

一六事

平井 彩花
絵／大橋 良三

(その七)

そして、それから村中が松吉の事を隠すのに躍起となつて行つた。

勿論当日は八左衛門の嬢も、何やら大事が出来たらしく寄り合いが行われている事は知っていた。しかし、松吉の下の子の具合が良くないのに手を取られ、松吉は父さんと一緒にいると一人合点して、それでなくとも大きな腹をして出かけることは遠慮していた。

が、次の日になり、八左衛門が一人帰ってくると流石に騒ぎ始め、村の衆も哀れに思つて形ばかり捜し回つた。しかし始めから、結果はわかりきつた事であり、皆、半日ばかり無駄に物陰で休んでいただけだった。

その内に仁右衛門が、神隠しで信じないようなら、河原者の一行が通るのを見たとも言ふか、そう言えば、そのような者達は、なついた子供を連れていんでしまう事もあるそうなど、ふと、言つたところ、平助がわざわざ自分が見たと言ひに出かけた。

嬢が坊はさらわれて、他国へ売り飛ばされたのでは、と騒ぎ始め、周囲の者は取り静めるのに往生した。

「いや、ああいう者たちは、意外と情厚く、子を大事にすると聞く。京・大坂か、いや近頃、流行り始めた伊勢参りかも知れぬが、きつと少々見物した後、返す算段やろうて。」などと周りが慰める内、人間とは不思議なも

ので、そんな不確かな事を二人三人と皆に言われているうちに確とした事と思い始め、四・五日から十日、長く一ト月の後には帰ってくると信じ始めた。平助はそれでも懲りずに、

「あの翌日、城侍がやつてきてな。旦那様の屋敷に入り、一刻あまりおつたが、昨日の勢いも失うなつて、あのよくな話していたとわかれは、どんな咎めがあるうかと、村中がすわつと息をこらしておつたんで、わしも懸命に聞き耳を立てたが、生憎、何も聞こえなんだ。が、この目でちゃんと見た。黒も白と刀の力で押し通す侍が、深々と腰を折つたんを。どのように掛け合つたかは分からんが、侍に頭を下げさせたは大したもんや。」などと、調子良くその辺で喋っているのが、聞こえてくる。その度に、仁右衛門は苦々しげに眉を潜め、ますます無口になつて行つた。

それから仁右衛門は、初七日の法事も我が屋敷で派に行い、松吉の事を粗略にはしなかった。

が、八左衛門の嬢は、夕餉の膳に向かつていて、突然、坊の声がすると走り出たりすると、そういった事が聞こえてくる。

八左衛門が嬢は、やはり気鬱に過ごしていたのが祟つたのか月足らずで男の子を産み、今度は竹吉と名付けた。

「お産の床を離れると、八左衛門の嬢は、産後の青い顔

をして、村はずれまで、見に行ったりしとるんや。陰気な顔してのお。あれは、かなわんわ、うっとおしいて。」
「もしやと野つばを覗いたりの。あれじゃあ、血の道がおさまらんで。」

「ほんに八左衛門の家は、陰気だな。疫病神にでもとりつかれたようや。何も不足のない十二分の身上にも、欠けるものはあるものやな。」

「ほんに八左衛門は変わったの、羽振りも良うて昔はえらい鼻息やったが。大事な総領息子失のうて、なんやしよぼくれてしまいよった。」

「そやな。松吉の初盆ももうすぐやで、こんな蛇の生殺しみたいな、いつまでも続けられんしなあ。困ったことやなあ。」

「ほんに困ったことや。」と大して自分達は困っていそうもない村人の声が通り過ぎる。

その間、仁右衛門はひどく苦い顔をしていた。

(その八)

やっと盂蘭盆を向かえる頃になって、ようやく風に涼しさが混じるようになった。

何となくほっとした雰囲気の中で、一人、壮之助だけが鬱々と過ごしている。

幼い子を切った事を、自分でも思わなかった程、心に悔いていた。

いまだにその時の、重大な結果とは逆の、呆気ない、



軽い感触が手に残っている。思い返す度にその手を切り落としてしまいたい程に、恥ずかしく後悔していた。

そんな重い心とは裏腹に、まわりから何か言われる度に、殿の御馬の前に飛び出したは、御前を汚したと同じとうそぶいてしまう。特に伯父の忠介からは何か言われる度に、それをもっともな事と恥じ入り、また己には一番なしがたい頭を下げに行ってくれた事に感謝しているのに、何を余計な事を、当然の事をしたまでじゃと言ってしまう。

そんな醜い自分を持て余し、心の憂さがどうにもならぬ程になっていた。しかし相変わらず、明けても暮れても馬の世話をしていたが、ある日、城の脇を馬を引いて歩いていたらその時、おり悪く、藩の御重役の伴、二三人が連れ立っているのと擦れ違った。

相手は同じ見習い奉公といっても、初めから、それなりの役に付いている。殊更に、上下の隔たりをあからさまにするような態度でくのも親の七光で、と面白からぬ心が向こうにも伝わって、下役の分際でお互いに剣呑な物があつた。

馬を連れていけるをこれ幸いと、からかってくる。

「いやはや、暑さに惚けたか、馬が二馬やってくると思うたが、余程、身を入れて御役に励んでいるのか、何やら似てきたのではないか。いや御役目大事に、祝着至極。」

いつもなら黙って、やり過ぐす事が、溜まっていた憂さを突いた。

振り返りざま剣を抜こうとして、向こうも、ただならぬ気配に剣を抜いて向かい討った。

お互い若く、本当の修羅場を踏んだ経験の無い悲しさで、何の思慮をする間もなく、動転して刀を振り回した。

が、壮之助は、相手は二人でかなうはずも無いと、心の底でしんと思うものがあつた。

馬鹿な事をして、と嘲笑するもう一人の自分がいた。

ふと肩の力を抜いた瞬間、相手の刀が白く光り、以前、壮之助が童に向けた刃が、今度は自分に向かってくるように思えた。

返す白刃の光りを他人事のように見て、壮之助は、これであの嫌な思いともおさらばだなど、にやりと笑った自分を見たように思ったのが、この世での最後だった。

忠介は、少し入ってきた風の涼しさに、日々の平穩の感謝をしていた。

その矢先にまた壮之助が事を起こしたとの知らせを受け、頭から壮之助が悪いと決めてかかって、慌てふためいて駆け付けた。

さすがに壮之助の無残な有様に涙の一つも出掛かったが、とりあえず我が屋敷に運び込み、事情の一つも分かってくると今度は困惑した。

やられたとなれば、敵討ちをせねばならない。壮之助の弟は年若く、伯父として知らん顔も出来ない。

が、壮之助が先に切りかかり相手はそれを防いだのだと言うし、向こうは藩主とも縁のある大身の家、剣の修行もして育ち、色んな意味で勝ち目は無い。

しかし敵討ちせずに卑怯の名を受ければ、死ぬるより尚悪い、前門の虎、後門の狼とはこの事かと、ただ泣き伏す妹の傍らで涙も出ない思いでいると、下山が弔問に現れた。

下山は事が起きるとすぐに、相手の御重役の家に呼び付けられた。

下山は、自分の意に添わぬ事を話さねばならぬと、ますます気難しげに、まるで叱り付けるような顔をして平伏する忠介を見ながら、相手の二人は、謹慎の意味と善提を弔う意をもって、寺に入った事を告げた。

