



## 〈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」

来たる11月7日(木)～10日(日)、第30回東洋・東南アジアライオンズフォーラム(OSEAL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輪い。

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。

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、神戸で行なったらいいのでは、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

戸に決定致しました。

今回の申し込み状況を見ましても、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っ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、日本に廻ってくるのですが、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いらないんです。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っ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 澤井 修一  
(神戸LC)



事務局  
局長 木村 英司  
(神戸西LC)



事務局  
局長 今川 安雄  
(神戸LC)



フォーラム委員会  
副委員長 武田 文六  
(神戸東LC)



フォーラム委員会  
副委員長 永田 良一郎  
(神戸三宮LC)



フォーラム委員会  
委員長 植橋 秀一  
(神戸LC)



実行委員会  
副委員長 多久 良男  
(神戸垂水LC)

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っていききたいという国と。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掴み出すことだけでも、意義があるでしょう。

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。

武田 大体、海外から四千人、日本国内からは一万くらいになるでしょう。これまでにないくらいです。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



実行委員会  
副委員長 松富 重治  
(神戸灘LC)

だ人数に比べ、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。それにしても一万人千人という大会は、神戸でもあまりないことです。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。

司会 会議とは別に、神戸の観光やフアッション等で、特にPRしていきたい事はありますか。

木村 来ていただいた方々に、神戸の魅力を十分に知ってもらおう為、プログラムにも色々工夫を凝らしています。

今川 国内での国際会議の開催数は、神戸市は東京に次いで多いと言われています。それだけコンベンション関連会社も多い訳ですが今回の我々のフォーラムは、神戸市内のメンバー達の協力や奉仕による、手作りの運営だということを強調しておきたいですね。度重なる打ち合わせ等で、メンバー相

互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うのが、神戸らしいところですね。

今川 専門家に任せると、なるほどスムーズに行くかも知りませんが、我々としては、たとえ少し回り道になっても、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、非常に力強く思っております。

永田 ライオンズは言わば「実行するクラブ」ですから、何事をす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きますからね。

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、協力して様々の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って始まりました。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ったのですが、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く為のプログラムとして、インターナショナル・ナイトを華やかに紹介します。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って来て良かったと思っていきたいと思います。

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。

槌橋 神戸にいらっしゃった方々

を、ウェ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みません。折角、様々な国の人々と交流ができる機会なのでからハートフルにつき合いたいものです。多少失敗しても、そういう交流の中で培っていく人間関係が、これからは大切なのです。

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が大勢お見えになります。韓国はライオンズのメンバーに、国会議員が多いですね。しかもどんな、舞台で活躍されています。海部首相もメンバーなのですが、表には出ませんね。二、三日前に今回のフォーラムのPRに韓国へ行ったのですが、着いたら国会議員が出てきて下さいました。

澤井 笹山神戸市長も、神戸クラブのメンバーですよ。

槌橋 助役時代から、名誉会員ではなくて、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 颯介 板東 慧

(都市計画家)

(中部大学教授)

小山 乃里子 中村 友一

(タレント)

(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、神戸のうまいものに、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、

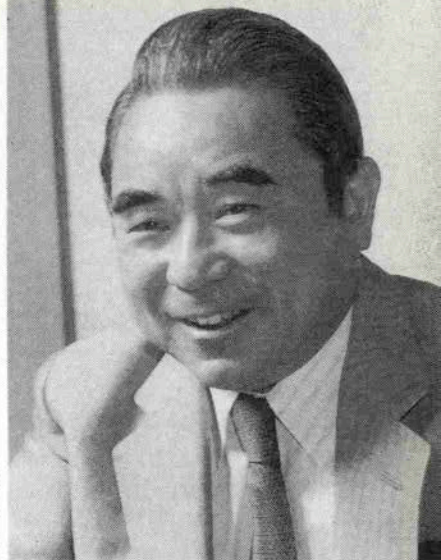
店も次第にセレクトされたようです。「食い倒れ」といわれています。大阪も、最近はやや大雑把で、セレクトされた店が少なくなっただうな感じがします。勿論伝統ある店もありますか……。

小山 神戸のお店は、日本中でいちばん美味いと思います。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、料理の素材がバツグンですね。

中村 神戸の場合は、素材がよすぎると言えますね。明石には活きた鯛があります。優れた素材を料

理できる店の人は、それだけで京都などに比べて恵まれています。板東 神戸はよい素材を、また上手に活かしていますね。煮込みやシチューのように時間をかけたものより、素材そのものを活かした料理が多い。

水谷 「肉」は確かに神戸が日本で最高でしょうね。素材も最近はいくらに比べて、やや大都市型に近くなってきた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。かなり優れた料理技法をそれぞれの料理人が



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あがっていますね。  
中村 友一さん  
小山 淡路の鯛やウニは美味しいですね。

携えていらつしやると思います。

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。各国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、神戸の味のひとつの特徴ですね。

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

cup of tea<sup>カップ・ティー</sup>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すか。

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。

中村 京都は伝統の上に培われた頑張り精神があります。一方神戸には、コスモポリタン風に広がっています。そして日本人に一番合った生

水谷 源介さん

中村 英語で This is not my<sup>アイズ・ノット・マイ</sup>

き生きした明るい味になっています。中華料理も西洋風にマイルドで、それが日本人以外のかたにも受けれますね。

板東 華僑の方が味を日本風にしたのでしょいか、やや上海の中華料理にも近いようですね。

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か？ 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。

