

動物園飼育日記

—〈270〉—

滝井一成

〈王子動物園学芸員〉
写真撮影も筆者

ユキヒョウ 狩りへの適応



「ワシやタカは肉食だから魚なんか食べない」
「そんなことない、トビは海岸にもいる。ウミワシもいるではないか」小学生から、論争の末の問合せをうけ、はっとしたのである。

動物園では猛禽類のエサは全て馬肉か鶏頭しか与えていない。

ウミワシもいたし、その仲間オジロワシもいる。が魚をエサとして与えたことがないからだ。

【ハクトウワシは魚が主食のウミワシの仲間】

ワシ、タカ類を猛禽類とよぶ。ワシタカ科約二一〇種、生きたものを襲うものから腐肉食性のものなどさまざまいる。

そのうちウミワシ類は約十種。

（オジロワシ）全長八十五センチ。

日本には冬鳥として渡来してくるが、少数が北海道東部でも繁殖している。

海岸の岩壁の柵の上や巨木に巣を作り、餌は主に魚類（サケ、マス、スケソウダラ）時には哺乳類も食べている。

その名のとおり尾は白く他は暗褐色。

（ハクトウワシ）

全長八十五〜九〇センチ。

北アメリカ大陸の特産で海岸近くの森林にすんでいる。冬、日本にもやってくる。

頭は白色でクチ



ハクトウワシ

バシが黄色く体は濃褐色。とても気品と威厳を感じさせるからだろう、アメリカ合衆国の国鳥であることは有名。

そのハクトウワシを飼育する動物園を見学してふと気づいたのが魚の臭いだった。それにイヌワシ等とちがい、魚を捕るとき水につかる足に羽毛が生えていない。成程、ウミワシなんだ。と、シヤッターを切ったこと云うまでもない。

その他日本には次のワシがいる。

（オオワシ）全長九十五センチ

（イヌワシ）全長八十五センチ

日本最強の猛禽と云われるのは深山に生息してノウサギなど哺乳類を捕食する。人目に触れることはごくまれである。

【リスの巣。樹上性と山岳性】

マツやスギの木の枝に巣をつくるのは樹上性のホンドリスで毛色は夏と冬ではちがうが褐色で腹部が白いのが特徴で冬には耳の先にふさ毛がある。

かつて、高速道路工事のため巣から転落した子リス4頭を人工で育てた。

生後二週で毛が生え、目は約一カ月しないと開かない。子は十カ月で親になることも分ったが、四頭の子リスを連れ親がいたという明石市大久保町字赤松の小高い山に出かけた。

赤松とむろの木の茂った南斜面の中腹に十メートル位の松林を見るうち、好運にも巣を見つけた。直径六十センチ位の丸形。リスの出入穴は南向きで、出入共用となっていたが、地上からは約八メートル全く枝のない赤松をえらんでいたのはへびから逃れている。また巣の上には大きな枝が

二重にかぶさっているのはトビやカラス、それに雨を防いでいるので、雨上りというの中には全く濡れていなかった。

そこへ四頭の子リスを登らせ
たが、身ぶるいして動



樹上を好むヒョウ
(インド産)

体色やシマ模様よりも知って頂きたいのは前肢が短いことである。地上性のシマリスは地中に穴を掘るので前肢がホンドリリスに比べはるかに短い。飼ひ兎もそうで、野兎は前肢が長いので背が高い。飼ひ兎は穴を掘るのでたいへん短いことお分りのはずである。そこでシマリスの巢は地中、つまり低い所が良いのである。

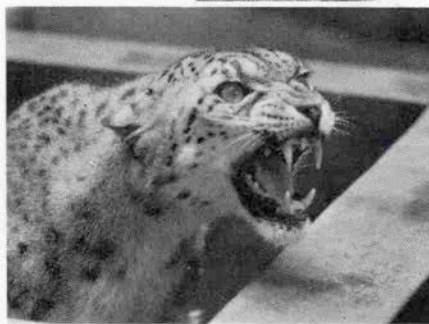
【ユキヒョウは地上に伏せる】

今また神戸では初めてのユキヒョウを導入して新しい発見をした。

「何故か高い所を好まないのだ」

ヒョウは熱帯から亜熱帯の森林にすみ樹上で待伏せの狩りをする。

くぼみに伏せるユキヒョウ



ヒョウの名のつくユキヒョウだからと枝ぶりの

よい遊び木を設けてやったが、一向に登らない。

木のかげに伏せるばかりの日々が続いた。

「見えない動物園では困る」

だがカシミール、チベットなどの雪深い深山に住むユキヒョウはその名のとおり冬毛はさらに白くなり、ユキのくぼみに身を伏せ、狩りをする習性がある。中国の動物園でも

「何時も空掘りに入りこんでいます」

と答えが返ってきた。

つまりヒョウは樹上性。ユキヒョウは地上性なのである。

けない。どの子もばつと私の背にとび移ってきては服のポケットにもぐりこんでしまった。

そのリスは、正しくホンドリリスで飼育檻の中でも果箱は高い位置を好んだ。それは樹上性リスだったからだ。

一方、質問を受けたのは、チョウセンシマリスである。

誰でもが枝から枝へ、そして木の実を食べるリスは全て樹上性とお考えになる。それが違うのである。

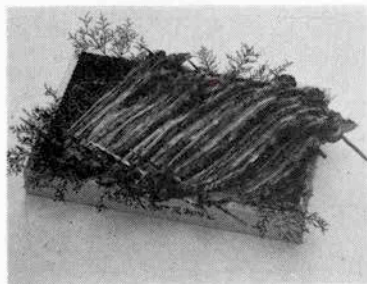
シマリスは山岳性つまり地上性で木のぼりはホンドリリスより、うまくないことを知って頂きたい。

■ KOBE サマーギフト ■

《お 中 元》

★語り継がれる 瀬戸の味

大善やきあなご



四季の御贈客・お祝い・お見舞いに、大善なら
ではの味をご愛用ください。

私ども大善は、あなご本来の持ち味
を十分に生かし、常に皆様に最高条件
で召し上がっていただきますように心
掛けております。

大善
やきあなご

本 店 明石市本町 1-5-14 ☎911-2853
神戸店 中央区三宮町 3-7-10 ☎331-3885

★季節のうつろひを お届けします

菊 水 総 本 店



水ようかんとゼリー詰め合わせ（りんご・ぶど
う）6個入1200円他。お手づくり最中 神戸村 大
2500円 小1300円。白饅（しらさがさね）1本650
円、3本外箱付2000円