終生そんな所で過ぐす気など無く、事が納まるまでは今の一時の事とわかりきつてはいる。

「辛かるうが、御家大事ならば何事も忍ばねばならぬ今の御時勢じゃ。何一つ騒動を起こすことはならぬぞ。」



と、言い放ったのへ、確と頷いた忠介に、悔蔑とも哀しみともつかないものが、下山の顔に浮かんだ。

しかしそれもすぐに眉間の深い皺に吸い込まれて行く。忠介が顔を上げた時には、いつもの気難しげな下山が、時に置き忘れられた据え物のように、凝然と座っていた。

忠介は、事を穏やかに納める為と、壮之助の次弟に家を継がせる為にあちらこちらにまわらねばならない。

うまく取り為しを得て、すぐに役目も継いだこの弟は、呑気で、少々物足りない思いもしたものだだったが、御馬もそれなりに可愛がって御役に励んでおり、どこか気の荒く不平の多かった兄に比べむしろ心配も無く、こちらの方が家を継いだは、もっけの幸い、いやいや不幸中の幸いと言うものだ、忠介は思った。

しかしながら、どこを訪うにも手土産の一つも必要で、しかも弔いやら何やらで物入りであり、蓄え一つ無い壮之助の家であれば、忠介が全てを負った。と言っても忠介の家も、少しく、まだと言う程度で豊かでは無く、しかも先の転封で少ない蓄えを吐き出しており、たちまち生活に必要な分まで底をついた。

が、それだけの事をしても、妹は仇も討ってくれないで、と恨みがましく思っている風があった。妻女の視線も、近頃は、なんとなく悔りを含んでいるように思われる。

忠介とて、甥の壮之助が哀れであったし、仇討ちしてやれない自分の非力さも哀しかったが、下山の言う通り、公儀が戦乱の余燼が何処かでくすぶり出さぬかと目を光らせて、どんなささいな事でも難癖をつけられ、御家取り潰しになりかねない。

「何よりも、御家が大事じゃ。それにこれが皆に一番幸わせになるのじゃ。算盤に合うというものじゃ。皆馬鹿にするが算盤に合うという事が、近頃、一番の大事じゃ。」

忠介は、仁右衛門のところに行く途上の、馬上で低く

呟いた。

（それに御家が潰されて無くなれば、侍もしておれぬではないか、この苦勞は女子供にはわかるまいが）と口には出しかねる事を、地面に落ちる自分の影を見ながら思った。

「今なお御家中では、武張った考えが重きを為し勘定方を馬鹿にするが、戦無き世には武は無用じゃ。御家の榮えには勘定こそ大事ではないか。我れらこそ、忠義の士というものじゃ。」忠介は、見ているものは誰もいないのに、胸を張り、頭を上げた。

以前の行き掛かりもあり、遺恨を残している恐れを払い、後の為にもここには一言言うておかねばと、再び、米山仁右衛門の屋敷の前に立った。

今度は前に比べれば、余程、氣は楽で、詳しく事情を話せた。相手はうむうむと頷きながら全てを聞いてくれる。

その無類の聞き上手に甘えて、つい手元不如意のぐちまで語ってしまった。

それを聞くと仁右衛門は、ついと立って黄金の光りも眩しい小判を三枚も置いた。

「まことに不躰ながら。」とこちらの気持ちを押し計り、言葉少なく進めてくれる。

忠介は、あんな事もあったのにと、思わず涙もこぼしそうになるのをこらえ、有難く、押しいただくようにして懐に入れた。

帰路、何か奇妙にひどく親しいものを感じ、今時、珍しく情のある者と、仁右衛門への讃を新たにし、必ずこの恩に報いようと決意した。

それからは頼りになる者と、折りに触れて、仁右衛門の名が浮かび足が向く。己の事に限らず、同僚が慣れない土地の在の事で悩んでいると、つい米山仁右衛門の事を挙げてしまう。しかもその信を損う事のないのを知ると、忠介は我が身を褒められたように嬉しく思うのだった。

愛読者のためのコミュニケーションサロン



神戸っ子倶楽部新会員 継続会員ご案内

■神戸っ子倶楽部では、ただ今会員を募集しています。会員の方には「月刊神戸っ子」を1年分お届けします。また、神戸っ子倶楽部の会報として、「月刊神戸っ子」の誌面上に、「神戸っ子倶楽部ニュース」を毎月掲載、会員の動きなど様々な情報を提供します。さらに年2回、文化性の高いイベント（コンサート、美術展、演劇など）に特別割引または無料でご招待いたします。年会費（入会金を含む）は1万円です。

神戸を愛する人たちのカルチャークラブ「神戸っ子倶楽部」。あなたもご入会になって豊かな神戸っ子ライフをお楽しみになりませんか。

会員の方は有効期限をお確かめのうえ、継続会員として年会費をお納めください。

☐入会申込・お問合せは――

〒650 神戸市中央区東町113-1 大神ビル9 F
TEL・078-331-2246
FAX・078-331-2795

★ Kobecco club 会員情報



誰が罠をしかけたのか
誰が罠にかかったのか
軽快なテンポで繰り広げられる
フランスのヒッチコック ロベール・トマの推理劇

罠

Le piege pour un Homme Seul

12月7日(水)▶18日(土)

新神戸オリエンタル劇場

S席6,000円 A席4,000円

CAST

大空真弓 山本 學 金田龍之介 綿引勝彦 下元 勉 久保菜穂子

12月15日(水)19時の公演のチケットを会員の方3組6名様にプレゼント。締切は11月30日。

神戸っ子倶楽部 秋の観劇会開催

10月8日(金)に新神戸オリエンタル劇場において、鳳蘭主演のミュージカル「ソング・オブ・サイゴン」を観劇。鳳蘭の熱のこもった演技と素晴らしい歌唱力に、神戸っ子倶楽部の皆さんも大満足、秋の夜を楽しみました。



“流れる季節に”

藤本ハルミ作品集

作品集による

ファッションパーティ

12月14日(火)

18時30分～21時

新神戸オリエンタルホテル真珠の間

チケット20,000円（作品集を含む）

上記パーティに会員の方を19,000円でご優待。
お申込みは小泉美喜子迄（331-2246）

■上記プレゼントを御希望の方は、ハガキに住所・氏名・会員No.・電話番号・希望のプレゼントを明記の上、〒650 中央区東町113-1 大神ビル9 F 月刊神戸っ子・神戸っ子倶楽部まで