—— 「明るさ」の他に何かイメージは……？

水谷 やはり家庭的ということでしょう。店はファミリーでもあるわけです。

—— マイルドに通じますね。

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べき味ですね（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。こだわりの抱いて歩いてほしいです







板東 慧 さん

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。連れていったイタリア人が誉

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 Pasta 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のです。ステーキの焼き具合の見本といえるでしょう。中華では皆様もご存知の鯉川筋の『東亜食堂』。中国の家庭料理が美味です。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、よく通いました。

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。高級な材料使ってますよ。

六甲の『GEN』や元町の『薬園酒家』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。

「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

ね。

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鮓を食べたいと思えば、それで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し、格別のしきたりもないでしょう。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』のように集まっているのも都合です。

小山 だから歩きたくなる街にな

ですね。神戸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 ファミリーですね。

中村 my cup of tea 好みに合うし……。

★セレクトされた味。

港神戸はグルメ天国



小山 乃里子 さん

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るといえますね。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

値段は良心的で料理も上等ですね。地藏ビルの上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 「鮫学舎」の筍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 「鮫学舎」はあまり商売っ気はありませんが、それが却っ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、思いつかないですね。

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の僕も今浮かばないですね。

—— グルメブロードナード参加の「百済」は、韓国の人にも好評で

すよ。

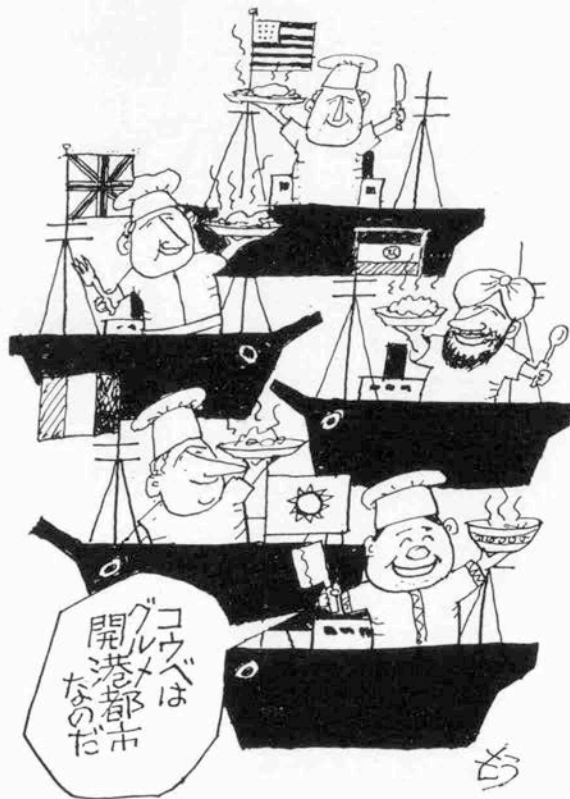
板東 国際マーケット界隈が整備されてくるにつれて良い店が少なくなっている……。

水谷 いやまだまだ大丈夫でしょう。

—— 活盛塚前の「飛苑」の焼肉は美味しかったわ。

小山 中山手通りの「味楽」も美味しいですよ。

—— 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

□第17回

# 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「夢食い魚のブルーグッドバイ」(釜谷かおる―高砂市)

。第十三回神戸文学賞「お夏」(門田露―西宮市)

。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」(刀禰喜美子―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に限ります。

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。

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 月刊神戸っ子「神戸文学賞係」まで。

電話〇七八―三三一―二二四六

主催／月刊神戸っ子



グルメ特集 ②

KOBE グルメガイド



# うまいものを神戸を 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

ピアホテル1F

電話 11188

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 1000円、風流点心

六〇〇円、AM11:30 / PM2:

30、PM5 / PM8:30 無休

★やわらぎ

ポートピアホテル南館

電話 5206

懐石五〇〇〇円、すしコース五〇

〇〇円、天ぷら 六〇〇〇円、

AM7 / AM10、AM11:30 / P

M2:30、PM5 / PM9

★東京田村△和懐石料理△

ホテルゴールリッツ1F

電話 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、AM11:

30 / PM2、PM5 / PM9:30

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

電話 5200

四季折々の俳句と句を活

かした料理との出会い。俳

句と共に月毎に変わる献立

と器の妙がいい。

佛料理 五〇〇〇円、しゃぶしゃ

ぶ 五〇〇〇円、懐石料理八〇〇〇

円、AM11:30 / PM10、無休

### ★花房

中央区中山手通1-4-11 ニュ

ーゲートビル1F

電話 11246

炭火で焼いた焼鳥が、お

いしい冷酒賀茂泉と合う。

予算五〇〇〇円位より。PM5 /

PM10 日曜休

★古もん

中央区中山手通1丁目4-11 ニュ

ーゲートビル4F

電話 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 五〇〇〇

円、うどんすき三〇〇〇円、パ

ター焼き 六〇〇〇円、PM12 / PM

9、日曜休

★竹葉亭△うなぎ△

中央区北長狭通1-1-1

電話 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。

かば焼二五〇〇円、三〇〇〇円、

五〇〇〇円。日本料理各種七〇〇

〇円、AM11 / PM9、無休

★藤吉

中央区北長狭通1-21-2 サンメ

イビルB1

電話 7321

藤吉風の独特のあつさり

ダシでたべるおでんは風味

豊か。器もいい。

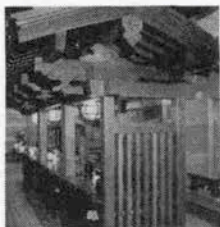
予算四〇〇〇円位から。PM5:

