハブラッセリーV

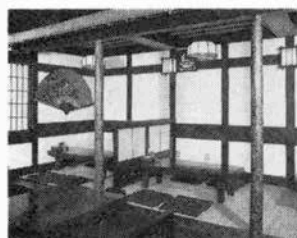
中央区北野町2-8-9
電話242-0055

おしゃれなデイトに神戸
ビーフのステーキを、安く
美味しく味わえる最高の店
ビエールステーキ150gにつき四五〇
円、スタンダードハンバーグ一五〇
円、昼ランチコース二〇〇円
AM10〜PM11 第3月曜休

★神戸すてーき 桜井

中央区港島中町6-14 ポートビ
アプラザ 電話303-3901

ボーアイで数少ない本格
的ステーキの店。来神した
芸能人の間でも評判の店。
昼のミニコース三三〇円、ラン
チ一八〇円、ディナー四五〇円
AM11・30〜PM2・30、PM5
・9・30



泊 瀬 川

★大井肉店ハ神戸肉V

中央区元町7
電話351-1011

神戸ビーフを扱って百年
余り。肉の味噌漬や佃煮の
おみやげ品もある。
ステーキ八〇〇円より、しゃぶし
ゃぶ六〇〇円、すき焼五〇〇円
正午〜PM9 日曜休

★山三ツ輪ハ料亭V

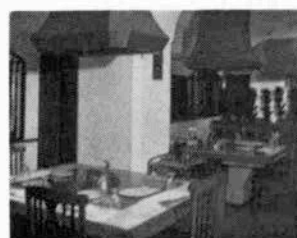
中央区中山手通1-2-20
電話341-1038

料理は筋のいいものをき
ちんと手掛けて、60年の伝
統。
すきやき・しゃぶしゃぶ七〇〇
円、焼石二二〇円より。正午
〜PM10 無休

★いろりや

中央区北野町3-1-31
電話231-6777

グループで神戸肉のすき
焼、しゃぶしゃぶを民芸調
の暖かい家族的雰囲気。
しゃぶしゃぶ、すきやき四一〇円
お座敷ステーキ四五〇円、正午
〜PM10、年末年始のみ休



大 井 肉 店

ヨード卵・光の たまご COOKING vol.1

ヘルシーアラカルト / ふくさ焼

作り方

- ①卵、だし汁、みりん、さとうをときほぐしておく。
- ②野菜類は全部細い線切りにし、かにはほぐして油で炒めて、うすい塩味をつける。
- ③②のなかに、卵を加えて半熟状態にして、卵焼、または、天板に入れ焼き上げて、切りわけ。



写真右ふくさ焼・左冷やし茶碗むし

材料

卵 4個、みりん大さじ1.5、さとう大さじ半分、かにかまぼこ50g、しいたけ1〜2枚、人参30g、キヌサヤ20g、油少々、だし50cc、塩少々。

たまごエプロンメモ

ヨード卵光ってなあに？

★褐色の硬いカラ、鮮やかな黄身、これは自然なヨードをたっぷり含んだ良質な飼料を食べたニワトリから生まれた卵だけのもの。ヨード卵光は普通卵の約20倍もの良質なヨードが含まれているヘルシーエッグ。コレステロールや血圧が気になるお父さんやお母さん、スポーツマンのお兄さんのスタミナアップ、お姉さんの美容と健康に、さらにヨードが特に必要な育ち盛りの子供や妊婦にもヨード卵光はお役に立ちます。最近の栄養学会で抗ガン作用のあることも発表されています。

料理指導 社団法人兵庫県食生活改善協会
事務局 長 金谷滋子
カメラ 松原卓也



日本農産工業

麻実れい



V.S.



〔演出家〕

酒井澄夫

oh! タカラヅカ対談

「迫る危機感が魅力の女優」という仕事

ハリウッドの大女優を思わせるような華やかさと落ち着いた物腰、「タカラヅカ対談」一年ぶりの登場は麻実れいさんです。6月は東京サンシャイン劇場の舞台「危険な関係」そして8月は待ちに待った宝塚バウホール、そのリサイタルの演出をされる酒井澄夫先生とお話いただきました。



酒井 南座(京都)の「マクベス」を見ていて思ったんだけど、やっぱり女らしさを良く表現できるようになったんじゃないかな。

麻実 ジャイルス・ブロック(イギリスの演出家)との出会いがすごく勉強になったと思いますよ。

タカラヅカを卒業して以来、自分のわからなかったいろんな部分をうまく引き出してくれたことに感謝してるんです。とにかく彼の演出は非常についていねいで、東京・大阪・京都と場所が変わるたびに一からつくり直し肉付けしてくれるし、また彼自身も真面目で穏やかで絶対おこらないんですよ。酒井先生もそうだけど(笑)。

酒井 タカラヅカの男役を知っている人にとっては扱いにくい素材かも知れないけど、そのイメージを初めから持たない外国の演出家と数多く接することができるのもラッキーだよな。

