



## ＜座談会＞

# 第30回東洋・東南アジア ライオンズフォーラム 開催によせて

## テーマ・「繁栄と自然と」

来るる11月7日(木)～10日

| 46 |

戸に決定致しました。

(日)、第30回東洋・東南アジア  
ライオンズフォーラム(O  
S E A L フォーラム)が、い  
よいよ神戸で開催される。  
OSEAL フォーラムと  
は、国際協会が世界を八地域  
に分けた中の一地域、東洋・  
東南アジア内のライオンズ国  
の親善を深めることを目的と  
する組い。

七年に一度、日本において  
行われる、このフォーラム  
は、国際親善の場という以外  
にも非常に意味深く、そのホ  
スト役は重要。各委員の方々  
に、その準備の経過とフォー  
ラムへの抱負を語っていただき  
いた。

司会 今回、「東洋・東南アジア  
ライオンズフォーラム」を神戸で  
するというきっかけは、どういう  
ことだったんでしょうか。

槌橋 神戸ライオンズクラブは、  
実質的に日本で一番古いクラブで  
第一回の日本ライオンズの大会は  
神戸がホストで開催したのです。  
それと、東洋・東南アジア大会と  
いうのは、日本で神戸はまだ一度  
も行っていない。という背景を踏  
まえて、神戸で行なつたらしいの  
では、と私が提案しました。仙台  
等も立候補していたのですが、神

も、我々の思った以上に参加登録  
数は多いですし、今の神戸は全国  
的な注目の的になつていることを  
痛感致しました。このフォーラム  
は七年に一度、日本に廻つてくる  
のですが、一番頭がイタイのは、  
通訳の問題なんです。実は神戸に  
は良い通訳がないんです。英語  
と中国語と韓国語の三ヶ国語が必  
要なのですが、完璧な通訳は東京  
から呼ばざるを得ません。

司会 今回のテーマは、「繁栄と自  
然と」ということですが、神戸と  
イメージが合つているという事で  
選ばれたのですか。

槌橋 特にそういう訳ではありません。  
東南アジアというのは、日本を始め、韓国、台湾、シンガポ  
ール等、新しい工業化された国と  
マレーシア、フィリピンという途  
上国とに分かれる訳です。「繁栄」  
も必要だけれども、天然資源をど  
のように取り扱っていくかという  
ことも、大変大事なことで、それ  
が今、東南アジアで直面している  
大きな問題です。そのことを意味  
したテーマなのです。

永田 「繁栄と自然」の調和とい  
うことなんですよ。  
槌橋 調和できればいいのですが  
…立場から言うと正反対になる  
んです。少々資源が枯れてもいい



実行委員会  
委員長 漢井 修一  
(神戸L.C.)



事務局  
局次長 木村 英司  
(神戸西L.C.)



事務局  
局長 今川 安雄  
(神戸L.C.)



フォーラム委員会  
副委員長 武田 文六  
(神戸東L.C.)



フォーラム委員会  
副委員長 永田 良一郎  
(神戸三宮L.C.)



フォーラム委員会  
委員長 松橋 秀一  
(神戸L.C.)



実行委員会  
副委員長 多久 良男  
(神戸垂水L.C.)

武田 大体、海外から四千人、日本国内からは一万人くらいになるでしょう。これまでになく多いようです。神戸が注目されている証左ですね。

永田 神戸は色々な意味で注目度が高く、街自体に人気があるんですよ。

今川 参加登録数は、当初目録ん

司会 先程、参加登録数は予想以上に多いとおっしゃいましたが、どれぐらいの人数になりそうですか。

永田 本邦内から

事会 先程、参加登録数は予想以上に多いとおっしゃいましたが、どれぐらいの人数になりそうですか。

永田 本邦内から

事会 先程、参加登録数は予想以上に多いとおっしゃいましたが、どれぐらいの人数になりそうですか。

永田 本邦内から

から金にしたいという国と、我々のように繁栄は押さえても自然を守つていきたいという国と。なかなか適切な調和という結論にはなりません。ただ立場を忌憚なく話し合って、対立点があるならその問題点を掘り出すことだけでも、意義があるでしょう。

木村 本邦内から

事会 会議とは別に、神戸の観光やファッショ等で、特にPRしていくべき事はありますか。

木村 本邦内から

事会 会議とは別に、神戸の観光やファッショ等で、特にPRしていくべき事はありますか。

木村 本邦内から

から金にしたいという国と、我々のように繁栄は押さえても自然を守つていきたいという国と。なかなか適切な調和という結論にはなりません。ただ立場を忌憚なく話し合って、対立点があるならその問題点を掘り出すことだけでも、意義があるでしょう。

木村 本邦内から

事会 会議とは別に、神戸の観光やファッショ等で、特にPRしていくべき事はありますか。

木村 本邦内から

実行委員会  
副委員長 松富 重治  
(神戸灘 L.C.)

だ人數に比べ、まだまだ増えそうです。名札などの追加発注など、事務局はなかなか大変ですが、嬉しいことです。会場は開会式を行いう神戸ポートアイランドホールをはじめ、神戸国際会議場、神戸国際展示場、神戸ポートピアホテル等、施設がまとまっていますので、その点は大変便利です。それにしても一万何千人という大会は、神戸でもあまりないことですから、準備が大変なのは事実です。それともう一つ、ホテルの問題があります。神戸だけでは賄いきれませんし、又、我々だけの為にホテルの全部屋を提供していただく訳にはいきませんから、本当に大変です。

木村 本邦内から

事会 会議とは別に、神戸の観光やファッショ等で、特にPRしていくべき事はありますか。

木村 本邦内から

直間における親密さも増して来ています。いい『副産物』ですね。

永田 メンバーによる手作りといふのが、神戸らしいところです。

今川 専門家に任せると、なるほどスマーズに行くかも分りませんが、我々としては、たとえ少し回り道になつても、この方が本来のやり方だと思っています。

槌橋 全国には17万人弱のライオンズのメンバーがいるのですが、遠方の方も一人千円は御協力下さっています。ですから財政的には非常に苦しいという訳ではありません。ライオンズの全国における力というものを、非常に力強く思つております。

永田 ライオンズは言わば“実行するクラブ”ですから、何事をやるにも活気があるんですよ。

槌橋 各クラブが一丸となつてい

ますからね。

司会 クラブそれぞれの特色はあるのですか。

澤井 特にありません。クラブそれぞれというより、今回のフォーラムに関しては神戸市内32クラブの500人くらいの委員が、協力して様々な部門を担当しております。

多久 私は七つの部会を担当しているのですが、その中でも「繁栄と自然と」をテーマとしたセミナーは、今回のフォーラムの中でも重要なイベントの一つです。もう

一つは青少年交換事業。これは青

少年育成が大きな課題なのですが海外との青少年交換事業は神戸が

口火を切つて始まりました。今までは極く一部のサブジェクトとしてしか取り上げていなかつたのですが、今回は主要テーマとして取り上げ、色々ディスカッションを行います。

それから皆様に楽しんでいただか為のプログラムとして、インターナショナル・ナイトを華やかに行います。又、日本の伝統文化の紹介等も行います。ただ開会式に出席するというだけでなく、そういうイベントによつて来て良かつたと思っていただきたいですね。

松富 私は開会式と閉会式を担当しておりますが、一万四千人ともなるとワールド記念ホールにも入り切れませんので、第二、第三会場の検討もしております。当初は多くて一万人と見ておりましたので、大番狂わせになりました。嬉しい悲鳴を上げております。