四季折々の旬を味わう季節の和菓子
代々受け継がれた伝統の味と涼しさを
お届けします。菊水総本店の贈りもの
で味のおくゆきをお楽しみください。

創業明治元年



菊水総本店

中央区多聞通 3-3-15
☎ 382-0080

★神戸の味を食卓に フレッシュギフト

トアロード デリカッセン



スモークサーモン、フレッシュボークソー
セージ、レバーペースト、チーズなど。ご予算に
応じたギフトをお届けいたします。

厳選した原料を純ドイツ式・スコッ
チ式製法でつくり上げました。着色料
・防腐剤・添加物は、一切使用してお
りません。だから、安心してお贈りい
ただけます。

株式 株式会社 **トアロード デリカッセン**

本 社 中央区北長狭通 2-6-5 ☎331-6535
北野店 中央区北野町 4-1-12 ☎222-2910

神戸うまいもの

世界の料理

日本料理

中華料理

神戸ビーフ

新地図

PART II

そば・うどん編

★布引庵△そば▽

中央区生田町3-1

電話 0789

大正12年創業の老舗。そば作りが生きがいのご主人が打つ手打ちそばは最高。

AM 11・30 / PM 4、日祝休

★あこや亭△うどん▽

中央区旗塚通7-1-1

電話 30003

民芸風のつくり。手打ちのうどんは蕎ごたえがよい。他にポトアイランド店などがある。

あこやうどん六〇〇円。

AM 11 / PM 1、無休

★堂賀△そば▽

中央区加納町3-4-10

電話 392-1043

純国産のそば粉を石臼でひいた手打の味。純白のそばなど変わりそばが色々。

田舎そば七五〇円。

AM 11・30 / PM 2・30 PM 5 /

8、月曜休





ブランドウ プラン



丸 万



堂 賀



あこや亭

★木曾路ハそば

中央区磯上通 8-2-3

電話 231-1295

オフィス街にある民芸風の店内は昼時が満員。

木曾路の井(山菜牛丼) 一二〇〇円
天ざる一二〇〇円。AM 11-PM 3
PM 5-8

★丸万

中央区中山手通 1-27-11

電話 221-8379

気どらず肩のこらない家族的な雰囲気、うどん、そば、寿し等何でも美味。

寿司・うどん定食五〇〇円(2時まで)
丸万うどん(六三〇円) AM 11-PM 9、火曜休

★昇龍そば

中央区下山手通 4-10-22

電話 331-1165

お昼時は、いつもサラリーマンやOLで賑わっている。お座敷あり、宴会も可。

夏は和風冷めん 六八〇円、冬はみそ煮込みうどん 八〇〇円。天ぷら定食 一〇〇〇円。AM 11-PM 9

★つるてん生菜ハそば

中央区元町通 2-4-6

電話 331-2236

昭和14年に開店したそばの老舗。お奨めは本物の真鴨を使った鴨なんば。

鴨なんば六〇〇円、鍋焼きうどん七〇〇円。AM 11-PM 8・30、水曜休



★六甲山ホテル

墨区六甲山町南六甲 1-03-4

電話 891-0301

神戸肉を使ったジンギスカン、独特のタレが美味。眺望はもちろん最高。ジンギスカン五五〇円より。AM 11・30-PM 8 無休

私がすすめる



中村 京料理

うまいもの・ベスト店

周知の老舗や以前に紹介した店以外で。▼ラ・タール(電話 241-3170)主人の人格が料理にしみ出る。▼セブドール(電話 241-3406)アンテノールビル2F。独創性に富んだ調理。▼トラットリア・イル・コルノ(電話 242-6667)2 中央区中山手通。フレンチで修業したマスターの家庭的なイタリア料理。▼アン(電話 241-7983)中山手通山内ビル)ステーキディナーは手頃な値段と味が好評。京都の古い料理屋に育った私は自然と日本料理に目が向く。▼しげ松(電話 332-2285)

★ニューポートホテル

中央区浜辺通 6-3-13

電話 231-4171

神戸の山、海が一望の回転レストラン「鳴門」で純フランス料理が楽しめる。ウイークリーランチ一五〇円。B デイナーコース六五〇円。AM 11・30-PM 2・30、PM 5-10・30 無休

★プラン・ドゥ・プラン

ハレストランV

中央区京町 77-1 神栄ビル7F

電話 321-1455

手軽に高級な雰囲気と味とが楽しめるレストラン。天ぷらコーナーもある。舌づめの白ブドウ酒煮二五〇円、仔牛のカワレツニハ〇〇円、デイナーコース四〇〇円より。AM 11-PM 10、無休

本格派日本料理▼三菜(電話 241-2726)中山手通ソネの前。品数は少ないが媚を売らず味を売る。▼賀茂鶴(電話 331-8693)生田神社西門西入。大衆的に見えるが材料を厳選し、特に煮魚は抜群。▼狸々(電話 331-9557)かぶら蒸しは神戸で類を見ない。▼すずらん(電話 332-3345)北長狭通 3-13-4(サンセットビル)

5月に開店。ここの家庭料理は捨て難い。▼桃花春(電話 331-8111)オリエンタルホテル。あつさりした広東料理。



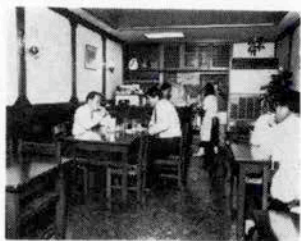
ビストロドリオン



ジャン・ムーラン



ハイウェイ



神戸キッチン

★エスカルゴ

△フランス料理V

中央区三宮町1-5-14
電話 331-5034

ワイン片手にオードブルのエスカルゴをつまめば、パリにいるような気分、チキンパンブラン二〇〇〇円、ピフストロガーフ三〇〇〇円、ピAM11・30 PM8 無休

★レストランフック

△フランス料理V

中央区栄町通2-9-11
電話 31-3453

独自の材料を用いたフランス料理。中でも肉料理のすばらしさには定評がある炭焼ステーキ、100gにつき三五〇〇円から、PM4・30 PM9（土日祝祭日AM11・30 PM9）第1、3、5土曜休

