

KOBEグルメ特集

〈1〉

私の グルメレポート ポートアイ、ハイセンス

村上 和子
（ジャーナリスト）

★飲茶も楽しい「聚景園」

観光、学会、ビジネス、パーティでと、ポートアイランドにやって来る人が、めっきり増えてきた。ポートアイランドの開幕に合わせて仕事場がこの島に移ったときは、ホテル以外の味どころは数えるほどだった。あの頃に比べると、ずいぶん増えた。しかし、慣れない人にとっては、どこに何があるのかわからないのが、まだこの島のグル事情のようだ。

ポートビアホテルのなかで、一番よく利用するのが「聚景園」。ここでの私の定番は特製ヤキソバ。とにかく貝柱、エビ、イカ、肉がてんこ盛りになって出てくる。連れの多いときは飲茶も楽しい。



■神戸市中央区港島中町6丁目
(ポートビアホテル29F)
電話 302-1111
半 (無休)
窓からの眺めはバツグン。
リッチな気分になる。



■神戸市中央区港島中町7-1
2 電話 303-1004
3
行は日替わり
2
(営)バイキングランチ 11時半～14時半 (日・祭日除く)、15時
3
とメニューは
1
にかく
メニュー
祭は11時
と並ぶ。

★気軽に優雅に「ベルナール・ビゴ」

お金もないくせに、昼間から無性にフランス料理が食べたくなつたら、ここにかけ込む。時間をずらせて、店を借り切つたように、ゆつたり一人で優雅なランチを楽しむ。ファッショントラウンの入り口らしく、お客様はファンション、アパレル関係の人が多い。"チョコレートの神様"と私が呼んでいる、コスモポリタンのバレンタイン・F・モロゾフさん父子とも、ここではよく顔を合わせる。

★ランチはバイキングで「ジャンクション」

もしかして、島の物価は少々高めかもしれない。コヒまで飲むと、千円札一枚で昼食をするのは、至難のわざだ。ところが、コーヒにデザートまでついて、"90

リーズナブルなわりに雰

囲気がいいので、夜のデー

界中の個性を取り入れ、オリジナルメニューで勝負す
る。素朴な、ホームメイドのケーキは、拍手もの。

■神戸市中央区港島中町6丁目 電302-2000

(営)11時半~23時 (ラストオーダー22時)

◀左より川上さん、藤本さんと村上さん(フォグシティーダイナーで)

外から見るとカフェのようだが、
店内は落ちついたレストラン。
美味しさと種類の豊富さは
極上級といえそう。

■神戸市中央区港島中町6丁目
(ジャバ・ファションドミニア
店) 電302-5821
(営)11時半~14時・17時~22時

★さすが本格派「東京田村」

「味」にうるさい御仁の案内は、誰しも頭を悩ませる。

ここなら「へえ、すごい。あの田村」と感激してくれる。かの有名な「つきぢ田村」の支店ではないが、料理顧問として、田村の指導を全面的に受けた日本

料理の店だ。季節をふんだんにおり込んだ料理は、食べるのが惜しいほどの盛りつけで、一品ごとに「まあ!

綺麗!わあ! 美味しそう」と、思わず声が出ててしまう。

月替りの星のサービス会席「神遊膳」は、先付から止まで全11品で5千円。星グルメのご婦人たちが、ここを 目当てに毎月のようによぼーいに通つてくる。予約必要。

■神戸市中央区港島中町6丁目
何とモノ (ホテルゴーフルリツツ1F)
電302-7339
(営)11時半~14時・17時~21時半

★映画のワンシーン「フォグシティーダイナー」

ある意味では、最も神戸らしい店だと思い、流行に敏感な若い人をよく案内する。まるで映画のシーンに出てくるような外観だが、店内がまたいい。居心地とロケーションの良さなのか、「神戸は本当にいいところ」と、必ず感動的に言ってくれる。「ダイナー」は、50年代にアメリカで大流行した列車食堂のこと。が、アメリカ料理といつても、大味で雑なアメリカ料理とは、ずい分違



私の グルメレポート

ここにしかない！味、味、味…

松本 幸三

〈デノール歌手〉

★四季の味 「槐家」

槐(かい)。中国ではこの樹を尊貴とし、別名、寿命を延ばす延寿と呼ばれている。美人で和服のよく似合う女将さんがこの店を支えて15年。正に肝っ玉かみさんである。何人かでゆっくり食事したい時は座敷で会席料理。季節の新鮮な魚、野菜、肉を実にうまくアレンジしてあり存分に楽しめる。私はむしろ一人でぶらりと入って、カウンターでなす田楽、肉じやが、いかの塩辛を肴に、ちびりちびりやるのが好きだ。その日の生きのいい魚の造り、おこぜの唐揚、牛肉の塩やき…この店の名物の茶そばか、かいや雑炊で仕上げれば…ヨハマンブク…。

■ 神戸市中央区下山手通2-17-10
☎ 332-1437

★ブオニッシモ「ボルトフィーノ」



落ち着いた色調の店内

ジエノバ近くの美しい
港、ボルトフィーノ。イタ
リアから帰ってきてイタリ
アらしいパスタを食べさせ
てくれる店をやつと探しあ
せて店「ボルトフィーノ」

私の好きなのは生ウニのス
ペゲッティ。パスタのゆで

加減がとてもよく、生ウニとバジリコとオリーブ油が実によくハモってモルトブオーノ。アンティパスタはブロシュトコンパペイヤにズッキーニ。魚料理はイサギの炭火焼、イカスミのリゾット等、新鮮な素材を生かしてあまり手を加えないイタリア独特の飾り気のないさっぱりした味が私にイタリアを思い出させる。最後にエスプレッソをこの店特製の、クリームチーズケーキで仕上げるともうブオニッシモである。