澤井 それと、このフォーラムを記念致しまして、兵庫県の東地区のメンバーが、第二国際展示場のロビーに等身大のブロンズを寄付致します。「陽光」というテーマの婦人像です。

司会 最後に一般の市民へ一言お願い致します。

を、ウエルカムの気持ちで迎えて戴きたいですね。

永田 日本人はまだまだインター

ナショナルなつき合いが下手ですが、しかしこれからはそれではすてしか取り上げていなかつたのですが、今は主要テーマとして取り上げ、色々ディスカッショーンを行います。

それから皆様に楽しんでいただか为のプログラムとして、インターナショナル・ナイトを華やかに行います。又、日本の伝統文化の紹介等も行います。ただ開会式に出席するというだけでなく、そういうイベントによつて来て良かつたと思つていただきたいですね。

司会 外国のメンバーでは、どのような方がいらっしゃいますか。

槌橋 国際会長を始め、VIPが出席するというだけでなく、そういうイベントによつて来て良かつたと思つていただきたいですね。

松富 私は開会式と閉会式を担当しておりますが、一万四千人ともなるとワールド記念ホールにも入り切れませんので、第二、第三会場の検討もしております。当初は多くて一万人と見ておりましたので、大番狂わせになりました。嬉しい悲鳴を上げております。

澤井 それと、このフォーラムを記念致しまして、兵庫県の東地区のメンバーが、第二国際展示場のロビーに等身大のブロンズを寄付致します。「陽光」というテーマの婦人像です。

槌橋 助役時代から、名譽会員ではなくて、普通のメンバーです。

司会 市長が民間の方と肩を並べてやられるという事は、いいことですね。

「繁栄と自然と」のテーマも、アジアらしくて素晴らしいと思います。是非成功させて下さい。

(フォーラム事務局にて)



## グルメ特集①座談会

# 神戸の『食』の魅力を求めて

# 神戸は味のプロムナード

出席者／水谷頴介（都市計画家）  
小山乃里子（タレント）  
板東東（中部大学教授）  
中村友一（御影貿易社長）

★百花繚乱の味を

マイルドに包んだ粒揃い

司会 神戸は“うまいもん天国”

と言われていますが、今日はその辺りを踏み込んでお話を伺いたいと思います。はじめに、神戸のうまいもんに、皆様どのようなイメージを抱いておられますか。

板東 神戸は中規模な街ですが、東京や大阪などに比べて粒選りの店が集まっているようです。どの

店も食べて損をした、という気はしないですね。神戸の人たちは、味と値段の両方にはうるさかったですね、昔から。さらに外国人の人が多く来られて洋風料理や中華料理に本物を指向しようとして、

店も次第にセレクトされたようです。“食い倒れ”といわれています。

大阪も、最近はやや大雑把で、セレクトされた店が少なくなつたような感じがします。勿論伝統ある店もありますが……。

小山 神戸のお店は、日本中でいちばん美味しいと思います。外国のいろいろな料理も、神戸には必ずありますね。ギリシャやインドネシアの料理も……居ながらにして世界の味が楽しめるのは神戸のよいところです。なによりも、料理が多い。

水谷 “肉”は確かに神戸が日本で最高でしょうね。素材も最近は昔に比べて、やや大都市型に近くなつてきている感じがしますがそれでも安心できますし、京都などのようにかなり丁寧に料理されていますね。中華料理などでは、料理技術も相俟って神戸のものは博多を抜いていますよ。かなり優れ

た鰯があります。優れた素材を料理に本物を指向しようとして、



条件としては最高でしょう。そのような好条件の上に、神戸の味ができるがっていますね。

板東 華僑の方が味を日本風にしたもので、それが日本人以外のかたにも受けますね。

水谷 ほかの神戸の店は、素直な家庭料理風に作っています。大阪などでは個人の店が成立しにくいでしょう？ ホテルとかビルの中に入って企業型にならざるを得なくなっています。

板東 華僑の方が味を日本風にしたもので、それが日本人以外のかたにも受けますね。

携えていらっしゃると思います。

企業型ではなく家庭型の店が多いのが技術を高めているのでしょうか。

各國の料理も本場より美味しいと

言われていますが、それは日本料理のもつ優しさ——マイルドな面

が加わったからだと思います。

そのマイルドさが、神戸の味のひとつ特徴ですね。

水谷 料理に対してマイルドであるし、作っている人も優しく丁寧ですよ。

板東 瀬戸内海の新鮮な素材が、それに加わっていますし、それは

そのマイルドさが、神戸の味の

味のひとつ特徴ですね。

水谷 料理に対してマイルドであ

るし、作っている人も優しく丁寧

ですよ。

板東 瀬戸内海の新鮮な素材が、

それに加わっていますし、それは

そのマイルドさが、神戸の味の

味のひとつ特徴ですね。

水谷 料理に対してマイルドであ

るし、作っている人も優しく丁寧

ですよ。

板東 瀬戸内海の新鮮な素材が、

それに加わっていますし、それは

そのマイルドさが、神戸の味の

味のひとつ特徴ですね。



中村 英語で

This is not my cup of tea. という表現があります。

「私の口に合わない」という意味ですが、その点、神戸のマイルドな味はグルメの方々の舌を満足させるものといえるでしょう。

明るくファミリーなお店で

最上の味に舌鼓

マイルドの他に神戸の味の

イメージはございませんか。

小山 “明るさ”というイメージ

が浮かびます。神戸の街と人の

“明るさ”が、“食”にもつなが

っていますね。美味しいことが何

よりも一番、と考える“明るさ”

が神戸には根強い

でしょう。

板東 いろんな味を集めてきたと

いう意味のファミリーですね。

瀬戸内水路からの優れた素材を活

かした精神が神戸に根づいていま

す。それと“うす味”です。マイルドということですね。神戸の特

徴といえます。

中村 味がブレンドされていま

す。味を混ぜたという意味のミックスではありませんね。マイルド

にライト、いやブライトというベ

き味ですね（笑）。

水谷 そのような味には、神戸の街を歩くことで出会えますね。こ

だわりを抱いて歩いてほしいです

水谷 穎介さん

中村 京都は伝統の上に培われた頑張りの精神があります。一方神戸には、コスモポリタ

ン風に広がつて、そして日本人に一番合った生



小山 乃里子さん

小山 充分、そのこだわりを納得させる街ですね神戸は。

水谷 中華料理をやめてお鮨を食べたいと思えば、それではまた優れた店がありますよ。

板東 味はセレクトされています。格別のしきたりもないでしょ。予約もあまり必要ありませんね。それにそんなセレクトされた店が散在しているのではなくて、"群"のようになって集っているのも好都合です。

小山 だから歩きたくなる街にな



板東 慧さん

小山 は充分に応えてくれる街です。

板東 僕たちはすぐ「昼何にしようか」と好みを出して楽しみながら歩きますよね。選ぶ楽しみ、それが神戸の"食"の贅沢ですよ。水谷 "あのおばちゃんに会いたい"という気分も出てきて……。

