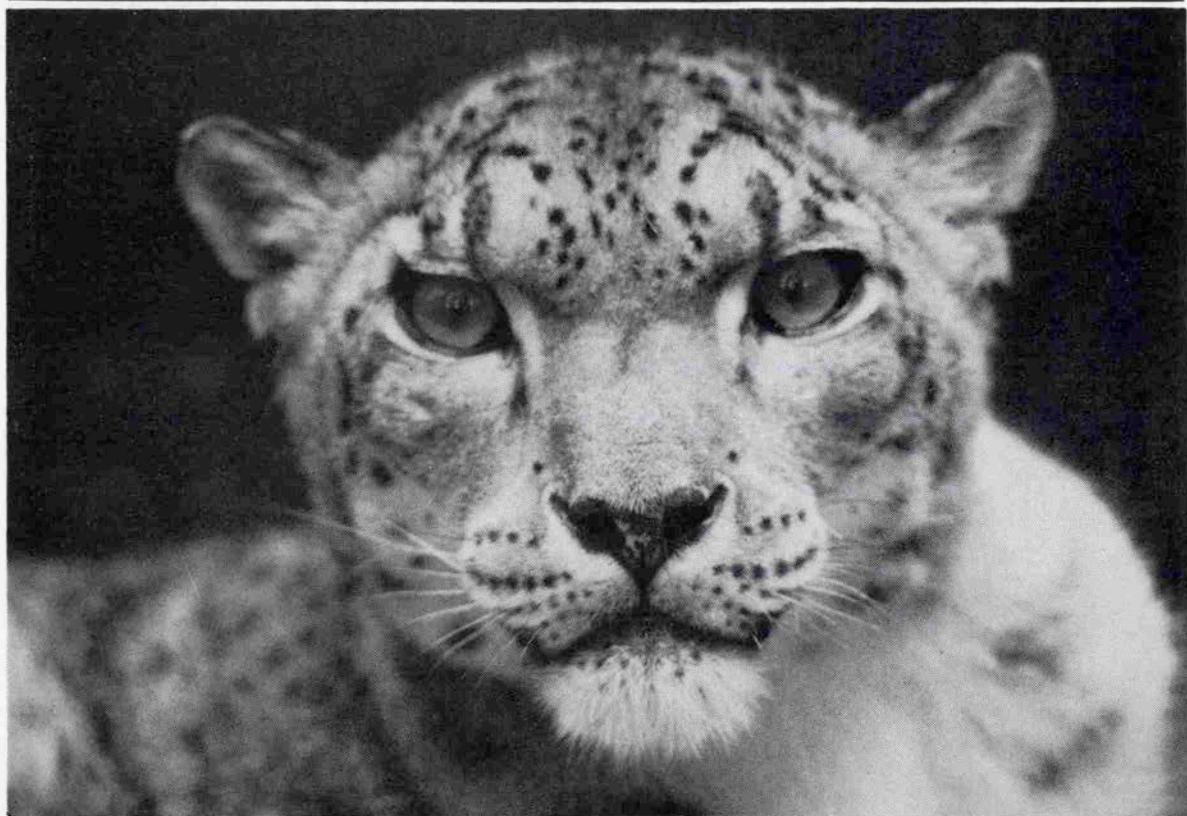


動物園飼育日記 <270> 猫一成 〈王子動物園学芸員  
写真撮影も筆者〉

# 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、はつとしたのである。

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ある。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】魚が主食のウミワシの仲間

ワシ、タカ類を猛禽類とよぶ。ワシタカ科約二〇〇種、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である。

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、日本にもやつてくる。

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、シヤツ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と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、目は約一ヶ月しないと開かない。子は十ヶ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。リスの出入穴は南北向きで、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、ヘビから逃れている。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、雨上りというのに中は全く濡れていなかつた。

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つ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スに比べはるかに短い。飼い兎もそうで、野兎は前肢が長いので背が高い。飼い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。そこでシマリスの巣は地中、つまり低い所が良いのである。