住吉のあこや亭が

新装オープンしました

あこや亭住吉店では、新装オープンを機に、メニュー内容を一新。名物の本格手打ちうどんや井はもちろん、ご好評の鍋物も一層の充実に務めました。新しくにぎり寿司のコーナーも新設。最大220名様収容の大小宴会場は、カラオケ設備も充実しまさに和食の殿堂として、皆様のご期待にそえるものと存じます。スタッフ一同、真心のこもったサービスでおもてなしを致します。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。



あこや鍋「月」4500円

あこや鍋「花」5500円(写真)



あこや亭住吉店 完成予想図



あこや亭

住吉店

神戸市東灘区甲南町5丁目5-7 Tel(078)453-3737(代)
営業時間11:00a.m~11:00p.m

布引店

神戸市中央区旗塚通7丁目1-1
Tel(078)232-2400(代) 営業時間11:00a.m~10:30p.m

★布引店では住吉店オープンを機に住吉店と同一メニューに致し寿司コーナーも新設しましたので、あわせてご利用下さいませ。



ピザ・ステーション

月曜～金曜 Mon. to Fri. 16:00～23:00
土、日曜・祭日 Sat, Sun, Holiday 11:00～23:00

六甲店 神戸市灘区友田町5-2-3

078-851-1711

芦屋店 芦屋市川西町7-3

0797-34-0125

岡本店 神戸市東灘区田中町3-13-17

078-411-1711

甲東園店 西宮市段上町2-1-1

0798-52-0888

おいしさの秘密は
その「温かさ」…
ピザステーションでは、
30分以内のお届けを
自信を持ってお約束
しております。



お電話一本で一枚からお届け致します。



●ピザと一緒にどうぞ！

フライドPチキン FRIED P. CHICKEN

※フライドPチキンのみのお届けは2セット(10ピース)以上から承ります。



ホーム・セット HOME SET

ピザをこぼ文の方は、いずれもご利用いただけます。



神戸のうまいもとドリンク

★日本料理

讃岐名代うどん **あこや亭**
市引店 ☎232-2400 三宮店 ☎332-3003 住吉店 ☎453-3737
兵庫駅前店 ☎575-5306 ポーアイ店 ☎303-1188
ボーアイプラザ店 ☎303-3232

和食くれない
三宮生田新道通側中央K Cビル2F ☎331-0494

たこ焼たちばな
三宮センター街(旧柳蔭) ☎331-0572

民芸師食事処
炭焼ステーキ **五事**
元町3丁目山側 ☎391-3156

炭焼やきとり **トリドリ**
中央区北長狭通2-5-1 ☎391-3028
ダイシンサンセットビル2F

どじょう **吾作**
中央区元町通2-7-20 ☎321-0539

季節茶屋 **一輪一房**
中央区三宮町1-8-1 ☎331-2280
さんプラザB1F

天ぷら **天ふじ**
中央区下山手通2-11-24 ☎392-3630
大金ビル1F

SAKE & KALEI **喜兵衛**
中央区山本通2-1-1 ☎242-5411
コーナースタイル2階

蟹料理 **千石船**
さんち商店 ☎391-4875
千石船・山手店 ☎392-3854

活伊勢海老料理 **中納言 新神戸店**
中央区北野町OPA3F ☎262-2882

日本料理 **けごん**
中央区加納町4-7-24 ☎391-0266

天婦羅 **藤はら**
神戸市中央区元町3-6-14 ☎331-3373

おでん **藤吉**
中央区北長狭通1-21-2 ☎392-7321
サンメイビルB1

日本料理 **西村屋**
神戸市中央区磯上通7-1-20 ☎232-3663

日本料理 **西村屋 熊内茶寮**
神戸市中央区熊内町1-8-23 ☎231-6767
グランドール熊内B1F

日本料理 **海舟**
神戸市中央区山手通1-7-8 ☎331-2924
橋子屋ビル1F

寿司又 **平**
東灘区西岡本2-7-3 ☎53-1877
オーキッドコート右衛門1F

生そば **丸万**
中央区中山手通1-27-11 ☎231-7291 ☎221-8379

料亭・ラウンジ **北野異人坂**
中央区北野町2-9-22(三本松不動北) ☎222-2001

日本料理 **かじき**
中央区中山手通4-2-2 ☎332-6029

日本料理 **異人坂花苑**
中央区加納町4-9-12 ☎392-7607
アリスビル1F

テーブル割烹 **美食倶楽部**
中央区北野町1丁目 オーク3F ☎262-2800

宴会 **わたはん**
中央区加納町4-9-17 ☎334-1068
幸田ビルB1F

懐石料理 **六甲兆陽庵**
灘区篠原町2-3-2 ☎882-0666

鮎 **雅 (みやび)**
中央区下山手通2-11-23 ☎333-0225

★各国料理

Meat in **帝 (MIKADO)**
中央区山手通2-4-13 ☎333-8801 ☎3-高田ビル1F

ステーキハウス **グリル 青山**
中央区下山手通2-14-5(トアロード) ☎391-4858

スカルパニア料理と
世界の民衆音楽の店 **ゴックスタッド**
中央区山本通3-1-2 同教寺院前 ☎242-0131

ステーキ
ラウンジ **果林**
神戸アサヒビル2F(元町駅南) ☎331-4558

すていきハウス **長崎**
神戸市中央区布引町2-3-16 ☎221-1086

メキシコ料理
のお店 **ティファナーナ**
中央区中山手通1-21-13 ☎242-0043
パールコーポラスビル1F

フランス料理 **ビストロドゥリオン**
中央区山手通2-13-6 ☎221-2727

レストラン **三光**
中央区北長狭通2-8-6 ☎331-0226 ☎321-5861

ステーキハウス **れんが亭**
中央区下山手通2-5-5 ☎331-7168

BARBECUE
STEAK **六段**
中央区元町通3-8-4 ☎331-2108

神・戸・理 招き本 **店**
中央区加納町3-2-1 ☎333-4515
1・C・Oビル

ステーキハウス **コウベ**
中央区北長狭通1-2-3 ☎332-6685
二級ビル3F

フランス料理と
神・戸・理 **レストランフック**
中央区下山手通5-8-14 ☎351-5255

フランス風
中国料理 **夢香亭**
中央区栄町通2-9-11 ☎321-3453
☎321-3207 ☎332-4129

韓国料理 **百済**
中央区下山手通3-1-9 コスモビル1F ☎392-5456

ワインレストラン
ワインハウス **ローテ・ローゼ**
中央区北野町4-9-14 ☎222-3200

韓国宮中料理 **鳳仙**
中央区北長狭通1-6-10 ☎391-2147
ニューキャスルビル6F

シルクロード料理
スパイスレストラン **ぶはら**
三宮町2-3-9 タキビル2F ☎331-1734

神戸ビーフ登録指定店
三田肉流通振興協議会
指定店 **和黒(わっく)**
中央区中山手通1-24-1 ☎222-0678
ビルサイドテラス1F

フレンチ・コ
スベイン料理 **エル・パンチョ キタノ**
中央区北野町3-2-4 ☎241-1344
アムール・マニョン1F

中国料理 **萬壽殿**
中央区中山手通2-20-4 ☎231-4531

北イタリア料理 **ベルゲン**
中央区山本通2-3-2 ☎241-6952

SAPORO BEER
RESTAURANT **ミュンヘン神戸大使館**
三宮生田ロード ☎391-3656

ステーキハウス **伊藤**
中央区西幸通7-1-20 ☎232-3031
大信ビル8F

炭焼ステーキ
フランス料理 **GOONY KITANO**
中央区北野町2-17-18 ☎242-2562
リズンギャラリー

ステーキ &
ドリンクス **神戸館**
中央区下山手通2-1-13 ☎321-2955
第13シャランビル2F(東急ハンズ南)