■ 神戸市中央区三宮町1-4-23
☎ 332-2345

★おふくろの味 「久家」



家庭の味ここにあり！

異人館通りを南へ、静かな坂道を下ってくると萬にからまつた洋風の店が左手にある。いったい何の店か、飲めるのか、食べられるのか…ここが「久家」である。エキゾチックな美人のママに反して、出てくる物は皆、庶民の味。オカラ、ナマス、山ウド、フキ、竹ノコ、これ等すべて無農薬の物ばかり、材料を吟味して仕入れ、味つけも一つずつ素材を生かして料理されている。これ

を肴に、カリント、マタタビ、ザクロ、鹿ノ角等のつかつたお酒が用意されているのには驚かされる。極めつけはイモがゆに伊勢エビのみそ汁。季節に応じて料理してくれる、ママの愛情がじみ出た思いやりのある店である。

■神戸市中央区山本通2-6-9
☎231-5750

★爽やかなディナー「クイーンズ・コート」

ハンター坂を上つて行くと異人館通り手前右に「クイ



美人の女将と筆者

ーンズ・コート」がある。小さな入口を中心に入るともうヨーロッパのレストラン。家具、調度品、置物等、オーナーの素晴らしい趣味がうかがえる。吹き抜けの部屋で星を見ながらのディナー。

■神戸市中央区山本通2-6-9
☎231-5750



吹き抜けの特等席

オードブルに出てくるリードヴォーのローストサラダ仕立てが、実に美味しい。

子牛がお乳を飲む時に出来る胸線肉だそうで、こうばしく味にめりはりがついている。魚では、めばるのボワレあみがさ葺風味。さわやかな余韻を残しながら、しつこくなくさっぱりした味。フランス料理特有のソースがすべて素材を生かして食後にすがすがしさを感じさせる店である。

■神戸市中央区山本通2-13-11
☎242-2469

★スパイスの芸術品「ガンドーラ」



神秘的なムード

「ガンドーラ」は仏陀のふるさと、日本の心のふるさと、インド料理はスパイス料理の芸術品だとこここの美人のママは言う。スパイスは漢方薬の原点で、この店のカリーには25種以上のスパイスが入っている。古来インドに伝わるタンドリ料理(つぼ焼)で、つぼの壁面にはりつけで焼く手焼きパン(ナン)、自家製ヨーグルトとブレンドしたスパイスに一夜つけ、つぼの中で炭焼にしたタンドリチキン、等が好きだ。生ビールを飲みながらナンを手でちぎってスパイスのきいたカリーを食べるのは実に爽快である。

■神戸市中央区北長狭通1-2-3
☎391-4975

ニ翁ビル4F

KOBEグルメ特集

〈3〉

私の グルメレポート お洒落で気軽な食べ歩き

西尾 皆香
(プロデューサー)

★まるで絵の中にいるみたい「ハンター坂俱楽部E」

北野町のファッショビル、リラーズゲートにフランス料理の「ハンター坂俱楽部E」があります。コンクリート打ち放しの店内に緑が映えて、シンプルな雰囲気がとてもお洒落。私とお料理がテーブルにあるだけでドラマティックな何かがはじまりそうな気配です。それがこのお店のコンセプトでもある「いい素材そのままをいかす」ということに繋っているでしょう。メインはなんといっても最高級の神戸牛を使ったステーキ、これにオードブル2品とワゴンの中からお好みのケーキがセレクトできるデザートとハーブティーが付いた3,500円のランチコースは絶対オススメ、かなり舌のうるさいグルメを満足させることでしょう。シャープな中にも味を大切に、又、人を大切にするお店です。

■ 神戸市中央区山本通2-4-24 リラーズゲート2F

☎ 242-7294

★「ビバ・ダイナー」で今

日は誰と待ち合わせ?

新神戸オリエンタル劇場

の前にあるちょっとしやれたタツチのダイニング&バー。外国に来たような気分



海を眺めながら

★潮風が心地よい「フィッシュダンス」

神戸といえばメリケンパークというくらい、必ず観光客が行く所。その入口で目をひく大きな鯛のオブジェ——これが「フィッシュダンス」です。広く、明るい店内は、港町にふさわしい開放的な雰囲気。1Fはいつもより大胆なお洒落をカッブルで愉しむのもいいし、グルーピでカジュアルに遊びのいいカフエレストラン。2Fではボリューム・味、

共に大満足な串カツ&鉄板焼が味わえて、ファミリーに



待つのが愉しくなる

■ 神戸市中央区北野町1-1 新神戸パークアベニュー1-1B 2F

☎ 262-2727

になるのは気軽な背の高いスタンドのせいかも。劇場の前ということもあって、私は打ち合わせによく使うのですが、カップルの待ち合わせにも最適で、いつもいっぽいです。

劇場の始まる前に、ビールでも飲みながら恋人を待つなんていかがでしょうか。680円の日替りランチも充実したお味です。

好評です。

■神戸市中央区波止場町2-18
☎333-8000

気ながらも、キラリとこだわりが光ります。

■神戸市東灘区本山北町3-11-7
☎452-2905

★ 暖かい、懐かしい匂いのする「山形や裕久」

元来、鳥料理が好きな私が主人に連れていくてもらつたのがきっかけ…。それ以来、すっかりこのお店のファンになりました。



こだわりの味

新鮮さに40%、タレに60%のポイントをおいた焼き鳥は、しつこくなく、ほどよいコクの深さが絶品。焼きたてをほおばると、ジワッと自慢のタレが口の中で広がります。12本で一皿、かやくごはん付のコースの価格は1,700円。「なにしろ愛想なしで…」と言うご主人はおみうけしたところ、シャイな方らしい。素朴な