小山 フアミリーですね。

中村 my cup of tea —好みにも合うし……。

★セレクトされた味。

港神戸はグルメ天国

—— 最後に、神戸を訪れる方へ

のガイドとして、お勧めの隠れた味の店がございましたら……。

中村 神戸では、やはりイタリア料理でしょう。"ドナロイヤ"は最高です。連れていく

たイタリア人が誉

りますね。浜側から山側まで……。

水谷 そういう点では、神戸の人は毎日の生活を楽しんでいます。いえま

すね。神戸を訪れた人もビジネスを離れて、ゆったりと散策してほしいですね。神戸は充分に応えてくれる街です。

板東 僕たちは皆様もご存

知の鯉川筋の"東亜食堂"。中国の家庭料理が賞味できます。広東だ

けれどもやや上海に近い味です。

小山 お肉では、"みやす"もいい

ですね。神戸ステーキなら"みや

す"へ、という感じですね。中華

では、"新愛園"や"中国酒家"、

"金宝酒家"などには、よく通

ました。

水谷 日本たばこの浜側の"千代"

も、一品一品に丁寧さが残っています。高級な材料使っていますよ。

六甲の"GEN"や元町の"樂園

酒家"も中華料理らしい中華とい

えるでしょう。

小山 "民生"なども安価で美味しい。

水谷 神戸といえば、やはり中華

料理でしょうね。

板東 "順徳"も、いけますね。

奇を衒わない味、という感じがします。おソバが美味しい。

水谷 ソバでは、トアロードの角

にあった"楊貴妃"も。

中村 和食の店ですが"和香"は

めてましたね。自分たちの国の料理に一番近い、と。"イルコルノ"のパスタなども美味です。

板東 イタリア料理ではありませんが、"グーニー"のステーキ、これは食べてみる価値はありますね。焼き方が申し分ないです。

板東 イタリア料理ではありますね。浜側から山側まで……。

水谷 そういう点では、神戸の人は毎日の生活を楽しんでいます。いえま

すね。神戸を訪れた人もビジネスを離れて、ゆったりと散策してほしいですね。神戸は充分に応えてくれる街です。

値段は良心的で料理も上等ですね。地蔵ビルの2階にある小さな店です。

板東 割烹では“志乃”が気に入っています。

小山 “岩間”という店も安くて旨い家庭料理の店ですね。何を食べても美味しいね。

中村 “鮀学舎”的筈は絶対信頼できますね。新鮮です。朝採ったものを丸焼きにして料理します

ね。これは旨い!

小山 “都忘れ”は、充電して再び新しくスタートしましたね。

水谷 “鮀学舎”はあまり商売はありませんが、それが却つて安心感を与えますね。

板東 電話して予約が要りますね。

——韓国料理では、神戸にどのようなお店がありますか。

小山 今、思いつかないです。

水谷 大阪のほうが…。いや長田に何軒がありますが、三宮界隈には、推薦できる店というと僕も今は浮かばないです。

——グルメプロムナード参加の“百濟”は、韓国人にも好評で

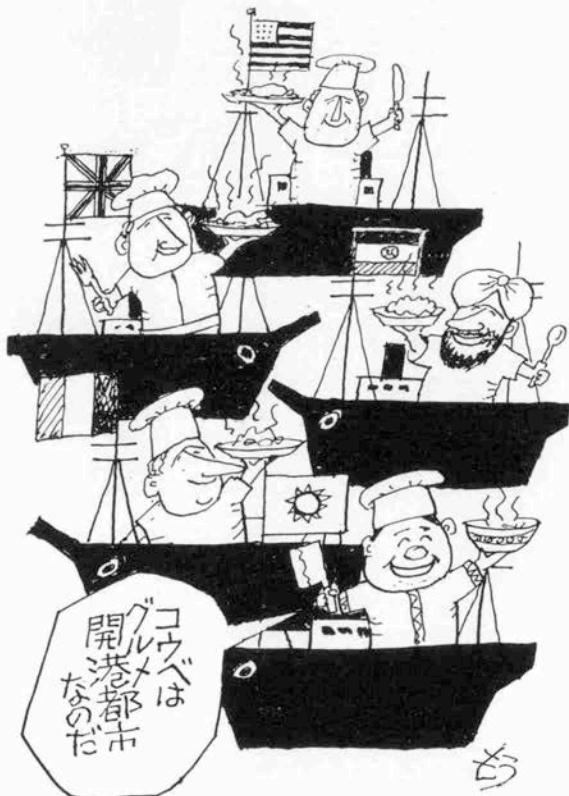
板東 國際マーケット界隈が整備されてくるにつれて良い店が少なくなつて…。

水谷 いやまだまだ大丈夫でしょう。

——活盛塙前の“飛苑”的焼肉は美味しかったわ。

小山 中山手通りの“味楽”もいい味ですよ。

——マイルドでライト、それにファミリーな神戸の味を、神戸を訪れた方々にもぜひ味わっていただきたいですね。（榮弥にて）



マンガ／たかはし もう

# 神戸文学賞作品募集

本誌は昭和51年に創刊15周年記念として神戸文学賞・神戸女流文学賞を創設いたしました。これまで左記の通りに各賞の受賞作が決定しておりますが、第11回の募集より、さらに質の向上をはかるため「神戸文学賞」の名称に統一、受賞作を一作品として、現在、広く作品を募集いたしております。

。第十一回神戸文学賞「瞑父記」(田能千世子—茨木市)

(この回より神戸文学賞と同女流文学賞を一本化)

。第十二回神戸文学賞「夢食い魚のブルーパーツ」(金谷かおる—高砂市)

。第十三回神戸文学賞「お夏」(門田露西—宮崎市)

。第十四回神戸文学賞「風車の音はいらない」(上田三洋子—長岡京市)

。第十五回神戸文学賞「渴き」(刀禪喜美子—大阪市)

。第十六回神戸文学賞一九九二年新年号発表予定

ここに第17回文学賞を公募するにあたり、多数の意欲的御投稿をお願いするとともに清新かつ強力な作品の出現を期待する次第です。

## △募集要項▽

一、応募作品は小説とし、応募資格は問いません。ただし応募作品数は一篇に限ります。

一、応募作品は未発表原稿、または締切以前、一年未満に発行の同人誌に掲載したものです。

一、原稿枚数は四百字詰60~70枚。

一、原稿には住所、本名(筆名)、年齢、職業、略歴を明記し、四百字程度の作品梗概をつけて下さい。

一、締切りは八月三十一日(当日消印有効)

一、受賞作品発表は本誌一九九三年新年号誌上で、同号より作品を掲載します。

一、原稿の返却、選考経過などに関する問い合わせには応じかねます。

一、受賞作品の著作権は本誌に属します。が贈られます。

一、受賞作品には副賞として賞金三拾万円が贈られます。

一、原稿の送り先、お問い合わせは、神戸市中央区東町一—三の一 大神ビル九階月刊神戸つ子「神戸文学賞係」まで。電話〇七八一三三一一二二四六

## グルメ特集 ②

### KOBE グルメガイド



# うまいものの神戸を 食べよう！

●日本料理／世界の料理／中国・韓国料理 etc

## ★ 日 本 料 理

### ★ 招福楼

中央区港島中町6-10-1 ポート

ビアホテル1F

☎ 302-11188

いつ行つ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 1000円、風流点心

600円 AM 11:30-PM 2:

30-PM 5-PM 8:30 無休

★ やわらぎ

ポートビアホテル南館

☎ 303-5206

懐石500円、すしコース500円、天ぷら600円、

AM 7-AM 10、AM 11:30-PM 2:30-PM 5-PM 9:30-PM 6

★ 東京村△和懐石料理△

ホテルゴーフルリツツ1F

☎ 302-7339

吟味された素材、食器、

シックな雰囲気などグルメ

にはこたえられない店として有名。

ミニ懐石「神遊膳」等、AM 11:30-PM 2:30-PM 5-PM 9:30-PM 6 無休

★ 楽珍△懐石料理△

中央区北長狭通1-9-3 レイン

ボーラザビル3・4F

☎ 321-5200

四季折々の俳句と旬を活

かした料理との出会い。俳

句と共に毎月に変わる献立

と器の妙がいい。

佛味料理500円、しゃぶしゃぶ

500円、懐石料理800円

円、AM 11:30-PM 10:30 無休

### ★ 花房

中央区中山手通1-4-11 ニュ

ゲートビル1F

☎ 321-1246

炭火で焼いた焼鳥が、お

いしい冷酒賀茂泉と合う。

予算5000円位より。PM 5-PM 10 日曜休

★ 古もん

中央区中山手通1丁目4-11 ニュ

イゲートビル4F

☎ 331-0673

江戸情緒あふれるインテリ

アが、味を一層引き立てて

くれる。

しゃぶしゃぶ・すきやき500円、うどんすき300円、バ

ター焼き600円 PM 12-PM 9、日曜休

★ 竹葉亭△うなぎ△

中央区北長狭通1-1-1

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500円、三文焼500円、

五文焼500円。日本料理各種700円

円、AM 11:30-PM 9:30 無休

★ 藤吉

中央区北長狭通1-21-2 サンメ

イビルB1

☎ 321-7321

藤吉風の独特のあっさり

ダシでたべるおでんは風味

豊か。器もいい。

予算4000円位から。PM 5-

30-PM 11 (土曜日、PM 10)、

日祝休

★ トリドリ△歐風焼鳥△

中央区北長狭通2-5-1 タイシ



西村屋

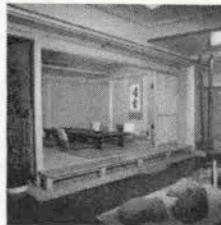


一輪一房

## KOBE

## グルメガイド

&lt;I&gt;



楽珍



あこや亭

ンサンセットビル2F  
☎ 331-3028

トリドリコース二八〇〇円、PM

は少し趣きのちがう雰囲気と  
をもつ店。タレと焼き具合

に秘訣。

★志乃 中央区北長狭通1-1-20  
☎ 331-7686 PM10、月曜休一品料理(夜)予算一〇〇〇円  
位から。AM11:30~PM2、P  
M5~PM9、日曜休★志乃 中央区北長狭通1-1-20  
☎ 331-7686 PM10、月曜休一品料理(夜)予算一〇〇〇円  
位から。AM11:30~PM2、P  
M5~PM9、日曜休一遊三八〇〇円、AM11~PM8  
:30、第3月曜休★安さん 中央区下山手通1-1-1  
☎ 331-2107神戸の鮨も旨い!と実感  
できる店。改装されて明る  
くなった店内も好評。★吉本(割烹) 中央区中山手通2-30  
-20 ☎ 331-5817上にぎり二〇〇〇円、刺身盛合せ、  
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ミ会席五五〇〇円、本会席  
一〇〇〇〇円、一三〇〇〇円、一  
五〇〇〇円、正午~PM1:30、  
PM5~PM8:30、日曜休★又平(すし) 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

★かじき 中央区中山手通4-2-2  
-2 ☎ 332-6029駒ケ林の直送の魚で、包  
丁さばきを楽しみながらの  
魚料理。夫婦コンビが絶妙  
うに丼三〇〇〇円、いけす料理、  
正午~PM10、水曜休★賀茂鶴 中央区中山手通4-2-2  
-2 ☎ 332-6029丁さばきを楽しみながらの  
魚料理。夫婦コンビが絶妙  
うに丼三〇〇〇円、いけす料理、  
正午~PM10、水曜休★武藏(むざん) 中央区下山手通2-1  
-16 ☎ 331-0634とんかつ一筋の店。材料  
揚げ加減に、老舗の味があ  
る。★栄弥(えいひ) 中央区下山手通3-10  
-8 ☎ 331-5772△本店△AM11~PM7:30 水休  
△支店△AM11:30~PM8 月休



武 蔵



栄 亦

## KOBE

## グルメガイド

&lt;I&gt;



お 可 川



千 人 代 官

A M 11 : 30 ~ P M 9 , 水曜休 (さ  
んちか店は第3水曜のみ休)

## ★駒亭

中央区下山手通1丁目4-4

☎ 331-3215

小鉢六〇〇円、一品一〇〇〇円

し、P M 3 ~ A M 2 , 日祝休

★あこや亭 (あくどん)

中央区旗塚通7-1-1

☎ 332-3003

活魚が最高。

小鉢六〇〇円、一品一〇〇〇円

し、A M 11 : 30 ~ P M 9 , 日祝休

★あこや亭 (あくどん)

中央区旗塚通7-1-1

☎ 332-3003

民芸風のつくり。手打ちのうどんは歴史たえ抜群。

他にボートアイランド店などがある。

あこやうどん七五〇円、丼物各種

六〇〇円、A M 11 : 30 ~ P M 9 , 無休

(日曜、A M 11 : 30 ~ P M 9 , 無休)

★布引庵 (ぼひやん)

中央区生田町3-1

☎ 242-0789

大正12年創業の老舗。そば作りが生きいのござ主人

が打つ手打ちそばは最高。

A M 11 : 30 ~ P M 4 , 日祝休

★堂賀 (どうば)

中央区加納町3-4-10

☎ 392-11043

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。

ゆず一五〇〇円、かも一七五〇円、

A M 11 : 30 ~ P M 2 , P M 5 ~ P

M 8 , 月曜休

★西村屋 (にしむらや)

中央区磯上通7

☎ 232-33663

産地直送の新鮮なカニを使つた造りがおすすめ品。

かにすき磯コース七八〇〇円、松葉がに一五〇〇〇円、A M 11 : 30

l P M 9 : 30  
★千人代官

中央区小野町通7-1-1

☎ 232-33355

江戸時代の出石城下町へ味のタイムスリップ。三处处ぞぞれバラエティに富み美食家の集う店。

かにすき四八〇〇円、かにちり四八〇〇円、かにコース六八〇〇円

し、A M 11 : 30 ~ P M 9 , 日祝休

★山菜六段

中央区琴緒町5-1-4-5

☎ 231-10406

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。

点心 (星) 三五〇〇円、コース五

五〇〇円、八八〇〇円、A M 11 :

30 ~ P M 10 , 水曜休

★しげ松

中央区加納町4-9-11

☎ 332-12285-33316

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

松花堂五〇〇円、ミニ会席七〇

〇〇円、A M 11 : 30 ~ P M 1 , P

M 5 ~ P M 8 : 30 , 日祝休

★北野異人坂 (北野異人坂)

中央区北野町2-9-22

☎ 222-2001

ひいた手打の味。純白のそ

ばなど変わりそばが色々。

ゆず一五〇〇円、かも一七五〇円、

A M 11 : 30 ~ P M 2 , P M 5 ~ P

四季折々の旬の味覚に、

神戸らしさをアレンジ

味の冴えを十分に満喫でき

る。

会席料理 一〇〇〇〇円、一二〇〇

〇円、一五〇〇〇円、A M 11 : P

★味どころ

撫瑞古 (むりこ)