くぼみに伏せるユキヒョウ

### 【ユキヒョウは地上に伏せる】

今まで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。

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つたが、一向に登らない。木のかけ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。

シマリスは山岳性つまり地上性で木のぼりはホンドリスより、うまくないことを知つて頂きたいたが、身ぶるいして動

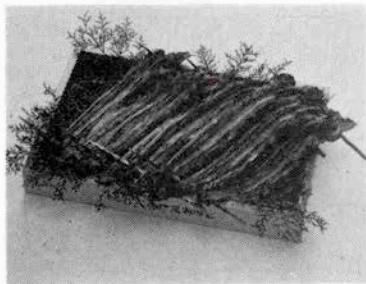
のである。

# ■ 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



四季の御贈答・お祝い・お見舞いに、大善ならではの味をご愛用ください。

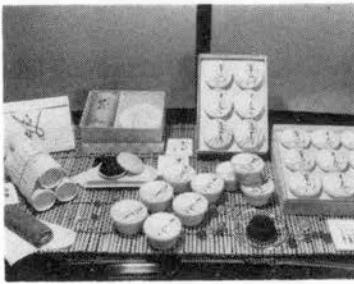
私ども大善は、あなご本来の持ち味を充分に生かし、常に皆様に最高条件で召し上がっていただきますように心がけております。

**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。白裫(しらがさね)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



スモーキングサーモン、フレッシュポークソーセージ、レバーベースト、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・スコット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。

株式会社 **トアロード デリカテッセン**

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

## 新地図

PART II

そば・うどん編

★布引庵ハソバ

中央区生田町3-1  
☎ 242-0789

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

★あこや亭ハウドン

中央区旗塚通7-1-1  
☎ 233-3003

民芸風のつくり。手打ち  
のうどんは歯ごたえがよ  
い。他にポートアイラン  
ド店などがある。

あこやうどん六〇円。

★堂賀ハソバ

中央区加納町3-4-10  
☎ 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。

8、月曜休  
AM 11:30 ~ PM 2:30 PM 5:30





プラン ドウ プラン



丸 万



堂 賀



あこや亭

★木曽路へそば  
中央区磯上通8—2—3  
電31—12295

オフィス街にある民芸風の店内は昼時が満員。木曽路の井(山菜牛丼) 一二〇〇円 天ざる二二〇〇円。AM11~PM3 PM5~8

### ★丸万

中央区中山手通1—27—11  
電221—8379

氣どらず肩のこらない家族的な雰囲気で、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) AM11~PM9、火曜休

### ★昇龍そば

中央区下山手通4—10—22  
電391—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。AM11~PM9

### ★つるてん生樂へそば

中央区元町通2—4—6  
電331—22236

昭和14年に開店したそばの老舗。お漬めは本物の真鴨を使った鴨なんば。

鴨なんば六〇〇円、鶏焼きうどん七〇〇円。AM11~PM8~30、水曜休

★ニューポートホテル  
中央区浜辺通6—1—3  
電231—41457

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。ウェイクリーランチ一五〇〇円。ディナーコース六五〇〇円。B AM11~30 PM2~30、PM5~8、無休

### ★プラン・ドウ・プラン

中央区京町77—1 神楽ビル7F  
電321—14455

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。舌びらめの白ブドウ酒煮二五〇円、仔牛のカツレツ一八〇〇円、ディナーコース四〇〇〇円より。AM11~30 PM10、無休



私がすすめる



味のバクボーンは  
京料理

中村

友一(御影貿易社長)

## 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・ターブル(電241—3179) 主人の人格が料理に滲み出る。▼セブドール(電241—3406ア) シチノールビル2F) 独創性に富んだ調理。▼トラットリ

本格派日本料理▼三楽(電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391—8693 生田神社西門入り) 大衆的に見えるが材料を厳選し、特に煮魚は抜群。▼猩々(電331—9557) かぶら蒸しは神戸で類を見ない。▼すずらん(電331—3345 北長狭通3—3—4 サンセツビル)