麻実 「シカゴ」の時もそうだし6月からの「危険な関係」もハワード・デイヴィスが演出して下さい

るし恵まれてるんですよ。ただ、

「シカゴ」の時はまだ自分を出したくても出せない壁のようなものがあつたんですが「マクベス」の後半あたりから自分をぶつけることができるようになりましたね。

回りからも、今までと全然トーンが違うって言われましたよ。役の気持ちに入り込んでも自由に、そして毎日新鮮に、舞台上で嘘をつかないことを心掛けるようになりました。演出だけでなく、共演の江守徹さんの真面目な姿勢を傍で感じることができたこともそのきっかけになつてるんですけどね。

酒井 そうね。作品そのものにも恵まれてるしね。「危険な関係」は心理描写だけのかなり難しい話だけでも僕はターコさん（麻実）にはびつたりの役どころだと思ふよ。一般の人々にどれだけアピールするかという部分が鍵だね。

麻実 「マクベス」はね、こわい女のイメージを持つてて人が多いんですけど単純にひたすら夫を愛する女というだけなんです。でも今度の役は、女として経験しつづいた女がそれをしまい込みつつも口では違うことを言い、そしてまだどこかで別のことを感じさせる、人に見せるものとしては相当難しいんですよ。

酒井 でもね、「マクベス」が先でよかったんだよ。逆だと大変、

いい流れだと思うよ。

★やっぱりタカラヅカはふるさと

麻実 私の場合、一番続けていきたい事は歌ですからリサイタルは特に大切にしたいです。普通2、3年に1回ぐらいで蓄えたものを利用できるんですが1年に1回というとかなり時間が足りない。

何でも2回目というのは恐いです。つまり1回目というといろんな人が支えてくれるんだけど、

はゴージャスな雰囲気、二部は楽しくて明るいものがいね。

麻実 楽しくって仕方ないっていうぐらいのものがいいですね。東京だと仕事オンリーっていう感じなんですけどタカラヅカに来て楽しいショーやリサイタルのお稽古が待っていると思うとホッとするんですよ。このあたたかい空気に触れて活力を貯めさせてくれる所もあるし、逆に東京での素地をタカラヅカで実践で見せること



そうはいかないでしょう。3回目ぐらいからやっとリラックスできるものですよ。

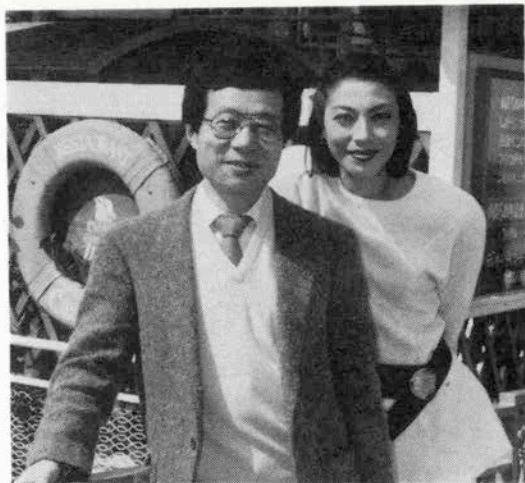
酒井 お芝居で濃度の高いものをやっているからリサイタルの一部

もできるし、バランス良くお仕事させてもらってます。

酒井 僕たちにとっても見る目の厳しいいろんな人が見にくると思ふと安易な作り方は出来ないゾと

思うね。でも、タカラヅカの卒業生って二通り居るんだよ。心でタカラヅカの精神をずっと持っていて壊れるのがイヤだから絶対に来ない人とふるさとに帰る気持ちでよく訪れる人、でも本質的には一緒なんだよ。やっぱり自分が無防備で行ける一番安心できる場所なんだろうね。

って考えたんですよ。それは自分の危機感なんですよね。ギリギリの所を歩いていつ落ちるかわからない、そういう緊張感がたまらなく快感なんです。これはきっと主婦でも会社員でもどんな職業の人でも一緒だと思うんですけど私達の場合は人の目で見られるという点が非常に残酷な点なんです。



1988年スケジュール

6/11(土)~7/3(日) 「危険な関係」 サンシャイン劇場
7/4(月)~7/5(火) 「ディナーショー」 バレスホテル
7/9(土) 「ディナーショー」 ホテルナゴヤキャッスル
8/13(土)~8/22(月) 「麻実れいリサイタル PART II」
宝塚バウホール 10日間16回公演
10/21(金)~11月20(日) 「世阿彌」 共演・松本幸四郎他
セントポール、ミルウォーキー、シカゴ、銀座セゾン劇場
11/27(日)~11/29(火) 「麻実れいリサイタル PART II」
帝国劇場 3日間4回公演

★ 一步一步ゆっくりと前進

麻実 こういう仕事している自分が不思議で仕方ないんですよ。芸能関係の仕事って実は好きじゃないんじゃないかと思う時あるんですけどね。台本もらって急に落ち込んでクラクラする、なんでこんな思いをしてまでやらなくちゃいけないか、何から逃れられないか