30 / PM11 (土曜日、/ PM10)、

日曜休

★トリドリ△欧風焼鳥△

中央区北長狭通2-5-1 タイシ



西村屋

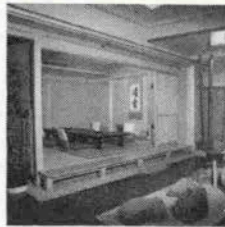


一輪一房

## 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  
☎391-3028

普通のヤキトリ屋さんとは少し趣きのちがう雰囲気をもつ店。タレと焼き具合に秘訣。

トリドリコース二八〇〇円、PM 5~PM 10、月曜休

## ★志乃

中央区北長狭通1-20-2  
☎391-7686

雰囲気よし、味よし。

一品料理(夜) 予算一〇〇〇〇円位から。AM 11:30~PM 2、PM 5~PM 9、日曜休

★くれない△京風季節料理V  
中央区北長狭通15-9 KCBビル2F  
☎391-0494

伝統ある京料理と都会的な感覚がマッチした季節の味が手軽に楽しめる店。

低價弁当二五〇〇円、京の四季一八〇〇円、特製おじや九五〇円。PM 5~AM 1、日曜休

## ★銀寿し

中央区下山手通2丁目2-9

鯛の皮つき、鯛のほぐしのにぎりはぜひ。汁は他にない逸品。

予算すし五五〇〇円位。PM 12~PM 2、PM 5~PM 8:30、月曜休

## ★一輪一房△季節茶屋V

中央区三宮町1-8-1

さんプラザB1  
☎391-2280

季節茶屋らしい雰囲気と情緒を感じさせるシヤレた和風造りの店。

一輪九五〇円、一房二〇〇円、

一遊三八〇〇円、AM 11~PM 8:30、第3月曜休

## ★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、刺身盛合せ、PM 5~AM 2、日曜休

## ★又平△すしV

中央区下山手通2-11-26  
☎391-0935

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~PM 10 火曜休

## ★まめ田

三宮センタープラザビルB1  
☎391-7815

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ノおでん一品100円、PM 4~PM 10、日曜休

## ★ささらもさら△串かつV

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)二〇〇〇円、PM 5:30~PM 9、月曜休

## ★串乃家新道店△串かつV

中央区下山手通3-10-8  
☎392-0260

鮮魚と季節の野菜を中心30種類以上の串かつが食べられる。お昼には定食も

AM 11:30~PM 2、PM 5~10(日曜はPM 3~PM 9)、月曜休

## ★吉本△割烹△

中央区中山手通2-30-20  
☎391-5817

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

お昼ニ会席五五〇〇円、本会席一〇〇〇〇円、一三〇〇〇円、一五〇〇〇円、正午~PM 1:30、PM 5~PM 8:30、日曜休

## ★かじき

中央区中山手通4-12-2  
☎392-6029

駒ヶ林の直送の魚で、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并三〇〇〇円、いけす料理、正午~PM 10、水曜休

## ★賀茂鶴

中央区下山手通2丁目16-2  
☎391-8693

大衆的に見えるが材料を厳選し、特に煮魚は抜群。

PM 6~AM 0:30

## ★武蔵△とんかつV

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 AM 11~PM 7:30 水休

△支店V AM 11:30~PM 8 月休

★栄弥△すし・天ぷら・ふぐV

三宮神社東側 ☎391-5772

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。



武蔵



栄弥

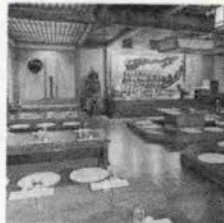
# KOBE

## グルメガイド

### <I>



お可川



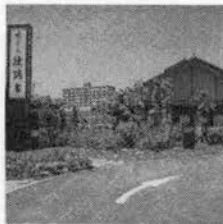
千人代官

- ★駒亭  
中央区下山手通1丁目4-4  
AM 11: 30 / PM 9、水曜休(さ  
んちか店は第3水曜のみ休)  
331-3215
- ★活魚が最高。  
小鉢六〇〇円、一品一〇〇〇円  
、PM 3 / AM 2、日祝休  
★あこや亭へうどんV  
中央区旗塚通7-1-1  
332-3003
- ★民芸風のつくり。手打ち  
のうどんは歯ごたえ抜群。  
他にポトアイルランド店な  
どがある。  
あこやどん七五〇円、井物各種  
六〇〇円、AM 11: 30 / AM 3  
(日曜、AM 11: 30 / PM 9)、無休  
★布引庵へそばV  
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  
★堂賀へそばV  
中央区加納町3-4-10  
332-1043
- ★純国産のそば粉を石臼で  
ひいた手打ちの味。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、  
AM 11: 30 / PM 2、PM 5 / P  
M 8、月曜休  
★西村屋へかに料理V  
中央区磯上通7  
232-3663
- ★産地直送の新鮮なカニを  
使った造りがおすすり品。  
かにすきコース七八〇〇円、松  
葉が一五〇〇〇円、AM 11: 30