自家養殖から調理までの  
一貫システムによる鰻とす  
っぽん料理が名物。

鰻蒲焼定食二五〇〇円、鰻せい  
ろ蒸一八〇〇円、すっぽんコ  
ス九〇〇円より。A M 11 : 30 ~  
P M 10 , 無休

★たん熊 (京料理)

中央区北野町1丁目1-18

☎ 841-9555

高台にある天ぶら専門の  
割烹料理亭。江戸前の天つゆ、

レモン、塩で一口頬張った

時の美味しさは格別。

定食五〇〇円、コース一〇〇〇

円、A M 11 : 30 ~ P M 10 , 無休

★お可川 (天ぷら)

中央区北野町1-5-10

☎ 222-13511

高台にある天ぶら専門の  
割烹料理亭。江戸前の天つゆ、

レモン、塩で一口頬張った

時の美味しさは格別。

定食五〇〇円、コース一〇〇〇

円、A M 11 : 30 ~ P M 10 , 無休

★孝助 (こうすけ)

中央区中山手通1丁目11-1

☎ 391-11894

一人前五、六〇〇〇円より、P M

5よりねた切れまで。

日祝休

★中納言 (伊勢海老料理)

中央区北野町1 (新神戸店・新神

戸オリエンタルパークアベニュー  
3F)

厳選された新鮮な素材の  
良さを最大限に引き出し、  
豪快な中にも繊細な味覚に



味どころ撫古



鈴 江

## KOBE

## グルメガイド

&lt; I &gt;



旅の壺



トリドリ

料理、器、酒と、すべてに 主人のこだわりがある。	料理はさすがに一 流の風格。
★ 駒走(割烹)▼	★ 駒走(割烹)▼
☎ 22-6202 (昼)弁当七〇〇円、コース一 五〇〇円、(夜)コース二〇〇〇 円、二五〇〇円、正午 P M 2、P M 5 P M 8、日曜休	☎ 22-6202 (昼)弁当七〇〇円、コース一 五〇〇円、(夜)コース二〇〇〇 円、二五〇〇円、正午 P M 2、P M 5 P M 8、日曜休
★ 山里	★ 山里
ホテルオーラ神戸 1F ☎ 333-3527 懐石(テープル)七〇〇円(座 敷)一五〇〇円(座)、AM 7 P M 9:30、AM 11:30 P M 2:30、 P M 5:30 P M 9:30	ホテルオーラ神戸 1F ☎ 333-3527 懐石(テープル)七〇〇円(座 敷)一五〇〇円(座)、AM 7 P M 9:30、AM 11:30 P M 2:30、 P M 5:30 P M 9:30
★ 丸万	★ 丸万
休みは特に決まつていな いが、時間帯は話し合いで より決定するので必ず予約 が必要。	休みは特に決まつていな いが、時間帯は話し合いで より決定するので必ず予約 が必要。
季節懐石(昼)六〇〇〇円(夜) 一〇〇〇〇円(休)	季節懐石(昼)六〇〇〇円(夜) 一〇〇〇〇円(休)

★ 鉢金舎	★ 鉢金舎
中央区港地方再谷 118 ☎ 371-3818	中央区港地方再谷 118 ☎ 371-3818
★ 九万	★ 九万
中央区中山手通 1-27-11 ☎ 221-8379	中央区中山手通 1-27-11 ☎ 221-8379
そばは、なじみの客から 特に旨いと評判。	そばは、なじみの客から 特に旨いと評判。

★ 山三ツ輪(料亭)▼	★ 山三ツ輪(料亭)▼
中央区中山手通 5-2-20 ☎ 341-1038	中央区中山手通 5-2-20 ☎ 341-1038
料理は筋のいいものをき ちんと手掛け、60年の伝 統。	料理は筋のいいものをき ちんと手掛け、60年の伝 統。

★ 大井肉店(神戸肉)▼	★ 大井肉店(神戸肉)▼
中央区三宮町 3-5-9 ☎ 391-11033	中央区元町 3-5-9 ☎ 391-11033
ふんわり焼き上がったた こ焼はここ有名物。大餅、 包餅などもオリジナル料理 をたこ焼四五〇円、包餅五〇〇円、 五目焼六〇〇円。AM 11:45 P M 10、水曜休	ふんわり焼き上がったた こ焼はここ有名物。大餅、 包餅などもオリジナル料理 をたこ焼四五〇円、包餅五〇〇円、 五目焼六〇〇円。AM 11:45 P M 10、水曜休
★ 鉢金全担	★ 鉢金全担
中央区下山手通 4-5-1 ☎ 391-3838	中央区下山手通 4-5-1 ☎ 391-3838

★ 鈴江	★ 鈴江
中央区元町通 2-1-4-6 ☎ 331-2236	中央区元町通 2-1-4-6 ☎ 331-2236
★ 青辰(へなごすし)▼	★ 青辰(へなごすし)▼
中央区元町通 3-3-5 ☎ 331-3435	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。	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。

★ 上伊(え)茶懐石▼	★ 上伊(え)茶懐石▼
中央区花隈町 17-14 ☎ 351-3331	中央区花隈町 17-14 ☎ 351-3331
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 昼のミニ懐石五〇〇円(休)、懐石 一〇〇〇円(休)、AM 11:00 P M 10	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 昼のミニ懐石五〇〇円(休)、懐石 一〇〇〇円(休)、AM 11:00 P M 10
★ 三ツ輪(へきりん)▼	★ 三ツ輪(へきりん)▼
中央区中町通 3-1-1 ☎ 314-0615	中央区中町通 3-1-1 ☎ 314-0615

格調高い数寄屋造りのお 座敷で、内外のお客様に親 しまれています。	すき焼き・水だき八〇〇円、 石一五〇〇円より。正午 P M 10、無休
常連客は揃って天下一品 の味を保証。ただし店主は 常連客は揃って天下一品 の味を保証。ただし店主は	一人前コース二〇〇〇円より。A M 11:30 P M 2、P M 4:30 P M 8、日休
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は

★ 大井肉店(神戸肉)▼	★ 大井肉店(神戸肉)▼
中央区元町 3-5-9 ☎ 391-11033	中央区元町 3-5-9 ☎ 391-11033
ふんわり焼き上がったた こ焼はここ有名物。大餅、 包餅などもオリジナル料理 をたこ焼四五〇円、包餅五〇〇円、 五目焼六〇〇円。AM 11:45 P M 10、水曜休	ふんわり焼き上がり、 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。
★ 鉢金全担	★ 鉢金全担
中央区下山手通 4-5-1 ☎ 391-3838	中央区下山手通 4-5-1 ☎ 391-3838

★ 鈴江	★ 鈴江
中央区元町通 2-1-4-6 ☎ 331-2236	中央区元町通 2-1-4-6 ☎ 331-2236
★ 青辰(へなごすし)▼	★ 青辰(へなごすし)▼
中央区元町通 3-3-5 ☎ 331-3435	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。	それぞれの季節の旬の味 を新鮮なまま味わせてくれ る。古くから神戸っ子には おなじみの料亭。常連さん も多い。旅の宿としては最 高。