広東料理 **神戸元町別館牡丹園**
元町通1丁目協和銀行北側小路西入
☎331-5790 ☎6611

かに専門店 **Seafood Crab**
北野町1丁目 オートB3F ☎262-2253

中国料理 **花咲く街角**
北野ハンター店 中央区中山手通1-27-8 ☎261-8739
藤原店 神戸市北区藤原台北町7-4-1 ☎981-1100

さんかつ
鍋焼きステーキ **もん**
中央区北長狭通2-12-13 生田路 ☎331-0372

Restaurant
Chinese **旧居留地15番館**
中央区浪花町15 ☎391-1555

広東料理屋 **TEITE(ティテ)**
トアロード店 ☎333-6888 南店 ☎321-3332

フランス料理 **D E N**
中央区山本通1-7-11 ☎222-5708
コーナースタイルD O5F

インド料理 **シャミアナ**
中央区山本通2-3-14 ☎222-1722

フランス料理 **ピストロ・ヴァンサンク**
中央区山本通3-3-20 ☎271-0280
神戸北野ホテル1F

韓国料理 **KITANO 高麗**
中央区中山手通1-27-12 ☎231-0218

仏蘭西料理 **三洋亭**
中央区東山崎町1-5-1 ☎380-2234
神戸ハーバーランド モザイク3F(海側)

★喫茶・菓子

珈琲館 **たちばな**
中央区元町通3-9-2 ☎391-1051

セロ・ド・ティ **カレット**
元町一番街 ☎321-1739

カフェ・ド
セーブル **セーブル**
新聞会館1F ☎221-8155

ケーキ・喫茶 **アンテノール**
北野本店 中央区中山手通1-22-13 ☎242-3797
神戸店 中央区北長狭通1-10-6 ☎331-8640

宮水のフービー **にしむら珈琲店**
中山手店 中央区中山手通1-26-3 ☎221-1872 ☎231-9524
三宮店 J R三宮駅南側 ☎241-2777
センター街店 中央区三宮町10-27 ☎391-0669
北野店 山本通2-1-20 ☎242-2467
(会員制)3F 事務所 ☎242-1880
阪急・三宮東山崎側 ☎332-5727

珈琲 **モーツアルト**
中央区山本通2-6-11 ☎241-3961
グラッドマッシュン1F

喫茶館 **英國屋**
神戸国際会館南側 ☎251-4562

喫茶館 **英國屋**
三宮センター街3丁目 ☎391-9006

喫茶館 **仏蘭西屋**
三宮 フラワーロード(神戸市役所前) ☎232-4843

デザート喫茶 **ぶどうの木**
三宮 フラワーロード(神戸市役所前) ☎251-3231

TEA ROOM &
LITTLE SHOP **ファミリア北野坂ハウス**
中央区北野町2-8 ☎222-3535

純喫茶 **元町サントス**
中央区元町通2-3-12 ☎331-1079
元町通1番街南側

炭火焼煎珈琲 **珈琲倶楽部**
神戸市中央区北長狭通1-10-6 ☎332-2016
(生田路) ムーンライトビル1F

炭火焼煎珈琲 **コンロン・カフェ**
神戸市中央区東井通4-2-2 ☎261-1771
神戸いすゞビル2F

Salon & Cafe **BLUE MOUNTAIN**
神戸市東区八幡町4-6-16
阪急六甲駅下車南口西南約3分

フルーフショップ
フルーフバー **ベニマン**
神戸市中央区北長狭通3-24 ☎331-8584

コーヒ
ラウンジ **CARAT(キャラット)**
阪急三宮駅東口101店 ☎331-5141
白蘭ビル3F

★CLUB

C L U B **N E N E**
中央区北長狭通1-5-9 ☎331-4143

サロシ **コート・ダジュール**
中央区中山手通1-22-13 ☎222-7222
ビルサイドテラス4F

c l u b **飛鳥**
中央区中山手通1-2-6 ☎331-7627

c l u b **小万**
中央区東門路中島ビル3F ☎391-0638 ☎4386

c l u b **なぎさ**
中央区北長狭通2-11-2 ☎331-8626

クラブ **るふらん**
中央区中山手通1-3-1 ☎331-2854

C L U B **あざみ**
中央区中山手通1-5-6 ☎332-0022
あざみビル2F

C L U B **伽羅**
中央区中山手通1-5-6 ☎332-0022
あざみビル2F

C L U B **彩**
加納町4-8-7 F B1ビル6F ☎392-0156

C L U B **神戸倶楽部**
神戸市中央区加納町4-7-11 ☎392-3719
パレ北野ビル2F

パティシエター **かけい**
中央区下山手通2-1-13 ☎332-2239

バー・ラウンジ **ファンタジー**
中央区下山手通2-10-6 ☎332-3919
オランダ屋 2F BAR 3F LOUNGE

★STAND & SNACK

レストランBAR **薔薇屋**
中央区北長狭通5-5-22 ☎351-4311

ジャズライブ **レストランソネ**
中央区中山手通1-24-10 ☎221-2055

ジャズライブ
ハウス **アルパトロス**
中央区中山手通1-22-10 ☎231-3300
最上ビル2F

ブチヤンソ
音楽の家 **エトワ**
中央区三宮町3-8-12 ☎332-1755
神戸トアロード三宮センター街
西人11スカイタワービル3F

スナック **雅子**
中央区北長狭通1-5-9 ☎332-0051
K C Bビル3F

B a r **トム・キャンティ**
中央区加納町4-9-17 ☎331-2122
幸田ビル1F

カクテル
ラウンジ **サヴォイ**
高瀬山側 テキの店北 ☎331-2615

ミュージック
ラウンジ **サントノール**
トアロード店 中央区下山手通2-5-6 ☎391-3822
北野店 中央区中山手通1-22-10 ☎221-3886
大和ナイトクラブ6F