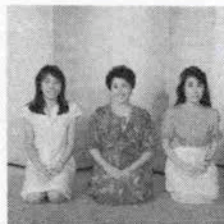
- ★千人代官  
中央区小野柄通7-1-1  
332-3355
- ★江戸時代の出石城下町へ  
味のタイムスリップ。三処  
それぞれバラエティに富み  
美食家の集う店。  
かにすき四八〇〇円、かにちり四  
八〇〇円、かにコース 六八〇〇円  
、AM 11: 30 / PM 9
- ★山菜六段  
中央区琴緒町5-4-5  
231-0406
- ★四季それぞれの山菜がお  
ひたしやあえもの、鍋など  
おいしく味わえるお店。  
点心(昼) 三五〇〇円、コース五  
五〇〇円、八八〇〇円、AM 11:  
30 / PM 10、水曜休
- ★しげ松  
中央区加納町4-9-11  
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  
松花堂五〇〇〇円、ミニ会席七〇  
〇〇円、AM 11: 30 / PM 1、P  
M 5 / PM 8: 30、日祝休
- ★北野異人坂へ会席料理V  
中央区北野町2-9-22  
(三本松不動尊北)  
222-2001
- ★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、二二〇〇  
〇円、一五〇〇〇円、AM 11 / P  
M 11
- ★味どころ “撫璃古”

- ★自家養殖から調理までの  
一貫システムによる鰻とす  
っぱん料理が名物。  
鰻蒲焼定食 一五〇〇円、鰻せい  
ろ蒸ハ〇〇〇円、すっぱんコー  
ス九〇〇〇円より。AM 11: 30 /  
PM 10、無休
- ★たん熊へ京料理V  
中央区北野町1丁目  
新神戸オリエンタル5F  
231-1170
- ★いにしえより粋を集めて  
彩りも華やかな京料理  
懐石 六〇〇〇円、二五〇〇〇円、  
AM 11: 30 / PM 2: 30、PM 5  
/ PM 9: 30、座敷は要予約
- ★お可川へ天ぷらV  
中央区北野町1-5-10  
222-3511
- ★高台にある天ぷら専門の  
割烹料亭。江戸前、天つゆ、  
レモン、塩で一口頬張った  
時の美味さは格別。  
定食五〇〇〇円、コース一〇〇〇  
〇円、AM 11 / PM 10、無休
- ★孝助へすしV  
中央区中山手通1丁目11-1  
331-1894
- ★一人前五、六〇〇〇円より、PM  
5 / 6 ねた切れまで。  
日祝休
- ★中納言へ活伊勢海老料理V  
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)  
232-2882
- ★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





味どころ塩漬古



鈴 江

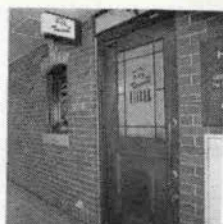
## KOBE

## グルメガイド

## &lt;I&gt;



蛸 の 壺



ト リ ド リ

調理した料理はさすがに一  
流の風格。

スペシャル Bコース九三〇円、  
ミックスコース一〇〇〇円、  
A M 11 P M 10: 30、無休

## ★馳走ハ割烹V

料理、器、酒と、すべてに  
主人のこだわりがある。

中央区山本通4-26

電話 277-6022

(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

ホテルオークラ神戸1F

電話 333-3527

懐石テイクアウト七〇〇円、(座  
敷) 一五〇〇円、A M 7 P M  
9: 30、A M 11: 30 P M 2: 30、  
P M 5: 30 P M 9: 30

## ★総学舎

中央区港地方再谷118

電話 371-3818

休みは特に決まっていな  
いが、時間帯は話し合いに  
より決定するので必ず予約  
が必要。

季節懐石(昼) 六〇〇円、(夜)  
一〇〇〇円

## ★丸万

中央区中山手通1-27-11

電話 221-8379

そばは、なじみの客から  
特に旨いと評判。

すし、天ぷらそば、昼定食九〇〇  
円、A M 11 P M 8: 30、火曜休

## ★山三ツ輪ハ料亭V

中央区中山手通5-2-20

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・水だし八〇〇円、懐  
石 五〇〇円より。正午 P M  
10、無休

## ★蛸の壺ハた焼V

中央区三宮町3-5-9

電話 391-1033

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、包餅五〇〇円、  
五目焼六〇〇円。A M 11: 45 P  
M 10、水曜休

## ★ホテル全担

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  
かにすき五八〇円、コース九〇  
〇円、A M 11 P M 10

## ★つてん生楽ハそばV

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  
鴨を使った鴨なんぼ。

鴨なんぼ六五〇円、鍋焼きうどん  
七五〇円。A M 11 P M 8 水曜休

## ★青辰ハあなごすしV

中央区元町通3-1-5

電話 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。

あなごすし二〇〇円、A M 9  
品切れまで、水曜休、(電話で予約  
を)

## ★藤はらハ天ぷらV

中央区元町通3-6-14

電話 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。  
一人前コース二〇〇円より。A  
M 11: 30 P M 2、P M 4: 30 P  
M 8、日休

## ★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。

ステーキ九〇〇円より、しゃぶ  
しゃぶ八〇〇円、すき焼七〇〇  
〇円、正午 P M 9、日曜休

## ★鈴江

中央区花隈町17-24

電話 351-3331

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。

懐石五〇〇円、豊鈴ナベコース  
五〇〇円、正午(要予約)