★ 上伊(え)茶懐石▼	★ 上伊(え)茶懐石▼
中央区花隈町 17-14 ☎ 351-3331	中央区花隈町 17-14 ☎ 351-3331
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 昼のミニ懐石五〇〇円(休)、懐石 一〇〇〇円(休)、AM 11:00 P M 10	それぞれの季節の旬の味 を新鮮なまま味わせてくれ る。古くから神戸っ子には おなじみの料亭。常連さん も多い。旅の宿としては最 高。
★ 三ツ輪(へきりん)▼	★ 三ツ輪(へきりん)▼
中央区中町通 3-1-1 ☎ 314-0615	中央区中町通 3-1-1 ☎ 314-0615

格調高い数寄屋造りのお 座敷で、内外のお客様に親 しまれています。	すき焼き・水だき八〇〇円、 石一五〇〇円より。正午 P M 10、無休
常連客は揃って天下一品 の味を保証。ただし店主は	一人前コース二〇〇〇円より。A M 11:30 P M 2、P M 4:30 P M 8、日休
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は

★ 大井肉店(神戸肉)▼	★ 大井肉店(神戸肉)▼
中央区元町 3-5-9 ☎ 391-11033	中央区元町 3-5-9 ☎ 391-11033
ふんわり焼き上がり、 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。	一人前コース二〇〇〇円より。A M 11:30 P M 2、P M 4:30 P M 8、日休
★ 鉢金全担	★ 鉢金全担
中央区下山手通 4-5-1 ☎ 391-3838	中央区下山手通 4-5-1 ☎ 391-3838

★ 鈴江	★ 鈴江
中央区元町通 2-1-4-6 ☎ 331-2236	中央区元町通 2-1-4-6 ☎ 331-2236
★ 青辰(へなごすし)▼	★ 青辰(へなごすし)▼
中央区元町通 3-3-5 ☎ 331-3435	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。	それぞれの季節の旬の味 を新鮮なまま味わせてくれ る。古くから神戸っ子には おなじみの料亭。常連さん も多い。旅の宿としては最 高。

★ 上伊(え)茶懐石▼	★ 上伊(え)茶懐石▼
中央区花隈町 17-14 ☎ 351-3331	中央区花隈町 17-14 ☎ 351-3331
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 昼のミニ懐石五〇〇円(休)、懐石 一〇〇〇円(休)、AM 11:00 P M 10	それぞれの季節の旬の味 を新鮮なまま味わせてくれ る。古くから神戸っ子には おなじみの料亭。常連さん も多い。旅の宿としては最 高。
★ 三ツ輪(へきりん)▼	★ 三ツ輪(へきりん)▼
中央区中町通 3-1-1 ☎ 314-0615	中央区中町通 3-1-1 ☎ 314-0615

格調高い数寄屋造りのお 座敷で、内外のお客様に親 しまれています。	すき焼き・水だき八〇〇円、 石一五〇〇円より。正午 P M 10、無休
常連客は揃って天下一品 の味を保証。ただし店主は	一人前コース二〇〇〇円より。A M 11:30 P M 2、P M 4:30 P M 8、日休
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は

★ 大井肉店(神戸肉)▼	★ 大井肉店(神戸肉)▼
中央区元町 3-5-9 ☎ 391-11033	中央区元町 3-5-9 ☎ 391-11033
ふんわり焼き上がり、 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。	一人前コース二〇〇〇円より。A M 11:30 P M 2、P M 4:30 P M 8、日休
★ 鉢金全担	★ 鉢金全担
中央区下山手通 4-5-1 ☎ 391-3838	中央区下山手通 4-5-1 ☎ 391-3838

★ 鈴江	★ 鈴江
中央区元町通 2-1-4-6 ☎ 331-2236	中央区元町通 2-1-4-6 ☎ 331-2236
★ 青辰(へなごすし)▼	★ 青辰(へなごすし)▼
中央区元町通 3-3-5 ☎ 331-3435	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。	それぞれの季節の旬の味 を新鮮なまま味わせてくれ る。古くから神戸っ子には おなじみの料亭。常連さん も多い。旅の宿としては最 高。

★ 上伊(え)茶懐石▼	★ 上伊(え)茶懐石▼
中央区花隈町 17-14 ☎ 351-3331	中央区花隈町 17-14 ☎ 351-3331
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 昼のミニ懐石五〇〇円(休)、懐石 一〇〇〇円(休)、AM 11:00 P M 10	それぞれの季節の旬の味 を新鮮なまま味わせてくれ る。古くから神戸っ子には おなじみの料亭。常連さん も多い。旅の宿としては最 高。
★ 三ツ輪(へきりん)▼	★ 三ツ輪(へきりん)▼
中央区中町通 3-1-1 ☎ 314-0615	中央区中町通 3-1-1 ☎ 314-0615

格調高い数寄屋造りのお 座敷で、内外のお客様に親 しまれています。	すき焼き・水だき八〇〇円、 石一五〇〇円より。正午 P M 10、無休
常連客は揃って天下一品 の味を保証。ただし店主は	一人前コース二〇〇〇円より。A M 11:30 P M 2、P M 4:30 P M 8、日休
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は
味を保証。ただし店主は	味を保証。ただし店主は

★ 大井肉店(神戸肉)▼	★ 大井肉店(神戸肉)▼
中央区元町 3-5-9 ☎ 391-11033	中央区元町 3-5-9 ☎ 391-11033
</tbl\_header

# ★世界の料理

## ★ヴィアンヴィ

△フランス料理▽

中央区港島中町6-8-1  
神ワード本社ビル26F

電話 302-5700

フアツシヨンタウンのワ

ールド26F。景色、ムード、

味、サービスもフアツシヨ

ン。

コース 九〇〇円~一五〇〇円

A M 11:30 ~ P M 1:30, P M 5:30:30、バーは11:30まで、第

3月休

★アラン・シャペル

△フランス料理▽

神戸ポートピアホテル31F

電話 303-5201

現代フランス料理の第一

人者、アラン・シャペル氏を

フランス・ミオネーから迎

えた最高級フレンチレスト

ランチ 六〇〇円、コース 一〇

〇〇〇円、A M 11:30 ~ P M 2:

P M 5:30:30、無休

★ケイロードヘインド料理▽

中央区磯上通 8-3-7 明治生命

ビルB-1F

変化に富んだ風味と低く

流れるシャーレ、異国情緒

あふれるインド料理店

ゲイロードスペシャル五〇〇円、

A M 11:30 ~ P M 2:30, P M 5:30:30、無休

★神戸牛チキンヘラストラン▽

中央区磯上通 8-3-5-9

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。

チキンパンプラン二八〇円、ビ

ーフストロガノフ三五〇円、コ

ース四五〇円、A M 11:30 ~ P

M 2:30:30、P M 5:30:30、火曜休

ベルゲン

北野クラブ

# KOBE

## グルメガイド

<II>



シャンテクレール

ステーキ伊藤

本場インドの味が貢味で  
きる。ホウレン草カレーに  
人気。インド雑貨も売って  
いる。

ランチ 一〇〇円より、コース三

〇〇〇円、A M 11:30 ~ P M 10 無休

シチュー・ディナー 二七〇〇円、ス

ティ・ディナー 五〇〇円。A M 11:30 ~ P M 1:30、P M 5:30 ~ P

11:30 ~ P M 2:30、P M 5:30 ~ P

11:30 ~ P M 3:30、日祝日正午

P M 10、木曜休

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。

サーロインステーキ 270g 五〇〇

円、アワビのステーキ六〇〇円。

平日 P M 3:30 ~ 10:30、日祝日正午

P M 10、木曜休

★みその△ステーキ▽

△ステーキ▽

中央区北長狭通 1-7-6

△ステーキ▽

中央区北長狭通 2-12-13

△ステーキ▽

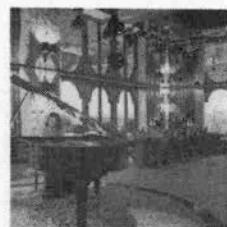
小さな店だけに、心のこ







塩屋異人館



オーベックファン

## KOBE

## グルメガイド

&lt;II&gt;