スナック **トスカ**
中央区北長狭通1-20-2 ☎391-3930
笹原ビル2F

素舌洞 **でっさん**
中央区北長狭通1-5-12 ☎331-6778

SALON Du **マッシュケナダ**
中央区中山手通1-4-6 ☎331-5587
ユーベルビル4F

Wine and
Sommeling **珍地理屋**
中央区中山手通1-22-10 ☎242-0288
大和ナイトクラブ1F

レジャービル **西村ビル**
中央区北長狭通2-12-10(生田路)
スーパーステーション ランダムハウス45rpm
流通店 楽屋 エスカイクラブ

スナック **かてな**
中央区中山手通1-7-10 ☎331-1316
英健ビル1F

スナック **アダルト**
中央区北長狭通1-20-2 笹原ビル5F ☎321-5885

スナック **オアシス**
中央区北長狭通1-9-17 ☎333-1946
三宮東島ビル4F

カクテルバー **馬車屋**
中央区加納町4-9-29 ☎331-6814
パンフィットアトラクス神戸ビル3F

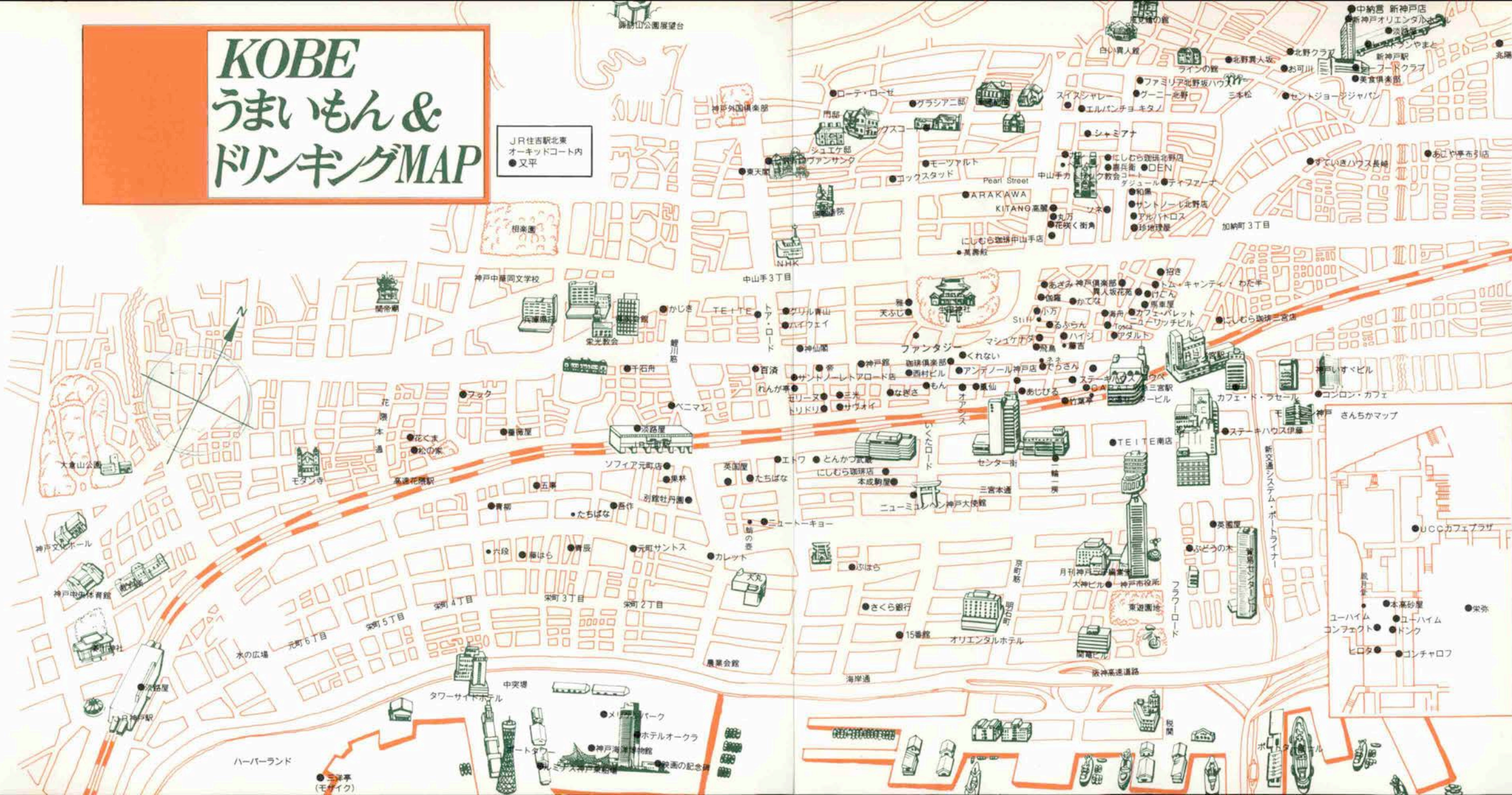
スナック **STILL**
中央区中山手通1-4-13 ☎332-5759
東門会館

ピアノラウンジ **カフェ・パレット**
中央区加納町4-7-2 ☎322-2650
アルパ北野坂7F

KOBE

うまいもん & ドリンクMAP

JR住吉駅北東
オーキッドコート内
●又平



Shopping & Taste



しゃぶしゃぶ倶楽部
naniya
ワイワイワイ

阪急三宮駅山側スグ・ステラ三宮ビル4F
(078) 322-3972

●しゃぶしゃぶ
牛しゃぶコースは1900円から。4名様以上のご宴会メニューなら、飲み放題、しゃぶしゃぶ食べ放題に、小鉢・野菜・うどん・デザートがついて4800円!!



●額縁・画材・美術作品
美しいデザインとあらゆる寸法の額を確かな技法と磨き抜かれたセンスで、皆様にお届けしています。

末積製額

トアロード・大丸前 (078) 331-1309



●ギャラリー
荻野真澄個展。11/4(木)~11/13(土)
独立美術会友、県美術家同盟、芸文会員
として活躍の女流作家。今回も「集う」
をテーマに油彩15点を展示します。

■ ギャラリー あじさい

さんプラザ3F (078) 331-1639・1067



●テイルルーム
シックなムード漂う落ち着いた店内で飲むサイフォンコーヒー。くつろぎの中に深い味わいが楽しめます。

カフェドラセル
LASSERE

中央区雲井通4丁目 神戸新聞会館 (078) 221-8155



こうべ 銘品物語

グルメ達が集う街神戸には、たくさんの美味しい銘品があります。その銘品のひとつひとつには、様々な創意工夫があり、作り手の思いが込められているのです。そんな美味しい銘品をご紹介します。



四季折々の風情を
伝承の味で楽しむ



この季節人気の丹波の新菓を贅沢に用いた栗むし羊かんと、銘菓「雪月花」。お求めは、左記店舗の他、大丸神戸店にて。「雪月花」は3個で1組。5組入1870円

季節のうつろいを情緒豊かに表現したことは「雪月花」になぞらえた三色の最中、灘の銘菓「雪月花」や、丹念に練りあげた備中大納言を求肥に包み、香ばしい最中種ではさんだ「庵月」など銘菓は多い。伝承の技術が生んだ味はまさに絶品である。