★とにかく何でも美味しい「神戸元町別館牡丹園」
中華料理の老舗の中でも大御所のこのお店、メニューの数は全部で200種類。自家製焼そば(500円)、レタス包み(1,000円)といったボビュラーなものから、アスパラと魚貝類の炒めもの(2,400円)やホタテ貝の中国納豆むし(3,000円)などの凝ったものまで何でも美味しい、値段も手軽。食いしん坊の私をいつも喜ばせてくれます。行くたびに、お気に入りがふえていき、ついつい迷うなんて素敵、とても贅沢な



今度は何を食べようか

■神戸市中央区元町通1-11-3
☎331-5790

お洒落な食事を気軽にどうぞ



〈4〉

私の グルメレポート

さりげない、こだわり派 杉本 勇和次

（インテリアデザイナー）

★セビアに包まれる「Café Rétro」

窓から射し込むアンニュイな午後の陽ざし、ドアを開けると流れ来るバンドネオンのタンゴの旋律。そんな居留地時代の商館のサロンをほうふとさせるのが、このCafé Rétro。貿易商社や異邦人の栄枯盛衰を見つめて来たレンガ色の階段をひとつずつ上る毎に、5年ずつ過去に引き戻される。葉巻の臭いと、異国言葉の中でも楽しんでいただきたいのは、スッキリ冷えたサンセールの白ワイン。フリュイ・ド・メール（海の幸の取り合せ）を手づかみで豪快に食べるには、少ししわになった白い麻のスーツがぴったり来そうだ。

■神戸市中央区明石町30 ブロック30バートⅡ2F
☎391-0601

★「そりいきたい穴場の「唐辛子」

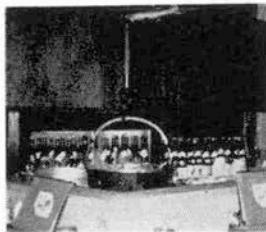
阪急三宮駅西口から生田新道に抜ける細い路地にある

居酒屋「唐辛子」。立並ぶビンクサロンのお兄ちゃんを

振り切って2階に上ると、意外にも若いカップルや、

○しがお客様の大半、若い人達の感覚は鋭く、1、50

味。



★味自慢の「おでん匠 藤吉」

生田新道ハイジの地下へ降り、朱塗りの引戸を開けると、美人のおかみさんがにこやかに迎えてくれる。白木のカウンター、モルタルの壁、自在カギに吊られた大きなオデン鍋等はジャパンニーズスマッシュ。毎日新鮮なだしを取り、具を煮込みすぎないのがこの店の

たらこ、すじ、茶碗蒸しのおでんは、他ではまず味わえない。越の寒梅、菊姫吟醸、戒面を中心とした地酒

旨いおでんにはこのお酒

と、美人のおかみさんがにこやかに迎えてくれる。白木のカウンター、モルタルの壁、自在カギに吊られた大きなオデン鍋等はジャパンニーズスマッシュ。毎日新鮮なだしを取り、具を煮込みすぎないのがこの店の

も、約100種取り揃えており、コクのある切れ味は、あっさり味のおでんとぴったり。若い人から年配の方の接待まで、巾広い客層に支持されている。

■ 神戸市中央区北長狭通1-21-2 サンメイビルB1
☎ 3392-4852

3000円ぐらいの予算で、色んな料理を大満足で食べさせてくれる。

■ 神戸市中央区三宮町1-7-9
☎ 321-3332

★新スタイルのチャイニーズレストラン 「TEI・TE南店」



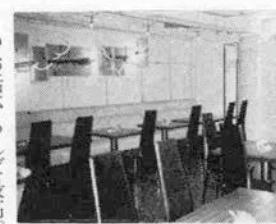
味・量とも大満足

神戸の中華料理界に新風を吹きこんだ「TEI・TE」の2店目。限りなくおいしいものを、限りなく安い値段でとの郭オーナーの意気込みどうり、一人でも多人数でも絶対満足させられる。中でも鯛の刺身、蟹肉入りふかのひれステーキは、味、プライスとも抜群。本格的な広東料理を、昨今の食スタイルに合わせてスマートディッシュに盛りつけるのは、中華料理のコック泣かせらしいが、チーフコックの夏さんは大きな体を揺すつて注文に答えている。フロアの周君、黄さんに頼めば、

★暖かいもてなしの「しえ もあ」

湯の街有馬に行かれたら、ぜひ立ち寄っていただきたいのが「SHEEZ-MOI（我が家）」と名付けられたこのお店。フランス料理をオーナーの目で選び抜かれた和食とお箸で食べられる。よく出ているお昼のコースは、ステーキ、メインディッシュ、デザートまで7品あって2,000円~3,000円と割安。酒屋さんがオーナーとあって、食後酒の種類の多さにはビックリさせられる。おいしい料理、旨い酒に笑顔の素敵なマダム

とのお話をあれば最高。



有馬の隠れ家



レトロでレトロっぽく杉本さん

KOBEグルメ特集

（5）

私の グルメレポート 東灘は美味しさいっぱい

柳本 薫

（小公女オーナー）

★「モーヴ」は夢の中の気分で……

ドアを入ると、先ず目に付くのが、西ドイツの会社が創ったという大きな水槽だ。さまざまな形の水草で、まるで水中の森の様にそよいで、泳ぎ回る美しい熱帯魚たちを黒い壺形のスポットが照す。水槽の前に立って眺めていると、一瞬、夢の中に居る気分になる。こんな雰囲気の