六 段



団爐裏五事

すばらしさには定評がある  
炭焼ステーキ、100gにつき四〇〇円  
○円、AM 11:30~PM 2、PM  
2:30~8、日曜休  
★六段ハステーキ  
中央区元町通3-8-4  
☎ 331-2108

お座敷やカウンターでゆ  
つくり寛ぎながら味わう炭  
焼ステーキは格別。  
コース五六〇円から、11:45~  
21、第1・3水曜休

★コム・シノワ  
△フランス料理▽

中央区栄町通4-3-5 毎日新聞  
神戸ビル1F  
☎ 361-7675

トライディショナルを基調  
にウェイティングバーも備  
えた本格派のレストラン。  
ランチ五〇〇円、AM 11:30~  
PM 2、ディナー九〇〇円、  
PM 5:30~PM 9 水曜休

★オーベックファン  
△フランス料理▽

灘区岩屋中町4-2-15 島文第3  
ビル9F  
☎ 381-1530

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。  
ランチ四五〇円、ディナー一  
〇〇〇円 AM 11:30~PM 2、  
PM 5:30~PM 9 無休

★みかげ館ハステーキ  
東灘区御影町城の前1-4-3-6 にし  
むら珈琲店2F  
☎ 384-2106

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。

コース五六〇円より、しゃぶ  
しゃぶ六〇〇円、ランチ二三〇  
円。AM 11:30~AM 0、ラ  
ンチPM 2迄、喫茶PM 4迄、デ  
ィナーピン9迄、パラモ0迄、  
水曜休

★六甲山ホテル  
△ジンギスカン▽

灘区六甲山町南六甲1034  
☎ 381-0301

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(税別)、  
AM 11:30~PM 8、無休

★塩屋異人館俱楽部  
△フランス料理▽

垂水区塩屋町1-15-22  
☎ 372-10373

本格派のフランス料理と  
泡だつヨーロピアンコーヒ  
でロマンチックに。  
ランチ二〇〇円、ディナー六  
〇〇円、AM 11:30~PM 9、  
月曜休

★ヴィンサント  
△イタリア料理▽

中央区播磨町20-1  
☎ 321-3100

新鮮な海の幸、肉を豊富  
に使ったイタリア料理。お  
手頃なコースが楽しみ。  
コース四〇〇円、AM 11:30~  
PM 2、PM 5:10、水曜休

★ラツクダヌシー  
△フランス料理▽

中央区山本通2-2-13-101  
☎ 324-3031

ラツクダヌシーはオーナー  
シエフならではの細やか  
な心ばかりが生かされた本  
格的なフランス料理店。旬  
の素材を生かしたオリジナ  
ルメニューが優雅。

コース五六〇円から、11:45~  
21、第1・3水曜休

★コム・シノワ  
△フランス料理▽

中央区栄町通4-3-5 每日新聞  
神戸ビル1F  
☎ 361-7675

トライディショナルを基調  
にウェイティングバーも備  
えた本格派のレストラン。  
ランチ五〇〇円、AM 11:30~  
PM 2、ディナー九〇〇円、  
PM 5:30~PM 9 水曜休

★オーベックファン  
△フランス料理▽

灘区岩屋中町4-2-15 島文第3  
ビル9F  
☎ 381-1530

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。  
ランチ四五〇円、ディナー一  
〇〇〇円 AM 11:30~PM 2、  
PM 5:30~PM 9 無休

★みかげ館ハステーキ  
東灘区御影町城の前1-4-3-6 にし  
むら珈琲店2F  
☎ 384-2106

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。

コース三五〇円より、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(税別)、  
AM 11:30~PM 8、無休

★六甲山ホテル  
△ベルゲン△北イタリア料理▽

中央区山本通2-3-2  
☎ 321-6952

イタリア風の萬のからま  
る石造りの館で名譽市民賞  
を受けたシェフの腕前を愉  
しめます。  
ランチ三五〇円、ディナー一  
五〇〇円 AM 11:30~PM 2:  
30、PM 5:9:30、火曜休

★ドンナロイヤ  
△イタリア料理▽

中央区明石町明海ビルB1  
☎ 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。  
ミネストローネ一四〇〇円、ラザ  
ニア二三〇〇円、コクスハ八〇〇  
円。AM 11:30~PM 2:30、PM  
5:10 PM 9:30、火曜休(12月無  
休)

★ラツクダヌシー  
△フランス料理▽

中央区山本通2-2-13-101  
☎ 324-3031

ラツクダヌシーはオーナー  
シエフならではの細やか  
な心ばかりが生かされた本  
格的なフランス料理店。旬  
の素材を生かしたオリジナ  
ルメニューが優雅。

コース三五〇円より、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(税別)、  
AM 11:30~PM 8、無休

★ベルゲン△北イタリア料理▽

中央区山本通2-3-2  
☎ 321-6952

イタリア風の萬のからま  
る石造りの館で名譽市民賞  
を受けたシェフの腕前を愉  
しめます。  
ランチ三五〇円、ディナー一  
五〇〇円 AM 11:30~PM 2:  
30、PM 5:9:30、火曜休

★ドンナロイヤ  
△ベルゲン△北イタリア料理▽

中央区明石町明海ビルB1  
☎ 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。  
ミネストローネ一四〇〇円、ラザ  
ニア二三〇〇円、コクスハ八〇〇  
円。AM 11:30~PM 2:30、PM  
5:10 PM 9:30、火曜休(12月無  
休)

★ラツクダヌシー  
△フランス料理▽

中央区山本通2-2-13-101  
☎ 324-3031

ラツクダヌシーはオーナー  
シエフならではの細やか  
な心ばかりが生かされた本  
格的なフランス料理店。旬  
の素材を生かしたオリジナ  
ルメニューが優雅。

# ★中国・韓国料理

モダーンな雰囲気の中で本格的な広東料理が味わえる。

## ★聚景園

中央区港島六丁目10-1  
ボートピアホテル29F  
☎ 303-5202

ラ市街地を望む眺望も抜群

フカひれの姿煮込、四五〇円、コ

ース二〇〇円、AM 11:30-1  
PM 2:30、PM 5:PM 9:30

海皇△海鮮酒家△  
中央区港島中町4-1  
アイランドビル11F  
☎ 302-10008

神戸ポート  
新鮮な魚介類をふんだん

に使つた海鮮料理の店。  
昼コース四〇〇円、夜コース  
四五〇円、(土日祝)正午PM  
M 10、(平日)PM 12-1PM 3、  
M 5-7PM 10

★TAO△中華△  
中央区磯上通8-2-6  
ル3F  
☎ 222-2555

レトロな雰囲気、アートな  
な氣分。味にはアダルトな  
廣東料理の粹が。

シェフおすすめコース 四二〇円  
し、AM 11:45-1PM 10

★東天閣△北京料理△  
中央区山本通3-14-18  
☎ 231-1351

古い中國の調度品が建て物  
に合つて優雅。予約をした  
方が良い。

コース六〇〇円より、海鮮入り  
そば一五〇〇円。AM 11:30-1P  
M 12-1PM 5(休憩)年  
末牛始のみ休

★TEITEI△廣東料理△  
中央区下山手通3-11-17  
☎ 331-6888

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  
おまかせコース四〇〇円、  
M 12-1PM 3、PM 5-7PM 9、  
月曜休