5月に開店。ここでの家庭料理は捨て難い。▼桃花春(電331—8111 オリエンタルホ

テル) あつさりした広東料理。



ピストロドゥリヨン

## ★エスカルゴ

中央区三宮町1-15-4  
331-5034  
△ フランス料理

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。

チキンパンプラン 二〇〇〇円、ビーフストロガーフ三〇〇〇円。  
A M 11・30 / P M 8 無休

## ★レストランフック

中央区栄町通2-9-11  
321-3453  
△ フランス料理

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につき三五〇円から、P M 4・30 / P M 9 (土日祝祭日) A M 11・30 / P M 9 第1、3、5 土曜休

★ピストロドゥリヨン  
△ フランス料理

中央区山本通2丁目13-6  
321-2727  
△ フランス料理

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ことで、特製ワインもフランスで作らせていている。

コース 六〇〇円 正午 七五〇円  
月曜休 30 / 9・30 PM 5

コース 正午 一〇〇円  
月曜休 30 / 9・30 PM 5

コース 一〇〇円  
月曜休 30 / 9・30 PM 5



ジャン・ムーラン

## ★ジャンムーラン

中央区北野町3丁目1-1  
242-4188  
△ フランス料理

ヌーベルキュイイジースの旗手。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 六五〇円より。  
A M 11・30 / P M 2・P M 5 / 10 水曜休

## ★ラ・ターブル

中央区山本通3-3-8  
241-3170  
△ フランス料理

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 二五〇円 / ディナー 八〇〇円  
九〇〇円 A M 11・30 / P M 3 火曜休

★オーベックファン  
△ フランス料理

渋谷区岩屋町4-2-15 島文第3ビル9F  
321-1530  
△ フランス料理

洗練された味のフランス料理が楽しめる味が秋・冬に

変わる。特製ワインもフランスで作らせていている。

コース 一〇〇円  
月曜休 30 / 9・30 PM 5

コース 一〇〇円  
月曜休 30 / 9・30 PM 5



ハイウェイ

## ★グラシア二

中央区北野町4-8-1  
242-10597  
△ フランス料理

格調あるフレンチレストラン。ヌーベルキュイイジースのフランス料理が得意。

フルコースランチ 六〇〇円、フルコースディナー 一〇八〇円  
予約要 A M 11・30 / P M 2・30・P M 5 / 10・30 無休

## ★グランシア二

中央区北野町4-8-1  
242-10597  
△ フランス料理

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 四〇〇円(税込)一品  
二五〇円 / ディナー 八〇〇円  
四〇〇円 A M 11・30 / P M 2・P M 5・30 / 9・30  
火曜休

★ヴィアンヴィ  
△ フランス料理

中央区港島中町6-8-1  
302-5700  
△ フランス料理

ヒューリルド本社ビル62F  
321-5700  
△ フランス料理

アッショントタウンのワールド26F。景色、ムード

アーバン・サービスもアッショント

コース 八〇〇円 / 一五〇〇円  
月曜休 30 / 9・30 PM 5

コース 八〇〇円  
月曜休 30 / 9・30 PM 5



神戸キッチン

## ★ピンサント

中央区播磨町20-1ブロック30内  
321-3100  
△ フレンチ

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楽しめ、アート抜群

鴨フォアグラのくんせい 一八〇円、バジリコ入りソーセージ 一二〇〇円、1 F A M 8 / P M 8 2F  
A M 11 / P M 2・P M 5 / 9・30