## ★上伊ハ茶懐石V

中央区花隈町5-27

電話 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  
昼のミニ懐石五〇〇円、懐石  
一〇〇〇円、A M 11 P M 10

## ★三ツ輪ハすき焼V

中央区中町通3-1-1

電話 314-0615

格調高い数寄屋造りのお  
座敷で、内外のお客様に親  
しまれている。

すき焼・しゃぶしゃぶ五〇〇円、  
し、会席六〇〇円、A M 11:  
30 P M 10(入店は、なるべくP M  
8頃まで)



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

## ★世界の料理

### ★ヴィアンヴィ

△フランス料理V

中央区港島中町6-8-1 韓ワ  
ルド本社ビル26F  
電話57700

フアツシヨントアウンのワ  
ールド26F。景色、ムード、  
味、サービスマンもフアツシ  
ヨ。

コース 九〇〇円〜一五〇〇円  
AM11:30〜PM1:30、PM5  
19:30、バーは11:30まで、第  
3月休

### ★アランシャペル

△フランス料理V

神戸ポートピアホテル31F  
電話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。

ランチ 六〇〇円、コース 一〇  
〇〇円、AM11:30〜PM2:  
PM5〜PM9:30、無休

★ゲイロードハイランド料理V

中央区磯上通 8-3-7 明治生命  
ビルB1F  
電話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

ゲイロードスペシャル五〇〇円、  
AM11:30〜PM2:30、PM5:  
9:30、無休

★神戸キチンハレストランV

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  
すすめ品。

シチュエディナー 二七〇円、ス  
テークディナー 五〇〇円。AM  
11:30〜PM1:30、PM5〜P  
M7、日祝休

★シャンテクレール

三宮ターミナルホテル4F

電話1630

仏料理とワインが脱フォ  
ーマル感覚で愉しめる。価  
値あるものだけを慎重にセ  
レクトした一流の味を。

ランチコース 二五〇円、ディ  
ナーコース 五〇〇円、AM11:  
30〜PM2:PM5:30〜PM9:  
無休

★ステーキハウス伊藤

そごう新館東隣り大信ビル8F  
電話3031

本格派のステーキを目の  
前で焼いてくれます。神戸  
肉とシーフードは最高。

コース 七〇〇円、ランチ二五〇  
〇円、AM11:30〜PM2:30、  
PM5〜PM9:30、無休

★エスカルゴハフランス料理

中央区三宮町1-5-4  
電話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 二八〇円、ピ  
ーストロガノフ 三五〇円、コ  
ース四五〇円、AM11:30〜P  
M2:PM5〜PM9、第2月火休

★ガンダーラハイランド料理V

阪急三宮駅東口前二鶴ビル4F

電話4975

本場インドの味が賞味で  
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  
〇〇円、AM11〜PM10 無休

★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 270g五〇〇  
円、アワビのステーキ六〇〇円。  
平日PM3:10:30、日祝日正午  
PM10、木曜休

★みそのハステークV

中央区北長狭通1-7-6  
電話2890

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 300g 二二〇〇円、特選  
ステーキ 200g 一〇〇〇円。AM  
11〜PM1:30、PM5〜10。無休

★もんハステークV

中央区北長狭通2-12-13  
電話0372

「美婦貞奇」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える

網焼猪肉 ステーキコース四三〇  
〇円、ヘルシーコース、とんかつ  
定食、六〇〇円。AM11〜PM9  
:30、火曜休

★お、川ハ炭焼ステーキV

中央区北長狭通1-9-17  
電話6252

新谷英子さん作のレリー  
フや内装が豪華なヨーロピ





ローテローゼ



ビストロドゥリオン

# KOBE

## グルメガイド

### ＜Ⅱ＞



レストランフック



シエラメル にしむら

アンムードで本格的な肉を  
デイナーコース 八〇〇〇円より。  
AM 11: 30 ~ PM 9: 30、月曜休

★バラライカハロシ料理  
中央区北長狭通 1-10-3

電話 331-7919

神戸では唯一のロシア料理  
専門店。家族連れに最適

ボルシチ 一〇〇〇円、ピロシキ 2  
個 五〇〇円、カツレタ 一五〇〇  
円、正午 ~ PM 2: 30、PM 5 ~ 9  
: 30、火曜休

★神戸館

中央区下山手通 2-1-13 第13シ  
ヤルマンビル 2F

電話 321-2955

最高の神戸ビーフを独特  
のタレで味わえる。スタッ  
フ全員女性で暖かい雰囲気

ヒレ 200g 一〇〇〇円、ロース 一  
〇〇〇円(200g 以上)、肉サシ 三  
〇〇円、AM 11: 30 ~ PM 2、PM  
5 ~ 9 (土曜は夜のみの、日祝休

★トムキャンティ

中央区下山手通 2 神戸ワシントン  
ホテル 1F

電話 331-2122

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。

仔牛のチーズ焼(サラダ付)二〇〇  
〇円、スパニッシュオムレツ (特  
製) 九〇〇円、PM 6 ~ AM 2 (日  
は PM 6 ~ AM 12) 無休

★れんが亭ハステーキ

中央区下山手通 2-5-5  
電話 331-7168

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

超特選ロース 一八〇〇〇円、ロ  
ース 九〇〇〇円、超特選ヒレ 一八

五〇〇円。 (平日) AM 11: 30  
~ PM 2: 30、PM 5 ~ 8: 30、  
(土日祝は夜が PM 5 ~ 9)