お店で、お茶を飲んだり食事をしたりするのは本当に憩いの時。心優しいマダムの神経が行き届いた、ステーキやコーヒーなどびつたりの熱さで出てくる。上等のヒレ肉を使つたステーキ、カツレツなどがおいしく。

■神戸市中央区魚崎北町4-14-41 グランドハイツ魚崎B1
☎ 452-2313

★ピチビチ、新鮮な「本庄鮨」

客の立て込む時間になると、ピチビチはね返つている鯛や鮎を手釣で下げる魚屋さんが運んで来る。奥の流でバタンバタンとやつていたが、アツ！という間に三枚に卸されてガラスのネタボックスに入れられてしまふ。とにかく新鮮でおいしくて、幾らでも揃んでしまうが帰り際恐くないのが何よりも。（この意味、分かる



モダンなムード

★雅びな「花みかけ」

東灘区に住んでいるので、ついつい界隈のお店へ足を運んでしまうの……。城崎の西村旅館さんが経営している「花みかけ」もそう。これは老舗の持つお行儀の良さと、阪急御影という場所柄か、モダンさと氣安さもある独特的のムード。日本料理の高度なテクニックを使しながらメニューにお内を使つた物も多いので若い

子も交る家族連れも大満足。すべて雅な名前付いたコース料理なので次は何が出てくるかな？という楽しみもあり、お値段もはつきりしているので若い人でも行きやすいんじゃないかな。

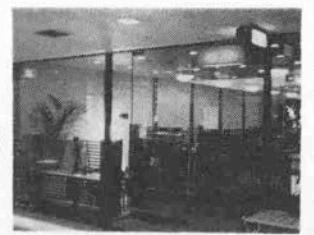
■神戸市東灘区御影山手1-2-10 御影ガーデンシティ2F

でしょ）冬の茶碗むしなんかお替りしたい位。さつと焼いたゲソにレモンを絞つて生姜醤油で食べるのもオツな味。本当は無口なのに努力して？適当にしゃべつてくれる親父さん、居心地のいいお店よ。

■神戸市東灘区北青木3-20
☎ 411-9769



★「御影別館牡丹園」はヌーベル風



さっぱりした味わい

花みかげのお向いにある。中国料理もヌーベル風な味付け盛り付けが多くなった。昨今、此處のお味もコクがありながら後口さっぱりで油物でこつたりと言ふ昔の中華のイメージは無いわね。カツツした食パンに小えびが乗つた揚げ物をつまんでの冷たいビールは、これから季節にぴたりでしょ。それと鮑料理が私は大好き！お昼なら細いそばにたっぷりの貝が入つた五目湯麺が仲々ですぞ…。狭い個室なんかなくて、緑したたるお庭も広い窓越しに見える開放的なムードが気持の良いお店ですよ。

■ 神戸市東灘区御影山手1-2-10 御影ガーデンシティ2F
☎ 821-6666

★本物の味わい「美丁」



お好焼といへばココ！

最後にどうしても書きたいお店があるの：福原の「美丁」お好焼が好き人なら知つてゐるはず。テレビを通じてお好焼は神戸が本場！と迄言わしめた店。お好焼の事を肉の粉焼、タコの粉焼という。キャベツなんか本当のミジンで、入っているのが分からぬ程。小さくて、ふつくらした上品なお好焼。生の蛸、鳥賊、大貝、牡蠣、海老等、魚貝類が抜群。それにチャーハン、チャーハンに入る卵焼をテコでチャツチャツチャツと、カツツするお姉さんの手際の鮮しさに何時も見とれてしまう。東京から來た友人なんか、大感激しちやうワ…。

■ 神戸市兵庫区福原町27-9
☎ 575-7913



心のこもった優しい雰囲気の中で…モーヴのマダムと筆者

私の グルメレポート 春の宵、一食価千金

〈御影貿易商事社長
同志社女子大学講師〉

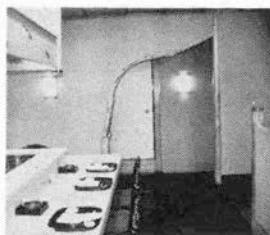
中村 友一

料理は、はかない芸術である。その場で消えてしまうが故に、それはかなさに美を求める。音楽や絵画を楽しむこと、視覚や聴覚はある程度教わることができるが、味覚は自ら開發体得せねばならない。味覚は理論ではない。感性で勝負するものである。二百年の京料理の暖簾を護つてきた私の亡父は、休日や閉店後は他店をたべ歩いていたが、客を迎える前は酒以外は口にしなかった。たべると味を創る口がにごると言った。

★相伝の味「又平」

散り急ぐ桜の季節、春を彩る味のさまざまを求めて神戸の街に出る晩春の夕暮、先ず訪れたのは老舗「又平」。鯛の砂すりの歯ごたえ、中骨障子焼に乗せた山椒味の鯛寿司の蒸し物は名代役だ。茶そばと鰯の信州むしは鯛そばと思わせるが、だし汁

も鰯の味を計算に入れて、しつこくないのは流石、相伝の味か。寿司めしも米酢、林檎、蜂蜜で合え、鯛の軟骨を刺身のつまに使うなど、聞きしに勝る擬った調理である。しかし過去から