御菓子司

常盤堂

神戸市東灘区御影中町四十八二二
電話 078-(851) 4677 代
FAX 078-(851) 4688 0



世界中が愛した
手づくりの味



蜂蜜を加えた下味が特徴のハニークロイン (700g ¥4,500)、チップ材でスモークしたヒッコリーベーコン (150g ¥600)、ポピュラーなヨーロピアンウインナー (280g ¥900)

メイシヨクと技術提携し、フライベ・ジャパンとして神戸に誕生した。保存料を一切使わず、天然スパイスだけで味付けたフライベのハム・ソーセージは、'90、'91、'92年度世界ハムコンテストで3年連続メダルを獲得、「世界最高の味」となった。



フライベ

トアロード店

神戸市中央区三宮町2-9-11
TEL 078-322-1186
FAX 078-322-0706
営業時間 10:00AM~7:30PM
定休日 水曜日



優しい心づかいを
和菓子にこめて

のどかな街なみ阪急苦楽園口の駅
前にたたずむ菓匠寿本舗。

素朴なおもてなしにびったりの飾
り気のない和菓子が並ぶ。売り場の
奥には、むせかえるような大納言の
香りと、蒸気と水分を充分に含んだ
もち米のなつかしい香りが満ちた製
造工場がある。だからもちろん、店頭
の和菓子たちは、いつも作りたて。
包装の間、おすすめのと菓子をは
とつ、とてもおいしい日本茶と一緒
にだしてもらえろ。

特におすすめなのがとろけるよう
なわらび餅。さらりとしたこしあん
を包んだ本わらびというおまんじゅ
うだ。



夙川物語20コ入り 3400円
(夙川のほとりと夙川のせせらぎの
詰め合わせ)



自然の恵みたっぷり
今年も豊かな味わい

93年ヌーボ(新酒)が今、農業公園、
フルーツフラワーパーク他市内各店
で発売されている。その年のぶどう
の出来をすぐに味わえるヌーボ。今
年も芳醇、まろやかに仕上がった。

ワインは気候、風土がそのまま味
に反映、最も地域色のお酒。日本
の地中海と言われる瀬戸内海気象下、
太陽の恵みを受けた温暖で雨の少な
い気候と豊饒な土壌に育まれ生まれ
る神戸ワイン。神戸市内124ha(栽培本
数8万本)のぶどう園で、有機農法を
駆使し栽培されたぶどう(欧州系高
級ワイン専用品種)を原料に、農業公
園(神戸ワイナリー)で醸造される。



菓匠 壽本舗

〒662 西宮市南越木岩町
9-5

☎ (0798) 71-2761



阪急苦楽園駅前スグ
年中無休 9:00~20:00

KOBE 
Wine

神戸市立農業公園
神戸市西区神部谷町南和155番地の1
〒651-22 TEL. (078) 991-3911

財神戸市園芸基金協会



神戸市内産ぶどう100%。白の甘
口・辛口に、ロゼの3種。モンデ・セ
レクション5年連続の金賞に輝く。

ぶどうの個性を最高に生かすための
様々な追求がなされているが、まろ
やかな味を求め、通常の倍ひと月を
かけてじっくりと行われる低温発酵、
常温びん詰めなども、その一例。
初醸造から13年、今や、すっかり、
神戸を代表する一品だ。





伝統ある神戸洋食を 食卓にお届けします

港町、神戸で生まれた「洋食文化」。それは西洋料理が、長い年月を経て日本人の嗜好に合わせてアレンジされたもの。そんな洋食文化の味を家庭の食卓で簡単に満喫できるメニューがアール・エフ・ワンから誕生した。

「神戸洋食シチュー」――。

素材は自然界から選ばれた清純なもので、無理な加熱、加圧を避けた調理法。そしてフレッシュな状態を一定期間保持できるチルド方式に、利便性を追求した電子レンジ対応容器。それらは全て「より新鮮に、簡単に、おいしく、味の限界に挑戦」という考えから。賞味期間は14日間。その短さもおいしさを生み出す条件のひとつとなっている。

種類は、ビーフ、タン、チキンシチューなど。間違いなく神戸の銘品のひとつとなる新メニューである。



■神戸洋食シチューを10名様にプレゼント。

●商品

「K3-310」

ビーフ、チキンのトマト、タン各シチューが1人前（250g）×2

●応募方法

ハガキに住所・氏名・年齢・電話番号・職業を記入

の上、次の宛先にお送り下さい。12月10日締切。

〒658 神戸市東灘区魚崎町27-10

㈱ロック・フィールド 企画部

神戸洋食シチュー プレゼント係



アフタフコ館によくある解法。

■商品に関するお問い合わせは下記まで



株式会社 ロック・フィールド
〒650 神戸市中央区明石町48番地
☎078-452-0008



初代豊助の時代から 変わらぬ人気

太閤秀吉の時代、播磨と京・大阪を結ぶ西国街道の裏街道として栄えた宿場町「淡河」。

明治一五年、この地に満月堂初代



1つ36g、50円 お買い求めは、
同店での直売の他、神戸大丸で

至広島	至西脇	至大阪
中国経賞	●吉川IC	
興 道	淡河町	
	満月堂	
至三木	興 道	国道428 至三田
		至神戸

創業明治15年 / 100有余年の伝統の味

豊助饅頭
満月堂

神戸市北区淡河町本町746 ☎078(959)0031・0310

のびのよい超薄皮生地、北海道産の大豆に黄ざら、白ざらを混ぜてたいた淡泊な風味の自家製こしあんをたっぷり入れたこの蒸しまんじゅうは、口当たりがよく、二つ三つと思わず手がのびる。破れずに中のあるが透けて見える程度に蒸しており、できたてのあんは流れる程にやわらかい。経木に包んで、できたてを手渡すという姿勢は、初代豊助の時代から代々受け継がれ、今に至る。時代は移り、街道を行き交う湯治客から、大型バスの観光客、ドライヴを楽しむカップルへと客層は変わっても、素朴な味の豊助饅頭の人気は変わらない。



吉村豊助が店を構え、湯治客を相手に蒸しまんじゅうを売り出した。これが豊助饅頭の始まりである。



本場中国の秘味が
いま家庭で華開く

自然が育んだ良港に恵まれ、港町として栄えた神戸には、様々な異国の文化が根ざしてきた。なかでも食文化は、中華料理・仏蘭西料理・印度料理など他都市に類をみないほど多くの店がその味を競い合い、とりわけ中華料理は、今や神戸の顔である。

店先で包子や油条を売る声や、独特のスープの香りに包まれて終日賑わいをみせる南京町。この町からまた一つ、味覇という銘品が生まれた。味覇とは、中国語で「味の王様」という意味を持つ。

本場中国の味は、一口では表わせない複雑な味。一般に「南淡北濃西辣東酸」といわれるが、材料・切り方・調理法など底辺が広く奥深い。数千年の歴史の中で極められた本場の料理の醍醐味が、今、家庭で演