酒井 端的に出るよね。お客様が目の前にいる2~3時間の短い時間の中で凝縮されたもの、あるいは自分を出すわけだからね。しかし6月以降のスケジュールはすごいね。しかも難しい役ばかり。

麻実 とめど無く仕事があるんでびっくりしてます。一つ一つの積

み重ねが次のチャンスに繋がるしそれだけ多くを皆さんに見せることが出来ますし、こわいぐらいのこのチャンスはどうにか乗り越えていきたいなと思ってます。それからね、人がやだなアと思うような役の方が結構好きなんです。でまた、その逆は出来ないんですよ、不思議と。

酒井 ツレ(鳳蘭)とはスケールの似てるんだけどそういう点なんかでは対称的だよな。

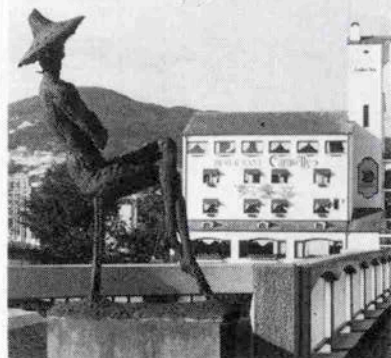
麻実 「シカゴ」の時にね、私が稽古の段階でかなり悩んでたんですよ。ツレがいろいろアドバイスくれて、当日も心配してじっと見ててくれたんです。でも私は慎重そうに見えててその時がくれば「ワレもう何とかなるワ」っていう感じでクロツとしてるもんだから呆れられちゃって(笑)。彼女A型でね、私がO型なんです。

酒井 逆に見えるんだけどね。タコは石橋を叩いて少しずつ引きながら進むタイプだから。

麻実 退団して3年たったんですが、とにかくあんまり先を見ると訳がわからなくなるから今を大事にしていきたいんです。2年ぐらいたって改めて見つめ直す、そうやって少しずつ前進していきたいですね。

(634:2 歌舞レストランカラベルにて)

MESSAGE from TAKARAZUKA



STAGE

●「南の哀愁」再び！
名作を月組が再々演
南太平洋タヒチ島の
港に二人の青年を乗せ
た船が静かに停泊して
いた。将来、有望な画家で
あるジョン（剣幸）は画家の
生命で



ある眼
をいた
め静養
するた
剣幸

め、そして親友ヘンリーは
モーレア島に眠る母の墓に
参るのが目的だった。二人
で訪れたモーレア島の地主
テフラ夫人にはナイヤ（こ
だま愛）という一人娘がい
た。美しいナイヤを見たジ
ョンは、その姿をキャンパ
スに描きとどめたたい切望
するが、薄れゆく視力のため
断念せざるを得ない。い
つしかジョンとナイヤの間

には愛が芽生えるが…。昨
年、勲四等瑞宝章に輝いた
内海重典の名作。

昭和22年春日野・乙羽コ
ンビで初演、昭和39年の五
十周年に再演以来、24年ぶ
りに上演されることになっ
た。

第2部は、舞踊神シバの

涼風真世



こだま愛



…。

★ミュージカルロマンス「南の哀
愁」12場 内海重典作 演出

グランドショー「ピアノ・シバノ」

24場 草野旦作・演出 5/13・16

28宝塚大劇場・S3200円A2

200円 B1400円 C600

円（水曜休演）

BOW HALL

●パウ・ファンタジー
「タイム・アダージオ」
宝塚パウホールの開
場10周年記念、6/13
まで花組公演「タイム
アダージオ」を上演中。



ひびき、瀬川、大浦
(左から)

●8月は「麻美れいりサイ
タルPART II」
★パウファンタジー「タイム・ア
ダージオ」2部小池修一原作・演
出5/29・6/13パウホール 35
00円



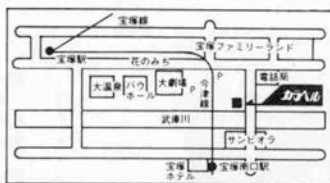
一年ぶりのパウホール
麻美 れい

★10日間16回公演 前売日7/9宝
塚ファミリーランド 前売日7/9宝
塚ファミリーランド・販売 6500円
ガイドにて発売

宝塚歌劇 座席券セットのホテル

宝塚レディスイーン

●ご宿泊(朝食付) お一様¥5,000
(税・サービス料なし) 全室バス・TV付



阪急宝塚南口駅、徒歩3分・阪急宝塚駅、徒歩5分
〒665 宝塚市武庫川町47-1 ☎0797(81)0001

NEWS

●友の会へのお誘い
素敵な夢を贈り続け
る宝塚の舞台。そのレ
ディドリマーの世界
への架け橋、宝塚友の会に
あなたも入りませんか。

●友の会へのお誘い
素敵な夢を贈り続け
る宝塚の舞台。そのレ
ディドリマーの世界
への架け橋、宝塚友の会に
あなたも入りませんか。

●友の会へのお誘い
素敵な夢を贈り続け
る宝塚の舞台。そのレ
ディドリマーの世界
への架け橋、宝塚友の会に
あなたも入りませんか。