季節と味を吟味する店。

■ 神戸市中央区加納町4-9-11
電 332-2285
(営) 11時半~13時・16時半~21時半

生田神社西の又平

の伝統と暖簾は、新しい価値の創造なくしては次代に受け継れない。若い当主の精進に期待する。

■ 神戸市中央区下山手通2-11-26
電 331-0935
(営) 17時~23時半

★心をつかみ、旨い味「しげ松」

「しげ松」。季節のものを素直に、丁寧に調理し、そのものの持つ味をひき出し、客の舌に合わせる店。たべる人の心をつかんでいるのが心にいい。若鮎を目の前でぶり、主人自ら骨を抜く。たで酢をくぐつた鮎の香味が口の中にひろがる。先刻の鮎の骨が空揚げになつて現れる。正に氣骨のある料理司である。薄味の筈みずみずしいのにみずくさくはない。旨いというのはこんな味を言うのだろう。

■ 神戸市中央区加納町4-9-11
電 332-2285
(営) 11時半~13時・16時半~21時半

★ワインのすすむ「イルコルノ」

次にイタリア料理マニアの私としては老舗はさて置いて、「イルコルノ」。リストランテほど格式ばらぬトラト

リア。店名はワインの名前にならぬ、フレンチで修業したマスターの味は、奇をてらう華ではないが、手間と暇をかけた誠実さが感じられる。小羊のパイ包は絶品、よく研究された各種バスターにはイタリヤ人の味への執着の、したたかさが偲ばれる。天真爛漫なママのサービスにワインがすすむ店である。

■ 神戸市中央区下山手通1-7-5 メゾンブランシェ 11 食 242-16
6-7-2 11時半-14時・17時-22時(オーダーストップ21時半)



おしゃれな雰囲気が満喫できる。

★神戸肉「アント」

肉となれば、神戸肉、これも有名老舗は別にして「アント」——開店してまだ数カ月、花屋敷のママの経営というので正直いつて、見栄と中身の伴なわない店を想像していたが、フレステーキを口にして彼女が真剣にこの世界に挑戦していることを実感した。肉に合わせるワインの種類も豊富、選ばれたワイングラスや食器も洗練されたインテリ

アと上品にマッチしている。サービスランチやカレーは気軽に利用できて好評である。

■ 神戸市中央区加納町4-9-29 (営)11時半-14時・17時-22時 食 331-10387



一流の中の一流。ホテルオークラ

神戸で中国料理を一店だけ選ぶのは至難の業。

30年前、東京にホテルオークラがオープンした頃オーラーの「桃花林」でたべた焼そばは当時安サラリーマンの私にとって大変なせい

たくであり、それだけにその味は今もって忘れ得ない。

爾来私は桃花林ファンである。かに肉ふかひれスープ、紙包み蒸しチキン、特別料理の魚「はた」の姿むしは批一ビスと窓外の港の夜景と共に、正に春宵一刻価千金を思わせるグルメの一晩である。

■ 神戸市中央区波止場町2-11 ホテルオークラ 333-13526 (営)11時半-14時半・17時半-22時



大のお気に入り「イルコルノ」でご満悦の中村さん。

私の グルメレポート

美味なる料理と粋なのれん

（染色家）

白石 弘子

★素材も器も生かす料理人「紫匂」

トーアロード、タカタ宝石を東入浜側にカウンター席だけの「紫匂」がある。寡黙な主人と笑顔の美しい奥さんとのコンビがうれしい店。旬の素材を丹波の焼々に、古伊万里にとそれぞれ見合った器に気取らず、おごらず、

タイミングよく出される料理、〆は焼おむすびに味噌汁と、わすれかけていた空間に味よし、器よし、うま酒かずかずの何拍子もそろつたお気に入りの店です。自作の器をつぎつぎに提供して下さる陶人もあり、つくり人も客も料理を通して研鑽あつてている店でもある。

■（神戸市中央区北長狭通2-15-12）ミズキビル10F ⑧3222-36455
（営）11時半～14時・17時～21時（日祭休）

★職人気質が生み出す

魚貝の味「駒亭」

清潔なモノクロ調の

店内はカウンター10席

2階に15名ほどの部屋

もある。カウンター上

のショーケースに見事

な天然ものの魚貝類が

宝石のようみえ、食欲をそそる。生けすを



宝石のような魚貝類を／

★個性が光るぬくもりの店

11年目を迎えた「おたやん」

カウンターの上に朱漆の大鉢、白磁の皿、唐草の鉢に野菜中心の料理が並び、新鮮な魚貝は勿論手づくりの干魚や牛肉のミニステーキが、店主蒐集の器におしげもなく盛りつけられてくる。

■（神戸市中央区中山手通1-3-10）ローズプラザビル1F ⑧3321-3215
（営）17時半～2時（日祭休）要予約

毎日通う独身男性や
单身赴任の客にとつ
て、まさにここは安
らぎの場でもある。

心ゆくまでくつろげる



常に独創性のある料理づくりに専念する主人と、店内の外に細い心使いする奥さんとの名コンビが明るく、店内に色をそえている。

■（神戸市中央区中山手通1-3-10）ローズプラザビル1F ⑧3321-3215
（営）17時半～2時（日祭休）要予約

★ 風情ある店づくり明石「菊水」新神戸店

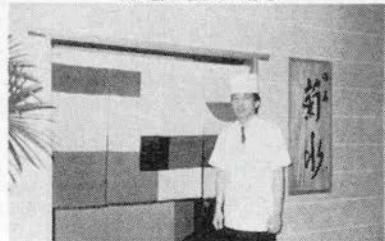
鮓を御鮓文字と女房言葉で呼ばれるよう昔から関西の食文化でもあるという鮓。明石の魚貝と播州米にめぐまれ自慢の庖丁味がさえる。加えて新神戸オリエンタルホテル5Fの広々とした明るいロビーを通りぬけたところにある菊水は、ほっとした空間と安らぎをあたえてくれる。まだ若い店長の森さんははじめ優しい客扱いもうれしくセットメニューも2,500~8,000円まであり、劇場のゆきかえりに利用したい店でもある。