★ビストロドリュオン

△フランス料理V

中央区山本通2丁目13-6
電話 21-2727

伝統的な古典派フランス料理の店で固定客も多い。その日の仕込みでメニューが変わる。特製ワインがフランスで作られている。コース六〇〇、七五〇、一〇〇〇円 正午 PM2・30 PM5・30 PM9・30 月曜休

★ジャンムーラン

△フランス料理V

中央区北野町3丁目1-1
電話 242-4188

ヌーベルキュイジーヌの旗手。凝った料理が多い。移転で席数は同じだが広くなった。熱い物は熱く、冷い物は冷くという基本姿勢。おまかせコース六五〇〇円より。AM11・30 PM2、PM5 PM10 水曜休

★ラ・ターブル

△フランス料理V

中央区山本通 3-3-8 パールビルB1F
電話 241-3170

本場フランスで修業した若いシェフの腕の良さと真心が伺える。外人客も多いランチ二五〇、四〇〇、デイナーコース五五〇、七五〇、九〇〇、AM11 30 PM3 PM5 PM10 火曜休

★オーベックフアン

△フランス料理V

灘区岩屋中町4-12-15 島文第3ビル9F
電話 881-1530

洗練された味のフランス料理が楽しめる。秋・冬には鴨やエビの味が冴える。野鴨のローストそら豆添え、三六〇〇円、スズキとほうれん草のパイ包み、三〇〇円、AM11・30 PM2・30 PM4・30 PM9 無休

★北野クラブ

△フランス料理V

中央区北野町1-5-7
電話 222-5123

格調あるフレンチレストラン。ヌーベルキュイジーヌのフランス料理が得意。フルコースランチ六〇〇〇円、フルコースディナー一〇八〇〇円、予約要 AM11 PM2・30 PM5 PM10 30 無休

★グラシアニ

△フランス料理V

中央区北野町4-8-1
電話 242-0597

北野にある異人館がそのままレストランに。お茶だけでも利用できる心づかいランチ四〇〇〇円（税サ込）一品二五〇〇円、ディナー、八〇〇〇円、AM11・30 PM2、PM5・30 PM9・30 喫茶AM11 PM9・30

★ヴィアンヴィ

△フランス料理V

中央区港島中町6-8-1
神戸ワールド本社ビル62F
電話 302-5700

フアッションタウンのワイルド26F。景色、ムード味、サービスもフアッション。

コース八〇〇〇、一五〇〇〇円 AM11・30 PM1・30 PM5・9・30、バーは11・30まで

★ピンクサント

中央区播磨町20-1 ブロック30内
電話 31-3100

イタリアの新しい風が居留地に。魚貝類料理が地中海風に染め、アート拔群。開フアグラのくんせい一八〇〇円、バジリコソースセージ一二〇〇円、1F AM8 PM8 2F AM11 PM2、PM5 PM9・30

★ハイウェイハレストラン

中央区下山手通2-13-7
電話 331-7622

谷崎潤一郎氏命名の店。中でも純但馬肉のテンダーロインステーキの味は絶品。スモークドサーモン一三〇〇円、テンダーロインステーキ六〇〇〇円、オニオングラタンサーブ八〇〇円。AM11 PM9、月曜休

★伊藤グリル

△欧風料理V

中央区元町1丁目6-6
電話 31-2818

炭焼きステーキのコースが家族連れに好評。年季の入った安心の店。

コース二五〇〇円、六〇〇〇円。AM11・30 PM3、PM5 PM8 水曜休

★神戸キチンハレストラン

中央区磯上通8

電話 5435

小さな店だけに、心のこもった味。ビーフ、タン、テールなどのシチューがおすすり品。

シチューディナー 二五〇円、ステーキディナー 四七〇円、AM 11・30 / PM 2、PM 5 / PM 8、日祝休

★十字屋ハグリル

中央区江戸町96 ストロングビル1F

電話 5455

何時間もかけた煮込み料理、厳寒に作るコンビーフなど手作りの味が楽しめる。シチュービーフ 一七〇円、ハイシ・ライス 七〇〇円、チキンレバ 九五〇円。AM 11 / PM 8、日祝休

★明治屋中央亭

ハレストラン

中央区海岸通3 海野ビル1F

電話 1736

古き良き時代の「洋食屋」という表現がぴったりの店。ビーフシチューがお奨め品。ビーフシチュー 一八〇円、コーン 二二〇円、ビフカツランチ 一七〇円。AM 11 / PM 8、日祝休。AM 11・30 / PM 7、無休

★ツールモンド

中央区港島中町6-2 15 Be Bビル1F

電話 2828

ボーアイサラーマン御用達のファッショナブル食堂。やっぱり和食が一番。ランチ一品 100円 / 400円、ビール 500円 / 500円 / 1500円。AM 11・30 / PM 10 (ランチはAM 11・30 / PM 4) 第二日曜 第4土曜休

★クイーンズコート

ハ西洋割烹

中央区山本通2-13-11

電話 2469

和洋折衷のオリジナルな味と鉄板焼き。味、雰囲気ともに北野町らしく、神戸に来たら必ず行くというファンも多い。一品 七〇〇円より。必ず予約が必要。火曜定休

★隣花亭

中央区山本通2-14-20 アンカーハウス2F

電話 1775

新しい感覚で、和と洋を今風にアレンジしたオリジナルメニューの店。かき盛り弁当 二五〇円、小皿の膳 (8種類)、舌平目のムニエル 鉢弁当 九五〇円 (昼)。AM 11・30 / PM 2・30、5 / 10、水曜休

★トムキャンテ

中央区下山手通2 神戸ワシントンホテル1F

電話 2122

マスターの人柄に魅かれ神戸っ子が飲んで、食べて、唄うという時に集まる店。子牛のクリームチーズかつ (サラダ付き) 二〇〇円、イタリアン春巻 八〇円。PM 5 / AM 2 (日曜 PM 5 / AM 12) 無休