## ★ハイエイ

中央区下山手通2-13-7  
331-7622  
△ フレンチ

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

スモークドサーロイン 一三〇〇円、テンダーロインステーキ 六〇〇〇円、オニオングラタンスープ 八〇〇円。A M 11 / P M 9・月曜休

★伊藤グリル△ 欧風料理

中央区元町1丁目6-6  
331-2818  
△ 欧風料理

炭焼きステーキのコースが家庭連れに好評。年季の入った安心のできる店。

コース 一五〇円 / 六〇〇円  
月曜休 30 / 9・30 PM 5

コース 一五〇円 / 六〇〇円  
月曜休 30 / 9・30 PM 5

コース 一五〇円 / 六〇〇円  
月曜休 30 / 9・30 PM 5



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



小曾根

侑

△ヌオゾメ代表取締役

私がすすめる

▼トラットリア・イル・コ

ルノ (☎ 242-6672 中央区山本通1-7-25)

イタリア料理。

特にパザリコスパゲッティは一度お試しを。▼うらし

ま (☎ 231-0436 中山手通1-3-6)

自家製ソーセージの料理。

▼堂賀 (☎ 332-1043)

自家製そば。11~3月のゆ

ずりはは秀逸。▼しげ松

(☎ 332-12285) 松花堂弁当

は御屋に、又、ティクアウ

トにも。▼銀寿し (☎ 331-1)

91生田神社横交番前 鯛の皮

つき、鯛のほぐしのにぎり

はぜひ。▼藤はら (☎ 331-1-3)

3-7-3) 主人亡きあと奥様が

ト (ボリネシア料理、海賊焼)

中央区神戸港第四突堤 ポートタワー

ミナルビル (☎ 331-10301)

新鮮な海の幸でいっぱい

のボリネシア料理のレスト

ラン。ミナト神戸を背景に。

海賊焼五四〇円、ボリネシ

アラン、ボリネシアラン、

30P M 4-30P M 11-30P M 9-月曜休

★ゴックスタンド

△スカンジナビア料理 (☎ 242-6131)

北欧料理と民族音楽の店

兜の形をした鉄板で焼く特

製がぶと焼きが名物料理。

かぶと焼風エビ六〇〇円、ベ

P M 5-12P M 6-12P M 7-水曜休

五

△ゴックスタンド

△スカンジナビア料理 (☎ 242-6131)

中央区山本通3-1-2 回教寺院

前中央区山本通3-1-2

△ゴックスタンド

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△





## ★紅宝石△中国料理▽

中央区下山手通3-5-1  
☎31-6162

砂糖を使わずだしの味つけ。蛙、うなぎ、すっぽんなど生きた材料を調理。

とんがんの姿むし四〇〇円、えびのうま煮一六〇〇円くらい。AM 11:30 ~ PM 9、月曜休

★別館牡丹園△広東料理▽  
さんちかタウン  
☎31-1930

★別館牡丹園△広東料理▽

元町1-11-3 協和銀行西入る  
☎31-5790

本場の広東料理。手軽な値段で家族連れやサラリーマンも多い。味は本格派。

ファミリーコース六〇〇円、八〇〇円、一二〇〇円、三四〇円。AM 10 ~ PM 9、第3水曜休

★香鱗△中国懐石料理▽  
中央区北長狭通1-5-1 大山ビル  
☎31-85539

本場の広東料理。手軽な値段で家族連れやサラリーマンも多い。味は本格派。

ファミリーコース六〇〇円、八〇〇円、一二〇〇円、三四〇円。AM 10 ~ PM 9、第3水曜休

★群愛飯店△広東料理▽  
本館△中央区中山手通3-4-6  
木曜休  
支店△中央区北長狭通3-3-2  
水曜休  
南京町店△中央区元町通2-4-1  
3  
☎32-5203 正午 ~ PM 8:30  
☎31-2740 正午 ~ PM 8:30  
水曜休  
南京町店△中央区元町通2-4-1  
3  
☎32-3635 AM 11:30 ~ PM 8  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-3858 AM 10 ~ PM 6 水曜休