■ 神戸市中央区北野町1-1
新神戸オリエンタルホテル5F
☎ 291-1180

(営) 11時半~14時・17時~21時

2,500~8,000円まで
であります。まだ若い店長の森さんははじめ優しい客扱いもう

一流の鮓を堪能してほしい



★旬の素材で心なごむ一品を「大瓶猩々」で
トーアロードを一筋、東の大信サンセットビル7Fに
大瓶猩々がある。ビルの中とは
思えぬ構えに一瞬入りづらさを
覚えるが、店内の明るい雰囲気
にさそわれてカウンター前に席
をとる。テーブル席三つと小さ
な座敷が一つ、きびきびと立働
く店主や奥さんに常連客の注文
がゆき通う。家庭的な魚貝料理
に椎茸いっぱいの太巻すしもう
れしい一品の一つである。昼は
11時半~2時半 日替弁当1,000円、ミニ懷石2,500円・3,500円
時~10時まで(月休) Oしから奥様グループ、会社関
係等客層の中は広がる店づくりもある。



■ 神戸市中央区北長狭通2-5-1 大信サンセットビル7F
☎ 322-12215 要予約

白石先生のとておきの店「紫匂」



私の グルメレポート

究極の和洋中料理を！

王 柏林

（北野天満神社奉賛会会長）

★寿司の原点「おちよば」

創業以来三十有余年、かたくなに「寿司屋」の原点を守り続ける大原一成店主が用いる寿司ネタは、淡路の仮屋魚港や姫路の妻鹿魚港で水揚げされたもので、いずれも潮流の激しい瀬戸内海の漁場で獲れた極上物のネタである。

「おちよば」の寿司は、料理人と客との間の軽妙な駆引や会話が醸し出す一種独特の雰囲気によって一層味わい深いものになるが、注文の手巻き寿司を大原さんがカウンター越しに差出す間合いに、てのひらで受取るしぐさの呼吸が合うほどに、おちよば寿司の醍醐味があると思つてゐる。

■神戸市中央区中山手通1-6-21

☎391-12240

★究極のタンシチューは

「西洋軒」へ

やみつきになることうけあい
ワシントン・ホテルの西を北へ50メートルほど行くと、左側に橙色の「西洋軒」の袖看板が目に付く。

4人掛けのテーブル席が1つあるほかは、客が八人程も入れ

ばほぼ満員となるカウンター席があるだけの、小さな店だが、常連客にはこの店の主人、木田喜男さんのファンが多い。一時期、調理師専門学校の講師も勤めたこともある木田さん独特のデミソースで煮込んだタンシチューは絶品であるが、サントリリーの角をロックでやるというパンチの効いたものをお望みの方には、にんにく醤油で調味したアミ焼き薄切りステーキをお勧めしたい。やみつきとなること請け合いである。

■神戸市中央区下山手通2-12-21

☎321-12811

★「中国酒家」の味なら確か

トーア・ロードの高級洋品店

クロスの角を西へ入ると右手すぐ目に付くのが「中国酒家」トーア・ロード店。

一度タイ財閥の総帥で故人のチン・ソボン・バニッチ氏（中国名・陳弼臣）を案内した時、グルメの彼からこここの料理は確かに旨いと折紙をつけられた。

この店のチーフコックの関振民さんは三十年近いキャリアの持主だが、数多い彼のレパートリーの内から筆



者が特に好むメニューを二、三挙げておきたい。

紛絲蟹煲（カニと春雨の炒め料理）、牛腩会飯又は牛

腩湯麵（牛バラご飯又は牛バラ汁そば）。

■神戸市中央区北長狭通3-12-7

☎3391-5537

☎3303-0634

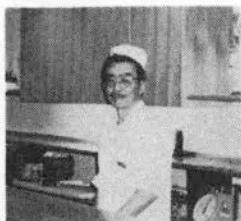
★天下一品、「とんかつ武藏」

ホテル・ゴーフルリツツの一階にある「武藏」は、センター街の本店同様、清潔で小さつぱりとしている。豚カツと海老カツの二本建で行くということで二刀流の剣豪宮本武蔵にあやかり、屋号を「武藏」としたのだ