★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

谷崎潤一郎氏名前の店。  
中でも純但馬肉のテンドー

ロインステーキの味は絶品  
シチュー 三〇〇〇円、ステーキ  
一キ 八〇〇〇円、AM 11 ~ PM 9  
月曜休

★北野クラブハフランス料理

中央区北野町 1-5-7  
電話 227-5123

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 五〇〇〇円(税  
サ別)、フルコースディナー 二二  
〇〇円、要予約、AM 11 ~ PM  
2: 30、PM 5 ~ PM 10: 30、無  
休

★シエ・ラ・メル にし

むらハフランス料理  
中央区山本通 2-1-20  
電話 242-2467

会員制のにしむら珈琲店  
2階の心和む家庭的なフラ  
ンス料理店。神戸のグルメ  
の舌を満足させる素材吟味  
と真心は「にしむら」の粋  
が集められた感。

Aランチ 二五〇〇円、Bランチ 三  
七〇〇円、肉料理 六〇〇〇円、  
AM 11: 30 ~ PM 2、PM 5 ~ P  
M 9: 30

★ビストロドゥリオン

ハフランス料理  
中央区山本通 2丁目 13-6  
電話 221-2727

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。特製ワインもフ  
ランスで作らせている。

コース 六〇〇〇円、季節の一品  
料理、正午 ~ PM 2、PM 5 ~ P  
M 9、月曜休

★ジャンムーラン

ハフランス料理  
中央区北野町 2-16-8  
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  
物は冷たくという基本姿勢

昼コース 五五〇〇円、夜コース  
一〇〇〇〇円、AM 11: 30 ~ PM  
2、PM 5 ~ PM 9: 30、第3水休

★グーニ北野

中央区北野町 2-7-18 リンズギ  
ヤラー B 1F 電話 242-2562

女性に人気の「ブティ・  
セゾン」は、シーゾンの素  
材を生かした逸品。

ブティ・セゾン(お昼のみ) 四〇  
〇〇円、11: 30 ~ 14: 30、17 ~ 22  
★ロス・ヒタノス

ハフランメンコ・ショー・ハウス  
中央区下山手通 3-15-19 三石ビ  
ル 1F 電話 331-5431

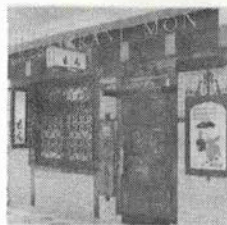
本格的な歌や踊りでスベ  
インの情熱が堪能できる。

パエリャ 四〇〇〇円から(二  
人)、ショウ・チャージ 一五〇〇  
円、PM 6 ~ 12、ショウ PM 8:  
50、PM 10: 20

★マラケシ

ハモロッコ料理  
中央区山手通 1-20 15メゾン  
ド山手 1





もん



ティファナー

## KOBE

## グルメガイド

## ＜Ⅱ＞



ハイウェイ



トムキャンディー

電話 241-3440

サイモンさんの作る故郷マラケシの味。スパイスとハーブがピリリと効く。

炭焼きプロシエット 一五〇〇円、  
ト、タスクス 二五〇〇円、ディナー  
コース 三五〇〇円、AM12以降  
PM2（土日のみ）PM5以降PM11、  
月曜休

★ウアン・タイハタイ料理V  
中央区山本通2-14-22 プレジデ  
ントアークード2F 電話 221-2507

関西初のタイ料理店。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） 二二〇〇円、  
ガイホウ（チキン料理） 一五〇〇円、  
AM11:30以降PM2:30、  
PM5:30以降9:30、水曜休

★スイス・シャレー

ハイス料理V  
中央区北野町3-2-4 アニルド  
マンション1F  
電話 21-4343

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。

チーズフォンデュコース 六〇〇〇円（2名様） 正午以降PM10、  
無休

★ティファナー

ハメキシコ料理V  
中央区中山手通2-21-13  
電話 21-0043

情熱の国メキシコの雰囲気をつくり再現。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 九〇〇円、エンチラーダス 一五〇〇円、PM5以降AM0 無休

★ローテローゼ

ハドイツレストランV  
中央区北野町4-9-14  
電話 22-3200

ドイツワ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わえる。

ハーフボトル 八〇〇円、グラス 五〇〇円、ランチ 二〇〇円、  
コース各種。AM11:30以降PM2:30、  
PM5以降PM10、水曜休

★ラ・ターブル

ハフランス料理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 二五〇〇円、ディナー 六五〇〇円、AM11:30以降PM3:30、  
PM5以降10、火曜休

★ゴックスタッド

ハスカンジナビア料理V  
中央区山本通3-1-2 回教寺院前  
電話 242-0113

北欧料理と民族音楽の店。兜の形をした鉄板で焼く特製かぶと焼きが名物料理。

スウェーデン風の肉団子 一五〇〇円、PM5以降AM0、水曜休

★麩皮（あらがわ）

ハステーキV  
中央区中山手通2-15-18  
電話 21-8547

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。

ヒレあら皮ステーキ 一八〇〇円、  
サーロインステーキ 二二〇〇円、  
正午以降PM3:30、PM5以降無休

★コバカバーナ

ハブラジル料理V  
中央区中山手通2-1-13 ニューサンコビルB1F  
電話 21-0888

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、ビンガもある。パステル 八〇〇円、やし新芽サラダ 九〇〇円、PM6以降AM3、日曜休