本場の広東料理。手軽な値段で家族連れやサラリーマンも多い。味は本格派。

ファミリーコース六〇〇円、八〇〇円、一二〇〇円、三四〇円。AM 10 ~ PM 9、第3水曜休

★香鱗△中国懐石料理▽  
中央区北長狭通1-5-1 大山ビル  
ル1F  
☎31-85539

本場の広東料理。手軽な値段で家族連れやサラリーマンも多い。味は本格派。

ファミリーコース六〇〇円、八〇〇円、一二〇〇円、三四〇円。AM 10 ~ PM 9、第3水曜休

愛園



## ★元町別館牡丹園

元町1-11-3 協和銀行西入る  
△広東料理▽  
☎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。食通好の店。1階2階テープル、3階お座敷。

好評の麺類は自家製。

レタス包二二〇〇円から、焼きそば六〇〇円から。AM 11 ~ PM 9

★群愛飯店△広東料理▽  
本館△中央区中山手通3-4-6  
木曜休  
支店△中央区北長狭通3-3-2  
水曜休  
南京町店△中央区元町通2-4-1  
3  
☎32-5203 正午 ~ PM 8:30  
☎31-2740 正午 ~ PM 8:30  
水曜休  
南京町店△中央区元町通2-4-1  
3  
☎32-3635 AM 11:30 ~ PM 8  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-3858 AM 10 ~ PM 6 水曜休

★群愛飯店△広東料理▽  
本館△中央区中山手通3-4-6  
木曜休  
支店△中央区北長狭通3-3-2  
水曜休  
南京町店△中央区元町通2-4-1  
3  
☎32-5203 正午 ~ PM 8:30  
☎31-2740 正午 ~ PM 8:30  
水曜休  
南京町店△中央区元町通2-4-1  
3  
☎32-3635 AM 11:30 ~ PM 8  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-3858 AM 10 ~ PM 6 水曜休

## ★金宝酒家△広東料理▽ トアロード旧税務署下西に入る △広東料理▽ ☎31-1932

元町1-11-3 協和銀行西入る  
△広東料理▽  
☎31-5790

店舗は英語が飛び交うといふ国際港都神戸らしい店三テーブルしかないのです予約を。

北京ダック(5、6人用)一〇〇円、骨附あら煮一五〇〇円、P M 5 ~ P M 10

○〇円、炒三鮮(エビ・貝類・イカ炒め)一三〇〇円、AM 11 ~ PM 8:30 火曜日休

★東亜食堂△広東料理▽  
中央区下山手通3-15-6  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-0488 AM 11:30 ~ PM 8  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-5435

★東亜食堂△広東料理▽  
中央区米町通1-1-3-17  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-5435

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、九〇〇円、牛バラごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 ごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 水曜日休

★民生△広東料理▽  
元町通1-1-3-3  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-5435

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、九〇〇円、牛バラごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 ごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 水曜日休

★敦睦△広東料理▽  
中央区米町通1-1-3-17  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-5152

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、九〇〇円、牛バラごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 ごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 水曜日休

★民生△広東料理▽  
元町通1-1-3-3  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-5435

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、九〇〇円、牛バラごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 ごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 水曜日休

★民生△広東料理▽  
元町通1-1-3-3  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-5435

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、九〇〇円、牛バラごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 ごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 水曜日休

★民生△広東料理▽  
元町通1-1-3-3  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎31-5435

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、九〇〇円、牛バラごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 ごはん七〇〇円。AM 10 ~ PM 9 水曜日休

## ★栄和飯店

中央区米町通1-2-28 南京町  
☎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。

ファミリー・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、炒三鮮(エビ・貝類・イカ炒め)一三〇〇円、AM 11 ~ PM 8:30 火曜日休

海鮮炒め一五〇〇円、蟹のねぎしょウが炒め一八〇〇円、牛肉野菜とうふのスープ一二〇〇円。AM 11 ~ PM 9 水曜日休

★敦睦△広東料理▽  
中央区米町通1-1-3-17  
火曜休  
神戸大丸店△中央区明石町40 神戸  
大丸7F  
☎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始めた店で材料新鮮!