★キングスアームス

ハ英国風居酒屋

中央区磯辺通4-2-15

電話 3774

英国調の重厚な木造りが神戸ならではの雰囲気。ゆつくり落ち着いた食事。ローストビーフ 五五〇円より、ステーキ 五五〇円より。AM 11・30 / PM 9、無休

★神戸元町ニュートキョー

中央区三宮町3-4-7

電話 4511

1Fはビヤホール「ウエル」、2Fは居酒屋「さみみ」。パーティー等にも最適。ウエル / AM 11・30 / PM 2、PM 4 / 11日・祝はAM 11・30 / PM 10のみ。さみみ / PM 4 / 11日・祝はPM 4 / 10、無休。姉妹店あり

★ムーニークルーズ

ハシーフドレストラン

中央区北長狭通1-10-6 ミーンライトビル6F

電話 8980

産地から生きたまま空輸されるロブスターと、新鮮な瀬戸内の魚貝類が売り物。トウインクルディナー 二五〇円、ランチ 九〇円から。正午 / PM 3 PM 5 / 10、土日・祝はフルタイム / PM 5 / 11 月曜休

私がすすめる



うまいもの・ベスト店
知って損のないお店です

増田 正和ハ環境造形QV

▼ポルトワイノ (電話 332-2345)

ダイエー女館西側の筋) イタリア田舎料理。懐しい味

▼ぶはら (電話 331-1734)

スパイスに興味を持つ方はぜひ一度ハガンダーラ (電話 332-1611) インド料理。激辛の

カレーハ紅宝石 (電話 331-6116)

2カエルのからあげ。但し冬眠の季節にはないハ別館

牡丹園御影本店 (電話 821-6666)

6御影ガーデニングにゆつたりした雰囲気。望むときハ太

郎 (電話 821-5291) 御影北小学校西



キングスアームス



神戸元町ニュートキョー

私がすすめる



うまいもの・ベスト店
推せんします
このお店

小曽根 侑

（ハルオノホ代表取締役）

▼トラットリア・イル・コ

ルノ（電話242-6672）中央区山本通1-25 イタリア料理。特にバジリコスパゲツティは一度お試しを。▼うらしま（電話231-0436）中山手通1-19 自家製ソーセージの料理。▼堂賀（電話321-1043）自家製そば。11月3月のゆずりは秀逸。▼しげ松（電話332-2285）松花堂弁当は御昼に、又、テイクアウトにも。▼銀寿し（電話321-3912）生田社横倉番煎 鯛の皮つき、鯛のほぐしのにぎり

★ティファリーナ

（ハメキシコ料理）

中央区中山手通1-21-13 電話242-00043 情熱の国メキシコの雰囲気をつくくり再現。唄とギターのラテン音楽の生演奏が夜遅くまで活気に充ちている。本場より料理はいい。タコス800円、エンチラーダス1300円、PM5以降AM1

★ゴツクスタッド

（ハスカンジナビア料理）

★チコ&チャリー

（ハメキシコ料理）

中央区山本通1-7-11 コーナハウスDO4F 電話221-80041 本場のメキシコ料理におなじみのアメリカ料理をプラスして、おいしくて豪華。タコス500円、メキシカンビザ700円、コース3800円、マルガリータ700円。AM11-PM12 第2水曜休

★フイツシャマンズ・ポー

トハポリネシア料理・海賊焼

★ドンナロイヤ

（ハイタリア料理）

中央区明石町明海ビルB1 電話331-7158 イタリア料理の老舗で雰囲気がある。自家製パスタなど手づくりの味がいい。ミネストローネ2200円、ラザニア2200円、コース7000円。AM11-30、PM2-30、PM5-9 PM9-30、火曜休（12月無休）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★スイス・シャレー

（ハスイス料理）

中央区北野町3-2-4 アニルドマンション1F 電話221-43343 外国旅行をする前にまずここで味の旅を、とシェフが自信を持つ本格スイス料理。

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★Sunset 通り

（ハイタリア料理）

中央区北長狭通1-11-1 電話333-94001 ホワイトパティオが全面改装。新タイプのレストラン&バーとしてオープン。自家製ローストビーフ2200円、包（パオ）料理1000円、ビール350円。平日AM11-PM12、日祝AM11-PM10 無休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★ハイドルベルグ

（ハドイツ料理）

中央区山本通2-8-15 ローズガーデン2F 電話221-1424 神戸唯一のドイツレストラン。本場の味の他、ドイツビール、ワインも各種。ハンターシュニッツェル2200円、ルーラーデン3000円、グーラッシュ2900円。AM11-30、PM10、水曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★ライオンラント

（ハドイツ料理）

中央区中山手通1-8-1 明間ビル 電話332-3679 手作りソーセージやワイン、ドイツ民謡。気軽に「ドイツ」が味わえる。手作りポークソーセージ1800円、ウインナー・シュニッツェル2200円。AM11-30、PM2-9 PM5-11 祝PM5-9 日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

★コバカバリーナ

（ハブラジル料理）

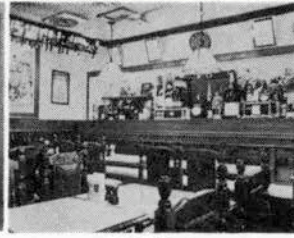
中央区中山手通2-1-13 ニューサンコービルB1F 電話332-6694 サンバの生演奏が流れる神戸唯一のブラジル料理店。ブラジル酒ビンがある。パステル1800円、やし新芽サラダ900円。PM6-AM3、日曜休