★鴻華園（ハベトナム料理）V

中央区中山手通2-21-12  
電話 21-7079

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。

ヨクマムというタレが秘訣。蒸春巻 七〇〇円、AM11:30以降PM2:30、PM5以降PM10、火曜休

★困憐裏五事ハステーキV

中央区元町通3-14-1  
電話 322-01

炭焼のステーキが自慢。民芸調の本格的なつくりで心が和む。値段も手頃。

五事定食 四五〇〇円、特選ステーキ 七五〇〇円、五事風ステーキ 六五〇〇円、AM11:30以降PM3:30、PM5以降PM9、日曜日 AM11:30以降PM9、水曜休

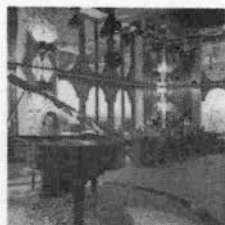
★レストランフック

ハフランス料理V  
中央区栄町通2-9-11  
電話 21-3453

独自の材料を用いたフランス料理。中でも肉料理の



塩屋異人館



オーベックファン

# KOBE

## グルメガイド

### <II>



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につき四〇〇〇円、AM11:30〜PM2、PM2:30〜8、日曜休

#### ★六段ハステーキV

中央区元町通3-8-4  
電話312108

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。

コース五五〇〇円から、11:45〜21、第1・3水曜休

#### ★コム・シノワ

△フランス料理V

中央区栄町通4-3-5 毎日新開  
神戸ビル1F  
電話3617675

トラディショナルを基調にウエイティングパーも備えた本格派のレストラン。

ランチ五〇〇〇円、AM11:30〜PM2、ディナー九〇〇〇円、PM5:30〜PM9 水曜休

#### ★オーベックファン

△フランス料理V

灘区岩屋中町4-2-15 島文第3ビル9F  
電話8811530

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。

ランチ四五〇〇円、ディナー一〇〇〇円、AM11:30〜PM2、PM5:30〜PM9:30 無休

#### ★みかけ館ハステーキV

東灘区御影町城の前1436 にしむら珈琲御影店2F  
電話8542106

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 三五〇〇円より、しゃぶしゃぶ六〇〇〇円、ランチ二二〇〇円、AM11:PM4、PM5:10、年中無休

#### ★六甲山ホテル

△ジンギスカンV

灘区六甲山町南六甲1034  
電話8910301

神戸肉を使ったジンギスカン、独特のタレが美味。

眺望はもろろん最高。ジンギスカン五五〇〇円(税別)、AM11:30〜PM8、無休

#### ★塩屋異人館倶楽部

△フランス料理V

垂水区塩屋町1-5-22  
電話5210373

本格派のフランス料理と泡だつヨーロッパアンコヒーでロマンチックに。

ランチ二〇〇〇円、ディナー六〇〇〇円、AM11:30〜PM9、月曜休

#### ★ヴィンセント

△イタリア料理V

中央区播磨町20-1  
電話3213100

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。

コース四〇〇〇円、AM11:30〜PM2、PM5:10、水曜休

#### ★カフエ・レトロ

△フランス料理V

中央区明石町30  
電話3910601

ムードある大人の雰囲気、を漂わせたバー&レストラン。恋人同士の語らいに最適なのは、やはり夜のバー

とグリルのひととき。

ランチ一五〇〇円、ディナー一三七〇〇円、AM11:30〜AM0、ランチPM2迄、喫茶PM4迄、ディナーPM9迄、バーAM0迄、水曜休

#### ★ベルゲンハ北イタリア料理V

中央区山本通2-3-12  
電話2416952

イタリア風の蔦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。

ランチ三五〇〇円、ディナー五五〇〇円、AM11:30〜PM2:30、PM5:19:30、火曜休

#### ★ドンナロイ

△イタリア料理V

中央区明石町明海ビルB1  
電話3317158

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、ラザニア二二〇〇円、コース八八〇〇円、AM11:30〜PM2:30、PM5:1PM9:30、火曜休(12月無休)

#### ★ラックダヌシ

△フランス料理V

中央区山本通2-13-101  
電話2423031

ラックダヌシはオーナリーシェフならではの細やかな心くば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。