海鮮炒め一五〇〇円、蟹のねぎしょウが炒め一八〇〇円、牛肉野菜とうふのスープ一二〇〇円。AM 11 ~ PM 9 水曜日休

★T A O △中華▽  
中央区疋上通1-2-6 第一南北  
ル3F  
☎22-2555

レトロな雰囲気アートな気分。味はアダルトな広東料理の粹が。ランチもいい

TAO



## ■ 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  
がはずむ店。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O  
Lでいっぱい。これから夏に三色そ  
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 鰯川筋  
(鰯川マンション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

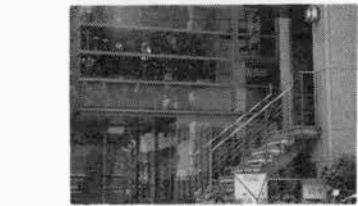


信州石臼挽きの上質のそば粉を手捏  
手打にした自家製の味は本格派。風流  
な竹筒の器に盛られた三色そばは絶品

### 手打そば 堂 賀

中央区加納町 3-4-10  
電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  
季節を愛する料理を味わえる。気軽に  
立ち寄ることができる店。

### 酒・懐石料理 喜 兵 衛

中央区山本通 2-1-1 コーナーハウス 2F  
電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  
電232-3663 AM11・30~PM9  
西村屋たじま路 電291-0246  
千人代官 電232-3355

# ■ KOBE 味の散歩道 ■

《ビーフ》

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。

神戸ステーキ

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



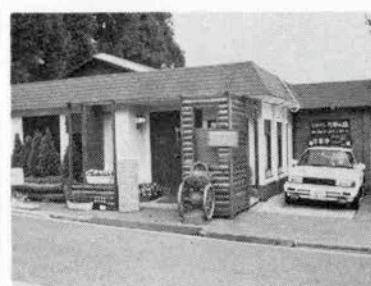
目の前で焼かれる選りすぐった神戸牛。三田から直々に取り寄せた天然醸造のお醤油で作ったポンズのたれ。あっさりした和風の味がすばらしい。

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  
（要予約）  
2500円

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—しかも選びぬかれた牛の三歳ものを<sup>あぶる</sup>焼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 わっこく 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



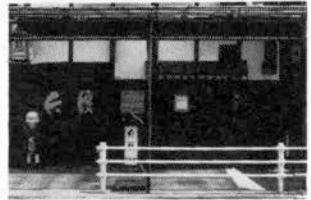
磨き込まれた鉄板にベテランシェフの技が冴える。本物の味、ゆき届いたサービス、品の良い神戸らしい店。（ランチ2500円～ディナー6500円～）

鉄 板 烧

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。すて一き 5600円～しゃぶしゃぶ4500円～。20名迄の会食もOK。駐車場有り。

炭やきすて一き・しゃぶしゃぶ

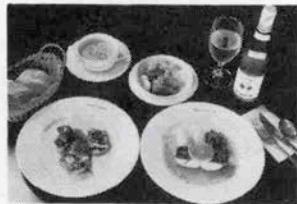
六 段

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。ツインクリディナー2500円、ランチ900円よりバ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391-8980 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”的方にも、焼鳥はもうひとつとお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”と言わされたら、「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

神戸ニュー・トーキョー  
元町

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¥680、他各種 中央区三宮町3-4-7、電391-4511

●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、水谷頴介、西村理、西山裕三さんら（左より）中はモハメド福岡のマジック。左中上／小鼓会でかんしょ節を唄う人々、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

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栗の三年酒（リキュー）を「壺ね」とコミカルに売り出したいとの事。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・音／秋の日・壺・音／冬の日・壺・音”という四季感を出した水谷頴介さんが入賞。他に面白かったのは「春日の壺寝」「春日の（坪値）」。小鼓会でかんしょ節を唄つて閉会。夏の“水の宴”は七夕の日に開く。

■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  
〇円／会費六千円

お申込み／月刊神戸 2号 0778 (3331)  
2910246 西山酒造 (078) 07958 (6) 033

酒の燭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、山菜などの懷石を西村屋（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むを西村屋（西村理社長）が献立。

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むを西村屋（西村理社長）が献立。