そうだが、元はといえば洋食であったカツレツを川飛さん

の「武藏」は見事なまでに日本料理に仕上げて仕舞つた。一流石に吟味された材料を使つた武蔵のカツは天下一品で、一緒に出される八丁味噌を使つた豚汁もまた格別で、還暦

を過ぎた筆者が医者から腹八分目と言ひ渡されていて



撮る人も食す人も“通”的店“おちょば”で筆者（右）

も、遂々豚と海老の両方を注文した挙句、豚汁までもお代わりしてしまうのである。

■神戸市中央区港島中町6-1

☎3311-1195

★台湾庶民の味を！「攤販街」

攤販街とはさしづめ屋台街とでもいうか、台湾の台南市内にあって、屋台から屋台へ旨いものを食べ歩きすることができる気軽には応えられない街のことだ。

神戸・南京街の一隅に在る「攤販街」と称するこの店の主人マーチャンは年に一度必ず台南の攤販街へ行き、料理の腕を磨いて帰つてくる。

この店のメニューには、在り来たりの中華料理なるものは無いが、台湾の庶民の味と心をじっくりと味わえる店なのだ。さあ読者諸君、攤販街へ繰り出そうではないか！



■神戸市中央区栄町通1-3-17

☎3311-1195

私の グルメレポート

家族ぐるみでおつきあい

滝えり子

（ジャズ・シンガー／神戸アルバトロス）

★身も心もやすらぐ山里の庵「鮑学舎」

再度山の二本松バス停から、舗装されていない道を入り、猩猩池にそって車を走らせると、『鮑学舎』はあります。ご主人の片岡学さんは、東京でニューハードオーケストラのトランペット奏者で、片岡学とエスクワイヤー・クインテットのリーダーとして月、金と私のお店で演奏して頂いています。奥様は以前宝塚の舞台でご活躍でした。広い窓の落ち着いたお座敷も素敵ですが、趣のあるお庭で頂くのもまた格別です。四月は桜、五月は新緑、秋は紅葉、冬には一面の雪化粧と、四季折々姿を変えこの庵。ご自身のお住まいでもあり、ご夫婦仲良く季節の恵みを生かしたお料理に腕をふるつておられます。

■ 神戸市中央区神戸港地方字再度山 118
☎ 371-3818

★家族連れで韓国料理を：「高麗亭」

新長田駅の近くに、オープンして一年あまりという家庭的なムードの韓国料理の店『高麗亭』があります。明るいアットホームなお店

■ さっぱり味と素材を生かした「雅苑酒家」

南京町の中にあるこのお店は、中国南部・広東の『食』の基本を崩すことなく、なつかつ私達日本人の口に合うように多少アレンジしてあるという、気の効いたお料理を出してくれます。



南京町店の立派なエントランス

オーナーは素材の旬をとても大切にされる方で、油は植物油、魚貝類は毎朝ご自分で中央市場へ足を運ばれるというほど。素材の持つ新鮮なおいしさと、淡白であつさりした仕上りの味つけが、私は気に入っています。海の幸をさつと炒めた海鮮三品炒め（中・￥1500円）や、フカヒレステーキ（中・￥1800円）、鮑の黒みそ蒸し（時価）等が



明るいアットホームなお店

■ 神戸市長田区松野通2-5-2
☎ 612-6688

私のおすすめ、神戸では生田新道と新神戸に、少し離れて阪急逆瀬川駅前にもお店があります。

■神戸市中央区栄町通1-3-10

で入れる薬味を聞いて下さるのもうれしいです。

■神戸市中央区三宮町3-15-12

☎ 391-5511

☎ 332-5711

★42年の長い歴史を持つお好み焼「スター」

昭和23年に柳筋で開店されて、昭和60年に現在の場所に移転。大丸の北、日東館の裏側にあるお好み焼の老舗です。

お客様の中には神戸の有名人も多く、私も時々一緒になることがあります。

ご主人はとても気さくな人

で、私も時々一緒になることがあります。

このお店のおすすめは自家製のポン酢。私はこれ

が大好きで、野菜焼や海の幸の塩焼等、なんでもこのポン酢をつけて戴きます。他にもきざみネギのたくさん入ったトウフステーキ、具だくさんのチャーンポン焼がとても贅沢です。ご主人はスポーツマンで奥様ともども気さくなご夫婦。お客様の好み



ご主人はとても気さくな人

★手頃なお値段で伝統ある船の味「グリル・ミヤコ」

こちらは本格的な船のフランス料理のお店。オーナー シェフは外国航路の貨物船などで20数年お料理をしてこられました。ここもスタッフは皆ご家族。お料理の説明も丁寧にして下さいます。私は魚のマリネと、オックス

テールのステーキが大好きで、カリッと焼いたガーリックトーストと一緒に戴くのが格別です。オードブルや

スープ、肉、魚料理がそれぞれ5~6種類用意されていて自由に選べます。最後は季節のフルーツを使った手作りパイとコーヒーで大満足のフルコースです。

■神戸市中央区中山手通2-12-10

☎ 242-6658



宮前さんご夫妻



鰯学舎の片岡さんご夫妻と滝さん。春の庭で話が弾む

私の グルメレポート ぐるり回つた「和洋中」

榎 晴夫

（株式会社トムキャントライ社長）

★「和洋」が楽しめる「北野異人坂」

北野の高台にある料亭＆ラウンジ。一軒の店で「和・洋」が味わえる。一階のラウンジでは、手頃な値段で趣向を凝らした洋風料理が揃っている。たとえば、ホタテ貝ときのこなどを素材とした北野風春巻（八百円）、アサリのガーリックバター焼（千円）、ビーフカツ（二千五百円）などは人気メニューとのことだ。二階は、しっかりと落ち着いた和室。京料理を神戸風にアレンジした本格会席料理を出しててくれる。和食の醍醐味は「旬」を味わうことにあるが、神戸ビーフをうまくあしらながる季節感を満喫させてくれる料理は、さすがである。

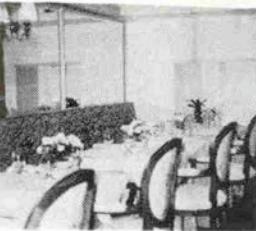
■神戸市中央区北野町2-9-22

☎ 2222-2001

★カジュアルに楽しむ

「アネックス・ドウ・ビストロ・ドウ・リヨン」
フランス料理といえば、つい形式から入ってしまうの

だが、もつとくつろいで気軽に楽しめるところはないだろうか？と思っていたところ、この「アネックス・ドウ・リヨン」に出会った。



★ご主人の包丁捌きは天下一品「かじき」

鯉川筋を北上し、郡愛飯店の西小路を入れると二階建の

有名なビストロ・ドウ・リヨンの支店。店内はジャンニ・ヴエルサーチを基調に。ピンクとモスグリーンのやわらかいタッチでまとめられている。味はあくまで本店のこだわりをそのまま持ってきており、カジュアルに使いたいところである。