ガンダーラ



鳳仙



ラインラント



ドンナロイヤ

★ローテロイゼ

△ドイツレストラン
中央区北野町4-9-14
☎221-3200

ドイツイン専門輸入元の直営店。二百種以上のワインとドイツ料理が味える。

ハーフボトル二〇〇円、グラス三
五〇円、ランチ一八〇円、コ
ース各一八〇円・二〇〇円・三〇〇
円（ラストオーダー9・30）無休

★鳳仙△韓国料理

中央区北長狭通1-6-10 ニュ
キャッスルビル
☎391-2147

韓国料理。夜は韓国美人がチマ・チヨゴリでもてなしてくれる。

韓定食二〇〇円、五〇〇円一
品料理各種 正午PM2・30、
AM10・30 日曜休 要予約 姉
妹店韓国スナック世宗も同ビル内

★ぶはら△ハンクロード料理
中央区三宮町2-3-9 タキビル
2F
☎331-1734

香料をふんだんに使った
エキゾチックな味。何種類
ものスパイスから煮込んだ
カレーは本格派向き。

ぶはらコース 三五〇円、シシカ
バブ一八〇円より、平日AM11・
30 PM9 日祝日正午 PM9
水曜休

★マラケッシュ

△モロッコ料理
中央区中山手通1-20-15 メゾン
ド山手B1
☎241-3440

サイモンさんの作る故郷
マラケッシュの味。スパイ
スとハーブがピリリと効
く。

炭焼きブッシュエット二〇〇円、ク
スクス二〇〇円、ディナーコース
三〇〇円 AM12 PM2（土日
のみ）PM5 PM12 月曜休

★ゲイロード△インド料理

中央区磯上通 8-3-7 明治生命
ビルB1F
☎251-4359

変化に富んだ風味と低く
流れるシタール、異国情緒
あふれるインド料理店
ゲイロードスベシャル四五〇円、
AM11・30 PM2・30 PM5
9・30 無休

★ガンダーラ△インド料理

阪急三宮駅前山側（二鶴ビル4F）
☎391-4975

インド料理は微妙な味の
組み合わせ。何百年もの伝
統に裏付けされた技術を伝
えている。
ランチメニュー一〇〇円、二〇
〇円、コースメニュー二五〇円
五〇〇円 AM11 PM10 お
持ち帰り可

私がすすめる



南部 グルメの町神戸は、
何を食べても美味

うまいもの・ベスト店

グルメの町神戸で育った
私。うまい店は正直なところ、
あまり教えたくないの
ですが。

▼しげ松（☎332-2285 中央
区加納町4 阪急三宮東口上ル）日
本料理。料理も最高、器も
素晴らしい。▼みやた（☎331-
7185 中央区栄町2 中国銀行
北 割烹。安値で材料も新
鮮。▼駒亭（☎331-3215 中
央区生田東門筋西入ル）活魚が最
高。▼美佳（☎391-2632 生
田警察南）はも料理は神戸随
一。しゃぶしゃぶも。▼銀
ずし（☎321-1392 生田神社そ
ば）にぎりは小さめ、汁は他

★鴻華園△ベトナム料理

中央区中山手通 2-21-12
☎231-7079

ベトナム家庭料理を日本
人の舌に合うようにアレ
ンジして食べさせてくれる。
スクラムというタレが秘訣
蒸春巻・揚げ春巻 七〇円 AM11
PM11 火曜休

★ワンタン△タイ料理

中央区山本通2-14-22 プレジ
デントアーケード
☎221-2507

関西初めのタイ料理店。タ
イ独特のスパイスの効いた
辛さと甘さの対称は絶妙。
トムヤムクン（スープ）一八〇
円、ガイホウ（チキン料理）二
〇〇円 AM11 PM2・30 PM
5・30 9・30

グーの町神戸で育った
私。うまい店は正直なところ、
あまり教えたくないの
ですが。

▼しげ松（☎332-2285 中央
区加納町4 阪急三宮東口上ル）日
本料理。料理も最高、器も
素晴らしい。▼みやた（☎331-
7185 中央区栄町2 中国銀行
北 割烹。安値で材料も新
鮮。▼駒亭（☎331-3215 中
央区生田東門筋西入ル）活魚が最
高。▼美佳（☎391-2632 生
田警察南）はも料理は神戸随
一。しゃぶしゃぶも。▼銀
ずし（☎321-1392 生田神社そ
ば）にぎりは小さめ、汁は他

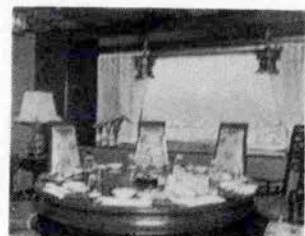
▼しげ松（☎332-2285 中央
区加納町4 阪急三宮東口上ル）日
本料理。料理も最高、器も
素晴らしい。▼みやた（☎331-
7185 中央区栄町2 中国銀行
北 割烹。安値で材料も新
鮮。▼駒亭（☎331-3215 中
央区生田東門筋西入ル）活魚が最
高。▼美佳（☎391-2632 生
田警察南）はも料理は神戸随
一。しゃぶしゃぶも。▼銀
ずし（☎321-1392 生田神社そ
ば）にぎりは小さめ、汁は他

▼しげ松（☎332-2285 中央
区加納町4 阪急三宮東口上ル）日
本料理。料理も最高、器も
素晴らしい。▼みやた（☎331-
7185 中央区栄町2 中国銀行
北 割烹。安値で材料も新
鮮。▼駒亭（☎331-3215 中
央区生田東門筋西入ル）活魚が最
高。▼美佳（☎391-2632 生
田警察南）はも料理は神戸随
一。しゃぶしゃぶも。▼銀
ずし（☎321-1392 生田神社そ
ば）にぎりは小さめ、汁は他

▼しげ松（☎332-2285 中央
区加納町4 阪急三宮東口上ル）日
本料理。料理も最高、器も
素晴らしい。▼みやた（☎331-
7185 中央区栄町2 中国銀行
北 割烹。安値で材料も新
鮮。▼駒亭（☎331-3215 中
央区生田東門筋西入ル）活魚が最
高。▼美佳（☎391-2632 生
田警察南）はも料理は神戸随
一。しゃぶしゃぶも。▼銀
ずし（☎321-1392 生田神社そ
ば）にぎりは小さめ、汁は他