発売元

株式会社 廣記商行

南京町本店 神戸市中央区元町1-1-4

TEL 078-331-1114

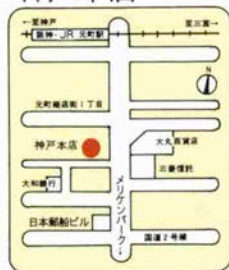
本社 神戸市東灘区魚崎浜町29-5

TEL 078-411-3300

大阪営業所 大阪市北区天神橋2-北1-9

TEL 06-358-1988

神戸本店 (南京街)



南京町への入り口
である長安門



買い物客で賑いを
みせる南京町本店

出でる、それが味覇である。

鶏、豚などの特選スープを基本に、新鮮野菜のエッセンス・高級油脂など20種類のスパイスを配合し、味・コク・風味の3拍子が揃った半練りタイプの高級中華スープの素なので、時間をかけてスープベースを作る必要がなく、長期保存もできる。又、中華料理だけではなく、和・洋食にも使え味の世界が広がるまさに神戸にふさわしい品である。食文化の華を我が家で開かせたいものだ。

作り方

- ① 味覇(ウェイバー)を分量のお湯で溶き、醬油を加え、弱火であためておく。
- ② そばは熱湯でサッとゆでる。
- ③ ねぎは小口切り、もやしはサッと炒め、焼豚はうす切りにする。
- ④ あたためていた器にそばを入れ③の具をもりつけ、①のスープを注げばできあがり。



ラーメン
麵

● スープ	小さじ2 (10g)
味覇(ウェイバー).....	小さじ2 (10g)
お湯.....	270 cc
醤油.....	小さじ2 (10cc)
● 材料 (1人分)	
中華そば.....	1玉
日本ねぎ.....	4本
焼豚.....	2枚
メンマ.....	10g
もやし.....	10g

グルメ対談

■あこや亭住吉店新装オープン

住吉川の清流のもとで 丹精こめた日本料理を

中馬 博 ▲あこや商事㈱取締役社長▼

中村 義行 ▲あこや商事㈱取締役布引店店長▼

山内 功 ▲あこや商事㈱取締役住吉店店長▼

村上 和子 ▲ジャーナリスト▼



あこや亭住吉店「聚楽」の間で。左より中村さん、村上さん、山内さん、中馬さん。「聚楽」は秀吉が京都に築いたと伝えられる豪華なまぼろしの邸宅聚楽第にあやかりと名付けられた。

11月2日(火)、あこや亭住吉

店がオープンした。中へ入ると

1階は川が流れ、広々として落

ち着いた雰囲気だ。中庭をはさ

んでテーブル席、和室、寿司カ

ウンター、2階は和室と、大、

中宴会場がある。今回は2階特

別室の「聚楽」の間であこや商

事株式会社取締役社長の中馬博

さんと取締役布引店店長の中村

義行さんに村上和子さんがイン

タビュー。新しくなったあこや

亭の魅力についてお話を伺った。

中馬 あこや亭は昭和44年布引

に開店したのが始まりです。当

時は真珠業界が不況で、田崎俊

作会長が田崎真珠社員の働き場

をつくるために始めたのでした。

中村 当時私は田崎真珠にいた

のですが、大相撲の十両だった

ということから、田崎会長から

ちゃんこ鍋をやたらどうかと

言われたのです。関西はうどん

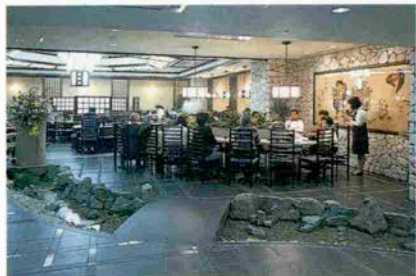
が多いところですので、うどん

ちゃんこをつくろうということ

になって、讃岐うどんのうまい

四国やあちこちへ勉強にいきま

した。そうして、研究してちゃ



1階テーブル席。この他に和室が6部屋、寿司カウンター、2階には和室が8部屋、特別室の「聚楽」大、中宴会場がある。

んこ風うどんを始めたのです。
中馬 住吉店は昭和52年にオープンしたのですが、これだけ立地条件のいい場所を3階建てのあこや亭で放っておく手はないと、この度新装オープンすることになりました。田崎会長は従業員を大事にしないと会社が発展はないと考えていますので、4階より上は田崎真珠の従業員の寮、社宅になっています。
村上 1、2、3階があこや亭ということですがとてもきれいなお店ですね。水の空間が素敵です。広くて明るくて・・・今一番日本人が求めている空間ですね。中馬 店のレイアウト、設備、内装など、基本構想から細部に至るまで当社竹内相談役（田崎真珠代表取締役副社長）の専門家顔負けのノウハウに加えて、献身的なお世話により出来上がったものです。1階ホール壁面や和室には大津絵を飾っています。

す。大津絵とは寛永年間頃（西暦1624～43）近江国大津の追分辺りで売り出された民衆絵画のことです。うどんが形づくられたのが室町時代（1392～1573）といわれ、一般に庶民の食物としてうどん屋が世に出たのが寛永の頃と伝えられていることから、同じ年代頃に描き始められたという大津絵を伝統的なこと・庶民のものとして、縁起が良いことから選んでいます。またあこや亭のマーク寛永通寶（一文銭）も同様の意味があり、加えて讃岐うどんということとで、讃岐（香川県）観音寺の、琴弾きの浜にある周囲345メートルの寛永通寶の砂の造形にも由来しています。

村上 このお勧めのメニューは何でしょう。

中馬 住吉店の新装オープンを機に住吉店と布引店のメニューを統一して一新したのですが、やはり人気のトッピングはうどんすきのあこや鍋ですね。あこや鍋のファンも随分増えました。皆さん味にきびしいですよ。私共ではまずだしを基本にしています。手前味噌になるかもしれませんが、このだしは他の店舗では味わったことのない、いい味ですよ。だしをだす時間、温度、ぶしの種類など色々と吟味してだしを出しています。あこや鍋はやはり、うどんのこしとだしにつきまます。他にはミニ会席風の御膳が人気ですね。

村上 私がポートアイランドのあこや亭でよく頂くのがあこや貝の貝柱が入っているあこやうどんなんです。いかにも真珠屋さんのおうどんだと思って嬉しくなりますよ。

中馬 あこや貝の貝柱は生産量が少ないので他では出せません。あこや貝の貝柱のバター焼きもおいしいですよ。他には布引店住吉店ともに寿司カウンターを設けましたので、にぎり寿司もお気軽に召し上って頂けます。村上 家族で来てでもいいし、1人でもいいし、宴会もできます。中馬 220名様までできます。村上 このお部屋も素敵ですね。お道具や器もいいです。

中馬 聚楽の間では柿右衛門の器を使ったり、有田や京都には器の調達に通いましたよ。村上 おもてなしの心を感じました。会席料理を心ゆくまで楽しめる空間としても重宝ですね。



住吉店

神戸市東灘区甲南町5-5-7

TEL (078)453-3737(代)

営業時間 11:00am～11:00pm



ゴジラの登場に子供たちも大喜び。

10月13日、神戸に日本初、日本唯一のゴジラ専門ショップと博物館が同時オープン。場所はJR三ノ宮駅を東へ徒歩1分のGビル。この日は、2階の屋台村でオープニングパーティが行われた。

ゴジラ記念博物館の館長山崎晃平氏は「ゴジラ好きが高じて、

GODZILLA
THE KING OF MONSTERS

神戸にゴジラ上陸!!