★愛園△上海料理△  
中央区北長狭堅3-2-10  
☎ 331-3354

古い中國の調度品が建て物  
に合つて優雅。予約をした  
方が良い。

コース六〇〇円より、海鮮入り  
そば一五〇〇円。AM 11:30-1P  
M 12-1PM 5(休憩)年  
末牛始のみ休

★TEITEI△廣東料理△  
中央区下山手通3-11-17  
☎ 331-6888

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  
おまかせコース四〇〇円、  
M 12-1PM 3、PM 5-7PM 9、  
月曜休

★百濟△韓国料理△  
中央区下山手通3-11-9  
ビル1F  
☎ 331-5458

韓国の料理人が、『本場』  
の味を満喫させてくれる。  
ランチ一〇〇円、さんばんだん

本店△中山手通3-4-6  
☎ 331-1616

303-5203 PM 12-1PM 8..  
332 木曜休

家庭的な雰囲気で本格的  
料理を。値段も手頃。食用  
蛙のみそ煮などが人気。

★神仙閣△北京料理△  
中央区下山手通2-13-1  
☎ 331-1263

北京料理の老舗中の老  
舗。本格的なものから手軽  
なものまでメニューも豊富  
なコース六〇〇円より。AM 11:  
P M 9、無休

★廣州△廣東料理△  
中央区元町通1-11-20  
☎ 332-1617

『薬膳料理』が、美味しい  
く食べられるよう工夫さ  
れていて、味も申し分ない。  
コース六〇〇円、ナベ(11月  
3月)五〇〇円、(1月)三〇〇円  
P M 9-30、月曜休 AM 11-30

★桃花春△廣東料理△  
中央区京町25  
オリエンタルホテル  
B1F  
☎ 331-8111(代)

うす味に仕上げられた廣  
東料理は、シャンパンやワ  
インに合う。

コース四〇〇円位から。  
AM 11:30-1PM 9-30

★金龍閣△中国料理△  
神戸新聞会館7F  
B1F  
☎ 221-1616

ファミリーへ接客にも利  
用が多く、メニューが多彩。  
コース(四・五人)一八〇〇円  
し、AM 11:30-1PM 9、無休

韓国の料理人が、『本場』  
の味を満喫させてくれる。  
ランチ一〇〇円、さんばんだん

332-5458  
水曜休

# ●BOOK● 今月の本棚から△11月▽

■諸岡博熊著

ミュージアムシティ

コミュニケーションサービス刊

一八〇〇円（税込）



「ミュージアムシティ」(表丁・早川良雄)

著者の現職は、UCCコーヒー博物館長。これまでに、大阪・万国博(70)、ポートピア博(81)、北海道博(82)、筑波・科学万博(85)などに参加、「博覧会学事始」(87)、「珈琲博物館事始」(89)、「企業博物館時代」(89)、「イベント事典」共著(90)などの著作がある。

本書は、"消費"を文化としてとらえ、"消費を活発にして、まちを活性化するには、ミュージアムの雰囲気あふれる明るく美しい個

性のあるまちづくりが大切"との視点から、その核となる企業の博物館のあり方を探る。

これからの日本の基幹産業は、文化施設とりわけ知的遊戯を核とする「文化の消費装置産業」ではないかと考える著者は、まちづくりは、文化を消費する装置の設置から始めることが第一であると主張する。

全体の構成は、ミュージアムシティ、情報の生産工場、企業と文化活動、文化の列島改造、情報創出の手法、文化装置の問題点の六章から成る。

企業人や行政マンにも一読をすすめたい。△小説でも取扱っています

■川瀬喜代子の  
卵と木

「The world of Kiyoko Kawase

Egg & Wood Art」というサブタイトルで、にしむら珈琲店のオーナー・川瀬喜代子さんが、自費写真集「卵と木」を発刊した。(5千円)「いつも美しいものを求めて前を歩いていらっしゃる川瀬さん！ あまりお忙しくてお身体にお障りがないように、それだけ注意して下さって、せい一杯のお仕事を(両方)をなさって、楽しい美しい夢をみさせて下さい」と杉村春子さんの序文通りに、川瀬さんの円熟した豊かな作品集。



**アシアライオンズクラブフォーラム**  
**●平成3年11月7日～10日**



<p>河本春男          株式会社 ユーハイム          代表取締役会長</p> <p>神戸市中央区港島中町7-7-4          T E L 078-302-1001          (神戸LC)</p>	<p>野村克彦          株式会社 そごう取締役          株式会社 西神そごう取締役店長</p> <p>神戸市中央区小野柄通8-1-8          T E L 078-221-4181          (神戸LC)</p>
<p>大谷泰男          株式会社 岡女堂          代表取締役</p> <p>神戸市兵庫区福原町1-3          T E L 078-575-5536          (神戸ポートLC)</p>	<p>寺本淳巳          株式会社 淡路屋          取締役会長</p> <p>神戸市東灘区魚崎南町3-6-18          T E L 078-431-1682          (神戸東LC)</p>
<p>伊藤千秋          ステーキハウス「伊藤」          店主</p> <p>神戸市中央区御幸通7-1-20          T E L 078-232-3031          (神戸六甲LC)</p>	<p>木口衛          株式会社 ワールド          取締役会長</p> <p>神戸市中央区港島中町6-8-1          T E L 078-302-8172          (神戸灘LC)</p>
<p>田中正郎          三洋化工株式会社          取締役社長</p> <p>神戸市中央区中山手通1-13-16          T E L 078-321-2727          (神戸灘LC)</p>	<p>南谷博巳          株式会社 南谷博巳商店          代表取締役</p> <p>神戸市中央区中山手通1-2-1          ナンタニビル1F          T E L 078-321-3111          (神戸西LC)</p>
<p>安保美巳夫          株式会社 漢口堂書店          代表取締役</p> <p>神戸市中央区三宮町1-4-1          T E L 078-331-1156          (神戸三宮LC)</p>	<p>永田良一郎          株式会社 永田良介商店          代表取締役会長</p> <p>神戸市中央区三宮町3-1-4          T E L 078-391-3737          (神戸三宮LC)</p>

ライオンズ国際協会  
第30回  
東洋・東南アジア  
ライオンズフォーラム  
(神戸)



フォーラム委員長 植橋 秀一  
実行委員長 澤井 修一  
事務局長 今川 安雄

大谷昌代  
株式会社オータニ徳風社  
代表取締役

神戸市長田区松野通1-11-12  
TEL 078-621-0089  
(神戸ハーバーLC)

桑山安子  
ホカリ工業株式会社  
代表取締役

西宮市室川町14-31  
TEL 0798-71-5011  
(神戸ハーバーLC)

岡本聖治  
株式会社 アルビルト  
代表取締役

西宮市甲子園浦風町6-6  
TEL 0798-48-3159  
(神戸ハーバーLC)

牧野滋  
神戸海岸病院 理事  
副院長

神戸市中央区磯辺通1-1-28  
TEL 078-251-8866  
(神戸摩耶LC)

ようこそ神戸へ



祝・第30回 東洋・東南