神 仙 閣



海 皇

うまいもの・ベスト店
OLのランチは
こんなふうです

内田 美佳

安くておいしいランチを
中心に選びました。▼洋食
ラ・ママ(31-2810 北野シ
ルクハイツ ランチ一〇〇〇
円はお勧め。▼ガイドの小
屋(292-5278) 三宮のラ
ンチタイムはこの七〇〇
円。ポリウムもあり、パ
ン食べ放題。▼ふらんす屋
(333-8646 南京町) あっさ
り味のトンカツ。アナゴ・
チーズ等の入ったのも珍し
い。▼いなだ屋(242-116
4 中央区熊野) 格安でお腹い
っぱい。何でもおいしい洋
食屋 ▼三匹の子ぶた(301-
1588) パーティは予約
い。

で二五〇円から。▼さ
さらもさら(391-5619)
梅干の中に栗を入れる等エ
ニックな串カツ ▼日之出屋
(231-5018 豊合署近く) 焼
肉。安くて新鮮 ▼花房(21-
1246 東門前) 炭火でじっ
くり焼いた焼鳥がおいし
い。冷酒賀茂泉と合う。▼
東亜食堂(331-0488) 肝
っ玉母さんが本日のお勧め
を出してくれる土・日だけ
一二〇円の豚まん、鳥まん
が食べられる。▼賀茂鶴
(391-8693) 魚がおいし
い。



★第一楼△北京料理▽
中央区江戸町94
331-0031

ポリウムたつぷりの料
理。神戸っ子によく知られ
た老舗。できれば予約を。
Aコース(2、3人) 一〇〇〇〇
円、二〇〇〇円、三〇〇〇円
Bコース(4、5人) 二〇〇〇
円、三〇〇〇円、四〇〇〇円
より。AM12〜PM9、年末年始
のみ休

★神仙閣△北京料理▽
中央区下山手通2-13-1
331-1263

やはりコースで頼むのが
便利。小卓の他、座敷や四
百人収容の大宴会場も完備
コース一八五〇〇円より。AM
11〜PM9、無休

★東天閣△北京料理▽
中央区山本通3-14-18
331-1351

異人館旧ビショップ邸。

古い中国の調度品が建て物
に合って優雅。予約をした
方がよい。
コース六〇〇円より、海鮮入り
そば一五〇円。AM11〜PM9、
年末年始のみ休

★東明閣△北京料理▽
中央区明石町32 明海ビル8F
391-5151

夜景の素敵△北京料理の
店。名物北京ダックは絶品
北京ダック五〇〇円、九〇〇
円、1コース(8〜10人)四〇〇〇
円から。AM11・30〜PM9、無休
★金龍閣△中国料理▽
神戸新聞会館7F
221-1616

今、神戸で話題の店。フ
アミリーや接客にも利用が
多く、メニューが多彩。
小卓コース 二八〇〇円、一
〇〇〇円、一四〇〇円、四五人一
八〇〇円、二四〇〇円、三〇〇
〇円。AM11・30〜PM9、無休

★マンダリンパレス
△四川料理▽
三宮・生田新道ビル
321-2882

本場中国四川料理の店。
香港スタイルのせいろ入り
の飲茶料理に人気がある。
飲茶単品(10種) 各三〇〇円、一
品料理九〇〇円、コース四〇〇
〇円。正午〜PM10、無休

★海皇△海鮮酒家▽
中央区港島中町4-1 神戸ポート
アイランドビル11F
302-0008

新鮮な魚介類をふんだん
に使った海鮮料理の店。冬
場はカニ。メニューは季節
によって多少異なる。
コースは1名平日四〇〇円から、
日祝日五〇〇円から(2名以上、
AM11・30〜PM9、無休)

★新愛園△上海料理▽
中央区北長狭通3-2-10
331-0924

魚貝類の料理が特にうま

い。家庭的な雰囲気でお気軽
に入れる。グループもOK
あさり炒め 一人前二〇〇円、カ
エルのから揚げ 一人前二〇〇円、
炒蟹 一人前 四〇〇円。AM11・
30〜PM9、木曜休

★愛園△上海料理▽
中央区北長狭通3-2-10
331-3354

上海の家庭料理が食べら
れる。魚介類が特に美味し
く青蟹はこの店だけの絶品
炒青蟹 一人前 三〇〇円より、炒
白蟹 一人前 二五〇円より、炒蛤
貝 六〇〇円より。正午〜PM9・
30、月曜休

★紅宝石△中国料理V

中央区下山手通3-5-9
電話31-6162

砂糖を使わずだし味のつ
け。蛙、うなぎ、すっぽん
など生きた材料を調理。
とんがりの姿ひし四〇〇円、えび
のうま煮一六〇〇円くらい。AM
11・30、PM9、月曜休

★別館牡丹園△広東料理V

さんちかタウン
電話31-1930

本場の広東料理。手軽な
値段で家族連れやサラリ
マンも多い。味は本格派。
ファミリコース 六〇〇円、八
〇〇円、一、二〇〇円、一四〇
〇円。AM10、PM9、第3水
曜休

★香麟△中国懐石料理V

中央区北長狭通1-5-1 大山ビ
ル1F
電話31-8539

中国懐石料理をカウンタ
ーで。店長の創り出すイン
テリジェントな味わいが。
日変り懐石 コース四〇〇円、漢
方菜のスーパ 二〇〇円PM5、
AM1 日曜休



愛 園

★元町別館牡丹園

△広東料理V
元町1-11-3 協和銀行西入る
電話31-5790

中国の人のファンが多い
というのは絶対な味の保証
だ。食通愛好の店。1階2
階テーブル、3階お座敷。
好評の麺類は自家製。

レタス包 二二〇円から、焼きそ
ば六〇〇円から。AM11、PM9

★群愛飯店△広東料理V

本館/中央区中山手通3-4-6
電話31-5203 正午、PM8・30
木曜休

支店/中央区北長狭通3-3-2
電話31-2740 正午、PM8・30
水曜休

南京町店/中央区元町通2-4-
3 電話31-3635 AM11・30、PM
8 火曜休

神戸大丸店/中央区明石町40 神戸
大丸7F
電話31-3858

家庭的な雰囲気、本格的
料理を。値段も手頃。食用
蛙のみそ煮などが人気。
生レタスの肉づみ一五〇〇円



別館牡丹園御本店

★金宝酒家△広東料理V

トアロ旧税務署下西に入る
電話31-1132

店内は英語が飛び交うと
いう国際港都神戸らしい店
三テーブルしかないので必
ず予約を。

北京ダック(5、6人用) 一〇〇
〇円、骨附あら煮一五〇〇円、
PM5、PM10

★東亜食堂△広東料理V

中央区下山手通3-15-6
電話31-0488

コトコト煮込んだお粥は
神戸で最初。ブタマンは日
曜日にしか売っていない。
お粥五〇〇円、九〇円、牛バラ
ごはん七〇〇円。AM10、PM9
無休

★民生△広東料理V

元町通1-303
電話31-5435

庶民的な雰囲気と値段で
ボリュームもたっぷりある
レタス包 一七〇円、いかの天
ぷら 一〇〇円、アバラの中華風
味噌煮込み 二〇〇円。火曜、金
曜AM11・30、PM3、PM5、
PM7・30、月曜日休