■神戸市中央区北野町4-1-12 異人館喫茶部バーTB-1

☎ 242-1770



威勢よく鮮やかな料理で

白木のカウンターに座ると、目の前の水槽の中の勢いよく泳ぐ「はげ」「しま鮪」「えい」などや、「おこ

ぜ」「かれい」「あぶら目」などがヒラヒラと得意気な顔を見せている。腕のいいご主人が、注文に応じて、薄づくりや、サシミ、塩焼、煮物などと鮮やかに料理してくれる姿は威勢がいい。私の

好物はハモ酢とアブラマメ酢。ほろほろと香ばしく天下一品。もう一つはウニ丼と蒸し穴丼。奥さんのエプロン姿の甲斐甲斐しさもさわやか。

■神戸市中央区中山手通4-2-2 電332-6029

★卓を囲んで今夜も「神仙閣」で「乾益」

神戸は「國際食」の街。文字通り「和洋中」が混然と散らばっている。とりわけ

中国料理店は、その質量と

もに他都市を圧している。

その中でもワシントンホテルの近くにある「神仙閣」

は、北京料理の老舗として

名が知られている。伊勢工

ビをあしらった前菜やフカ

ヒーストの豪華さは、グルメの眼と舌を大いに満足さ

てくれる。食の楽しみは、気の合った仲間とおしゃべ

りをしながら美味を追求することにあるが、その点、中

国料理はうつづつ。卓を囲んで大いに食べ・飲み・語



食の楽しさが味わえる

る。神仙閣で宴会が多いのも当然であろう。

■神戸市中央区下山手通2-13-1 電331-1263

★手打ちうどんの味は絶品「あこや亭」

和風の落ち着いた雰囲気を楽しみたい時に訪れるのが「あこや亭」。名物の手打ちうどんの味の秘訣は、化学調味料を一切使わずに、昔ながらの製法を守り続けて

いるからだそうで、この味は今や、神戸名物と言えるんじゃないかな。私は、最後

の汁の一滴まで飲みつくしてしまう。他にも、メニューは多彩で、四季折々の風味を楽しめる京風料理や、揚げたてが格別の大ぶり料理。そ

して、海の幸、山の幸が盛りだくさんの鍋物。また、セツ

トメニューはとてもお得。どのお店もお座敷があるから、

パーティ、宴会も気軽にできるし、とておきのお店だ。



とておきのあこや亭

■布引店/神戸市中央区旗塚通7-1-1 電221-3388



「もう一杯」北野異人坂で辯晴夫さん

★神戸の集いから

★大丸須磨店リニューアル
オープニング記念望月美佐展

須磨大丸(花野正彦店長)
が、開店10周年を記念して、

3月21日(水)～26日(月)まで、
国内はもとより海外で
もエネルギー・シユな活躍を

続ける女流書家望月美佐の
作品展が、三階の大丸サロ
ンで開かれた。21日の午前



躍動的な、すばらしい書の前で

11時から「動の書」で「花
には水を、人に愛を」と鮮
やかに書きあげ、兵庫県中
国帰国者自立研修センター
所長に寄贈。今井啓介(今
啓パール社長)、鈴木正幸
(神大教授)、佐野漣箕(舞
踏評論家)、岡田美代(演
出家)、片岡稔(鮫学舎)

さんら100名が熱心に見守っ
た。

宴会場において、地域社会
への奉仕活動に努め20周年
を迎えた国際ソロップチミス
ト神戸による'90第19回チャ
リティバザーが行われた。

当日は、UCC上島珈琲
本社、そごう神戸店、大丸
神戸店をはじめ、田崎真珠
や森真珠、永田良介商店、
トアロードデリカテッセン
など神戸の有名店30社余り
が出店。また、会員提供の
リサイクルコーナーやナイ
スグッズコーナー。会員寄
贈の日用雑貨や食料品が、
市価の50%～60%で販売さ
れ、多くの市民が訪れ、シ
ヨッピングを楽しんだ。

（神戸新聞社）



躍動的な、すばらしい書の前で

★思いがけない品がズラリ
チャリティーバザー開催
3月29日午前11時から、



今、ノリにノッている宮本さん

★女性に贈る
ミュージカルのタペ
「MERMEN」でデビ

★先鋭アーチストゲストに
シャーリングオフィス開設
コードイネーターとして

ユーリ、その後も「アニー」よ
銃をとれ、「エニシング・
ゴーブ」等、次々と話題作
を発表している若手演出家
・宮本亜門さんのトークパ
ーティが3月30日(金)に塚
口のいかりライクスホール
で行なわれた。

演出家になつたきっかけ
やひとつつの舞台が出来上が
るまでの過程、俳優たちの
ボートピアホテル地下一階
宴会場において、地域社会
への奉仕活動に努め20周年
を迎えた国際ソロップチミス
ト神戸による'90第19回チャ
リティバザーが行われた。

（神戸新聞社）



出席者もインターナショナル

正則(株ヴィ)カレンスナ
イダードなど国際的
新事務所／中央区東町113-1
ビル5F 電話 03-3911-0771 大神
X3911-0773 FA