スペシャルランチ&ディナー一六五〇円。AM11:15〜PM9:15、木曜休





愛園

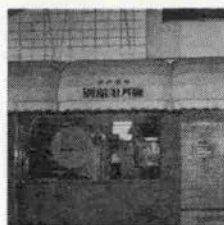


T A O

# KOBE

## グルメガイド

### Ⅲ



神戸元町別館牡丹園



神仙閣

## ★中国・韓国料理

### ★聚景園

中央区港島中町6丁目10-1  
ボートピアホテル29F  
電話333-5202

料理はもちろん、海上から市街地を望む眺望も抜群

フカひれの姿煮込 四五〇〇円、コース二〇〇〇円、AM11:30、PM2:30、PM5:PM9:30

★海皇ハ海鮮酒家  
中央区港島中町4-1 神戸ボートアイランドビル11F  
電話302-0008

新鮮な魚介類をふんだんに使った海鮮料理の店。

昼コース四〇〇〇円、夜コース四五〇〇円、(土日祝) 正午~PM10、(平日) PM12~PM3、PM5~PM10

★T A Oハ中華  
中央区磯上通8-2-6 第一南ビル3F  
電話222-2555

レトロな雰囲気、アートの気分。味にはアダルトな広東料理の粋が。

★東天閣ハ北京料理  
中央区山本通3-14-18  
電話231-1351

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。

コース六〇〇〇円より、海鮮入りそば一五〇〇円。AM11:30~PM9(平日)PM2~PM5(休)年末年始のみ休

★TEI TIEハ広東料理  
中央区下山手通3-11-17  
電話333-6888

モダンな雰囲気の中で本格的な広東料理が味わえる。  
コース四〇〇〇円、AM11:30、PM10 月曜休

### ★桃花林

ホテルオークラ3F  
電話333-3526

フカひれのスーパ(小) 四二〇〇円、コース(昼) 三五〇〇円、(夜) 八〇〇〇円、AM11:30、PM2:30、PM5:30、PM9:30(平日)、AM11:30、PM4:PM5:30、PM9:30(土日祝)

### ★民生ハ広東料理

元町通1(南京街)  
電話331-5435

庶民的な雰囲気と値段でポリウムもたつぷりある

レタス包み一九〇〇円、いかの天ぷら 二五〇円、アブラの中華風味噌煮込み 一二五〇円、AM11:30、PM3、PM5~PM7:30 月曜休

### ★神戸元町別館牡丹園

ハ広東料理  
中央区元町通1-11-3  
電話331-5790・6611

全部で200種類ものメニューの他に、その日のお奨め材料が用意されている

焼きそば 六〇〇円、レタス包み 一五〇〇円、AM11~PM8:30、水曜休

### ★愛園ハ上海料理

中央区北長狭3-2-10  
電話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

おまかせコース四〇〇〇円、PM12~PM3、PM5~PM9、月曜休

★群愛飯店ハ広東料理  
本店/中山手通3-4-6

電話337-5203 PM12~PM8:30、水曜休

家庭的な雰囲気でお格的料理を。値段も手頃。食用蛙のみそ煮などが人気。

### ★神仙閣ハ北京料理

中央区下山手通2-13-1  
電話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

コース六〇〇〇円より。AM11:PM9、無休

### ★廣州ハ広東料理

中央区元町通1-11-20  
電話392-1617

「薬膳料理」が、美味しく食べられるように工夫されている。味も申し分ない。

コース六〇〇〇円、ナベ(11月~3月)五〇〇〇円、AM11:30、PM9:30、月曜休

### ★桃花春ハ広東料理

中央区京町25 オリエンタルホテルB1F  
電話331-8111(代)

うす味に仕上げられた広東料理は、シャンパンやワインに合う。

コース四〇〇〇円位から。AM11~PM3、PM5~PM9

★金龍閣ハ中国料理  
神戸新聞会館7F  
電話271-1616

ファミリーや接客にも利用が多く、メニューが多彩。コース四・五・一八〇〇円、AM11:30~PM9、無休

### ★百済ハ韓国料理

中央区下山手通3-11-9 コスモビル1F 電話337-5418

韓国の料理人が、「本場」の味を満喫させてくれる。

ランチ一〇〇〇円、さんげだん三〇〇円、正午~PM3、PM5~PM9、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

コミュニティサービス刊

一八〇〇円（税込）

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」を文化として活性化するには、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。△小誌でも取扱っています△



「ミュージアムシティ」（装丁・早川良雄）



■川瀬喜代子の

卵と木

発行／にしむら珈琲店

“The world of Kiyoko Kawase

Egg & Wood Art”とこうサブタイ

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たらし

やる川瀬さん／あんまりお忙しくてお

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

（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。



# アジアライオンズクラブフォーラム

## ●平成3年11月7日～10日



河本 春 男  
株式会社 ユーハイム  
代表取締役会長

神戸市中央区港島中町 7-7-4  
TEL 078-302-1001  
(神戸LC)

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

神戸市中央区小野柄通 8-1-8  
TEL 078-221-4181  
(神戸LC)

大谷 泰 男  
株式会社 岡女堂  
代表取締役

神戸市兵庫区福原町 1-3  
TEL 078-575-5536  
(神戸ポートLC)

寺本 淳 巳  
株式会社 淡路屋  
取締役会長

神戸市東灘区魚崎南町 3-6-18  
TEL 078-431-1682  
(神戸東LC)

伊藤 千 秋  
ステーキハウス「伊藤」  
店主

神戸市中央区御幸通 7-1-20  
TEL 078-232-3031  
(神戸六甲LC)

木口 衛  
株式会社 ワールド  
取締役会長

神戸市中央区港島中町 6-8-1  
TEL 078-302-8172  
(神戸灘LC)

田中正 郎  
三洋化工株式会社  
取締役社長

神戸市中央区中山手通 1-13-16  
TEL 078-321-2727  
(神戸灘LC)

南谷 博 巳  
株式会社 南谷博巳商店  
代表取締役

神戸市中央区中山手通 1-2-1  
ナンタニビル 1F  
TEL 078-321-3111  
(神戸西LC)

安保 美巳夫  
株式会社 漢口堂書店  
代表取締役

神戸市中央区三宮町 1-4-1  
TEL 078-331-1156  
(神戸三宮LC)

永田 良一郎  
株式会社 永田良介商店  
代表取締役会長

神戸市中央区三宮町 3-1-4  
TEL 078-391-3737  
(神戸三宮LC)



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)

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)

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)

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