栄 和 飯 店

★栄和飯店

中央区栄町通1-2-28 南京町
電話31-1982

高級中国料理を手頃な値
段で。純中国風の赤い柱と
緑の屋根でムードも満点。
ファミリパック(五人前) 一三
〇〇円、炒三鮮(エビ・貝類・
イカ炒め) 一三〇〇円、AM11、
PM8・30 火曜日休

★敦睦△広東料理V

中央区栄町通1-3-17
電話31-5152

新しい南京町の風格ある
味が評判。しにせの広記商
行が初めた店で材料新鮮、
海鮮炒め 一五〇〇円、蟹のネギし
ょうが炒め 一八〇〇円、牛肉野菜
とろろのスープ 二二〇円AM11
、PM9、水曜日休

★TAO△中華V

中央区磯上通8-2-6 第一南ビ
ル3F
電話22-2555

レトロな雰囲気、アートのな
気分。味はアダルトな広東
料理の粋が。ランチもいい
シェフおすすめコース 四〇〇円
より、京北烤鴨(3名用) 二五〇
円。AM11・45、PM10、月曜休



T A O

■ KOBE 味の散歩道 ■

《和 食》

くつろぎのひと時に
ニュー・トーキョー庄屋



木の香り、土の匂いがなつかしい。
心のこもったお酒と料理。楽しい会話が
はざむ店。昼はお食事処。夜は飲み処

ニュー・トーキョー
「庄屋」

神戸・三宮・さんちか

TEL 391-5069 営業時間 11時～21時

OLに人気のそば処
昇龍そば



お昼時は、いつもサラリーマンやOL
でいっぱい。これからの夏に三色そ
ば(550円)、和風冷めん(680円)が
おすすめ。

そば処
昇龍そば

中央区下山手通 4-10-22 鯉川筋
(鯉川マンション1F)

TEL 391-1165 営業時間 11時～21時

やっぱりうまい
むさしのとんかつ



とんかつ一筋で50年。メニューは、
とんかつとえびかつだけ(定食各1500
円)。老舗の味と心配りのある店。

とんかつ
武蔵

本店・センター街/TEL 321-0634 水曜休み
さんプラザ店/さんプラザB1/TEL 391-2427
月曜休み

■ KOBE 味の散歩道 ■

《和 食》

本物のそば 堂 賀



信州石臼挽きの上質のそば粉を手捏手打にした自家製の味は本格派。風流な竹筒の器に盛られた三色そばは絶品

手 打 そ ば 堂 賀

中央区加納町 3-4-10
☎392-1043
AM11・30~PM2 PM5~8
月曜休み

SAKE & KAISEKI 喜 兵 衛

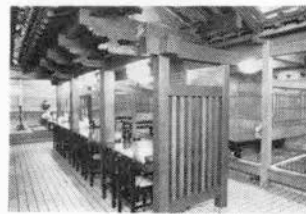


北野坂でちょっとひと息つきながら季節を愛でる料理を味わえる。気軽に立ち寄ることができる店。

酒・懷石料理 喜 兵 衛

中央区山本通 2-1-1 コーナーハウス 2F
☎242-5411
AM11・30~PM3 PM4~10
水曜休

今、カニがうまい！ 西 村 屋



心のこもったサービスと新鮮なカニ料理。少人数から大宴会までOK。北海道から産地直送のカニを使用。

かに料理／民芸御食事処 西 村 屋

中央区磯上通 7-1-20
☎232-3663 AM11・30~PM9
西村屋たじま路 ☎291-0246
千人代官 ☎232-3355

■ KOBE 味の散歩道 ■

《ピ ー フ》

ポートピアプラザ1F 本格派ステーキ



肉の素材選び、ポン酢やしょうゆベースのソースにシェフの心がこもります。ランチなら¥2000前後、ディナーは¥5000から。特製牛刺しも人気です。

神戸すてーき

桜 井

正午～14時半、17時～21時（予約した方が安心）
中央区港島中町 6-14ポートピアプラザH-101区
☎ (078) 303-3901（サクライ）

昭和38年開店、鉄板 焼ステーキの草分け



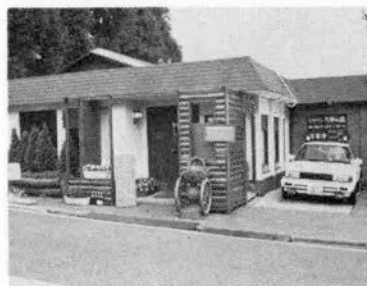
目の前で焼かれる選りすぐった神戸牛。三田から直々に取り寄せた天然醸造のお醤油で作ったポンズのたれ。あっさりした和風の味がすばらしい。

トアロード・ステーキ

グリル 青 山

11時～22時（年中無休）
中央区下山手通 2-14-5
☎ (078) 391-4858

国立公園内のレスト ラン“六甲の丘”