ゴジラパークオープン

- 1、2階 屋台村呉爾羅（こじら）
- 3階 ゴジラショップ in 神戸
- 4階 ゴジラ記念博物館

ここまでできてしまいました。次の映画では、ゴジラに是非神戸に上陸してもらい、このビルをひと踏みでぶつつぶしてもらいたい」と豪快なあいさつ。乾杯前の鏡割りは、酒樽の上に神戸をイメージした街の模型を作り、それをゴジラの足型の木づちで割るという趣向のこらしよう。その後のゴジラの登場で場内は沸きに沸いた。

このGビル、1階2階は屋台村呉爾羅（こじら）。串カツ、おでん、寿司、焼肉、天ぷら等10数件の屋台が所狭しと軒を並べる。各店にはゴジラに因んだ名物メニューがある。ゴジラ焼き、アンギラス鍋、モスラ風サラダなど、蟲肩の怪獣メニューをオーダーして、どんな料理がでてくるのか予想するのも楽しい。

この屋台村はゴジラのビデオを楽しめるうえ、2000円もあればおなか一杯になれるリーズナブルさが受けて、連日超満員



オープン初日から賑わう1階2階の屋台村呉爾羅。駅から近い便利さが受けて多くの人がつめかける。



ゲストの川北紘一監督を襲うゴジラ。



オープニングで挨拶をする、左からゴジラパークプロデューサー 田中 健氏、
屋台村呉爾羅社長 大西幸雄氏、G計画社長 中岡裕司氏。



G ゴジラ in 神戸

G ゴジラ記念博物館
Open: 10:00am~8:00pm
定休日: 年中無休

G 屋台村 呉爾羅
Open: 5:00pm~5:00am
定休日: 年中無休



ゴジラパーク

〒651 神戸市中央区旭通5丁目
15番2号Gビル

☎ (078) 272-1000

の人気となっている。
3階のショップにはゴジラ関係のオモチャ、書籍、AV、ファンシーグッズ、CD等が勢ぞろい。当店のオリジナルグッズもある。
4階の博物館は東宝特撮映画関係のポスター、パンフレット、怪獣造型のトップ、そして特撮造型の最高峰、井上雅夫の作品など貴重な資料、そして名場面の再現ジオラマを展示。マニアにはこたえられない空間だ。
またゴジラショップ in 神戸ではゴジラファンを始め、特撮・アニメファンの交流の場として『ゴジラショップ友の会』を設立。問い合わせは62円切手を同封して、『ゴジラショップ友の会』まで。案内書を送ってもらえる。



4階のゴジラ記念博物館。

3階のゴジラショップ in 神戸。

神戸の眺望と老舗の味 —— お可川



KITANO MAP

お座敷でゆっくりと寛ぎながら、カウ
ター越しに広がる神戸の景色と美味し
い神戸割烹お可川。

瀬戸内できとれるあなご、きす、たこな
どの素材そのものの味、そして季節の味が
楽しめます。

昭和7年、先々代ご夫妻が元町に小さ
な店を構えたのが始まりで、ここ北野の高
台に移って18年目を迎えます。

「皇后陛下がご婚約前にお父様と神戸へ
来られた時にお寄り下さいまして、私も助
手として接待させて頂きました」とおっし
やる料理長の林さんはこの道44年のベテ
ラン。
伝統に裏打ちされた味はまさに絶品です。



■神戸市中央区北野町1-5-10
☎078-222-3511
営 11:00~21:00
コース ¥10,000 定食 ¥5,000
会 席 ¥12,000~(税+サ別)

・フランス料理・

北野クラブ

神戸市中央区北野町1丁目5-7
☎078-222-5123
ランチタイム a.m.11:00~p.m.2:30
ディナータイム p.m.5:00~p.m.10:30

メキシコ料理
ティファナ

TIJUANA

神戸市中央区山本通1丁目21-13
☎078-242-0043
17:00~0:00 木曜定休

il PORTO VERDE

新イタリア料理 ポルトヴェルデ

ホテル グランドビスタ (ロビー階)
神戸市中央区加納町2丁目13-7
☎078-271-2111

異人館のユーハイム

ラインの館

神戸市中央区北野町2丁目10-24
☎078-222-6266
10AM~6PM 第3木曜定休

神戸割烹

お可川

神戸市中央区北野町1丁目5-10
☎078-222-3511
11AM~9PM

神戸北野ホテル

☎078-271-3711
フランス料理
VINGT-CINQ
ビストロ・ヴァンサンク
☎078-271-0280
神戸市中央区山本通3丁目3-20

フランス料理レストラン
ラックダヌシー

神戸市中央区山本通2丁目2-13・101号
☎078-242-3031
ランチタイム 11:15AM~2:30PM
ディナータイム 5:00PM~9:15PM
定休 木曜

フランス料理

ゲーニー北野

神戸市中央区北野町2丁目7-18
リンスギャラリーB1F
☎078-242-2562

手づくりのシフォンケーキと
サンドイッチ
ファミリーア

北野坂ハウス

神戸市中央区北野町2丁目(北野坂)
☎078-222-3535
11AM~6PM 月曜休

ワインレストラン・ワインハウス

ロテ・ロゼ

神戸市中央区北野町4丁目9-14
☎078-222-3200

フランス料理

ビストロデュリオン

神戸市中央区山本通2丁目13-6
☎078-221-2727
正午~10PM 月曜休

英国風レストラン

St. George Japan

神戸市中央区北野町1丁目2-17
☎078-242-1234
11AM~3PM (ランチタイム)
5PM~11PM (会員制)

会員制レストラン
インターナショナルゾーン
CASABLANCA CLUB
カサブランカクラブ

神戸市中央区北野町3丁目1-6
☎078-241-0200・222-0182(バビロン)
入会金 10,000円・お食事 3,000円~
17:00~24:00 (フルコース)

料亭・ラウンジ

北野異人坂

神戸市中央区北野町2丁目9-22
☎078-222-2001
11AM~6PM (ティー&ランチタイム)
6AM~11PM (料亭&ラウンジタイム)

神戸北野坂 炭火のやきにく

炭火焼食房 **五番館**

神戸市中央区山本通1丁目22-13
ヒルサイドテラス2F
☎078-272-0330
5PM~深夜 無休

フランス料理

ジャン・ムーラン

神戸市中央区北野町2丁目16-8
☎078-242-4188
11:30AM~2PM
5PM~10PM 水曜休