あじさいランチ2500円
（要予約）

国立公園内、六甲山頂近くの“六甲の丘”は三田肉の専門店。ローストビーフが秀逸で、夜景を楽しみながらのディナーはムードたっぷりでも味も格別。

レストラン&昔作りハム製造直売

六甲の丘

5、6月11時半～21時（火曜定休）7～11月11時
半～22時（無休）
灘区六甲山町南六甲1034-35
☎ (078) 891-0653

■ KOBE 味の散歩道 ■

《ステーキ》

絶好に、あぶるがごとく焼きあげます



北野町の玄関口、坂の途中の「和黒」は、但馬の黒牛一しかも選びぬかれた牝の三歳ものを焙るが如く焼き上げます。その手練の技はまさに工房の味。

あぶり肉工房

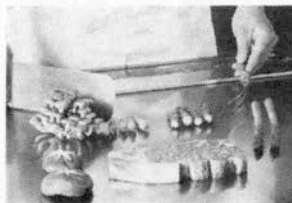
和 わっくく 黒

12時～21時半（年中無休）

中央区中山手通1-22-13ヒルサイドテラス

☎ (078) 222-0678

本格的メニュー
ゴージャスなムード



磨き込まれた鉄板にベテランシェフの技が冴える。本物の味、ゆき届いたサービス、品の良い神戸らしい店。（ランチ2500円～ディナー6500円～）

鉄板焼

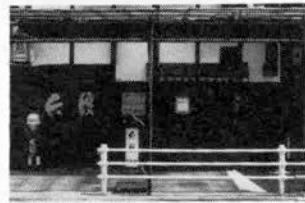
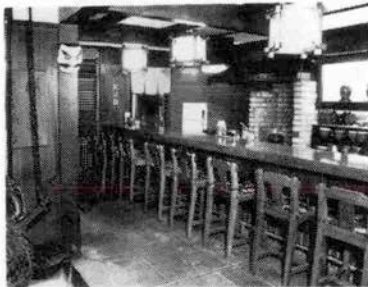
ステーキハウス・コウベ

11時～14時、17時～22時（火曜定休）

中央区北長狭通1-2-3、二鶴寿司ビル3F

☎ (078) 332-6685

炭やきの香りただよう
くつろぎの店



中突堤筋の六段は昔づくりの洒落た店。上質のお肉を手頃な値段で楽しめる。すてーき 5600円～しゃぶしゃぶ 4500円～。20名迄の会食もOK。駐車場有り。

炭やきすてーき・しゃぶしゃぶ

六 段

11時45～21時（第1、第3水曜定休）

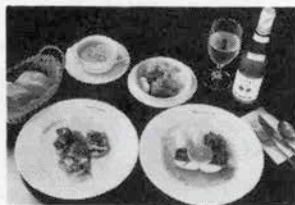
神戸/元町3丁目 中突堤筋（タワーロード）

☎ (078) 331-2108

■ KOBE 味の散歩道 ■

《世界の味》

夜空を航海
酒と食事と星くずと



産地直送のロブスター、瀬戸内海の新鮮な魚類貝をご賞味下さい。ツインクルディナー2500円、ランチ900円よりパーもお気軽にご利用下さい。店名は“月夜の巡行”

シーフードレストラン

ムーニークルーズ

神戸市中央区北長狭通 1-10-6 ムーンライトビル 6F 電話331-8980 月曜休
●レストラン12:00PM~3:00PM、5:00PM~10:00PM(土・日・祝日はフルタイム) ●バー5:00PM~11:00PM

やき鳥一筋に10年
味のバラエティを



オリジナルメニューは30種類。“通”の方にも、焼鳥はもうひとつとおっしゃる方にも好評を頂戴しております。
<コース>A・12品、B・11品各2,300円。

欧風やき鳥

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
5:00PM~10:00PM(オーダーストップ)月曜休

レトロにしてモダン
気取らないお店…。



“素敵なお店に連れてって”と言われたら、「ニュー・トーキョー」の扉を開けてください。エキセントリックなロマンとの出会いの始まりです。

風見鶏がくるくるまわる

神戸元町ニュー・トーキョー

アサヒ生ビール(小)¥490、ハーフ&ハーフ(中)¥660、黒生ビール(中)¥660 若どりの唐揚げ¥680、他各種 中央区三宮町 3-4-7、電話391-4511

神戸VS丹波・但馬の文化交流サロン

●小鼓会だより

丹波路のむらさき匂う花宴

はなうたげ



右上/望月美佐さんが動の書で「花」を。中上/六段の山田さんが丹波路の花たちを解説。左上/西村屋のカニ料理に小鼓の吟醸がよく似合う。中右上/春日局にちなんだ「壺ね」言葉あそび村上和子、水谷順介、松井一郎、西村理、西山裕三さんら（左より）中はモハメッド福岡のマジック。左中上/小鼓会でかんしよ節を唄う面々、左右は和気あいあいの会場風景。下中は料理紹介の矢吹料理人

酒の燗する火色なきつゝ、じかな

泊雲

丹波の里の、藤、あやめ、桐、つじ、矢車草、あざみ等の、むらさきの野の花々を西山酒造の西山裕三社長が、三宮の西村屋に運んで飾りつけた広間で、第6回「小鼓会」が開かれた。むらさきの花の香り漂う中で丹波美酒の小鼓（吟醸・生純米酒）と、但馬のカニ、かつを、山菜などの懐石を西村屋（西村理社長）が献立。望月美佐さんが、動の書で「花」を書いて「花の宴」が始まった。今年の小鼓は銀賞を受け、西村屋は二〇〇〇年前の赤米の調理に挑戦したいと両社長が語る。

特に小鼓は来年、NHKの大河ドラマに、大原麗子主演の春日局の放送が決定。となりの春日町が生誕地とあって、丹波焼のつぼに入れた果の三年酒（リキュール）を「壺ね」とコミカルに売り出したのと事。会員から「壺ね」にアイデアをとコンクール。

「春の日・壺・音／夏の日・壺・音／秋の日・壺・音／冬の日・壺・音」という四季感を出した水谷順介さんが入賞。他に面白かったのは「春日の壺寝」「春日の（坪値）。小鼓会でかんしよ節を唄って閉会。夏の「水の宴」は七夕の日を開く。

■丹波の美酒を愉しむ「小鼓会」

七月七日（木）午後七時より／於・千人代官 会費／入会金一、〇〇〇円／会費六千円

お申込み／月刊神戸っ子 078（331）2246 西山酒造 07958（6）0331・西村屋（078）291-0246