

# ハレ

## 出石アカル

絵 菅原洸人

題字 六車明峰

間待ちの時によく来てくださっていた。ある日、  
「今日は夜まで用事ないで言われたから、散髪に行つたんや。鏡見てたら、道の向こうから社長が来るのが見えて、あわてて店の奥の座敷通つて裏から逃げて来たんや。頭、途中やつたけど、社長と並んで散髪なんてでけへん」

散髪中の頭を帽子で隠してコーヒー飲みながらの話である。

わたしが書くものの一番最初の読者は家内である。と言つても読んでくれるわけではない。彼女は忙しい。新聞読む間もない。だから、台所に立つ後ろ姿に向かつて読んで聞かせる。その反応が最終チェックとなる。

\* \* \*

一緒にいるのは車の中だけでいい。プライベートで一緒になるのは我慢できないと。よほどの気遣いイである。私の店でもよく気遣いしてくれさせて、実に感じのいいお客様まであった。

ところがこの人、家では大変なワンマンだったのだと。

妙子さんの話。

前号で、わたしは昔、米屋をしていたと書いた。そのころのお客さまと今もお付き合いがあつて、何人かが『輪』に来てくださる。その中の一人、伊賀妙子さん、71歳。

一見なよなよとして弱々しい。若いころは、夢二が描く女性に似ていた。しかしおしゃれをするわけでなく、いつも地味な服装で前かがみ、不幸を連れて歩いているような人である。

ところが実は…。

この人のご主人も元気なころは『輪』のお客さまであった。不動産会社の社長付きの運転手。時

「何ゆうてるのん。あの人、外面ばっかり良うて、うちでは、ちょっと気に入らんことあつたら、テーブル引っ繰り返すわ、お茶碗投げるわ、そらひどかつたんやから。家中におられへんから逃げ出すんやけど、そんな時はうち、いつも自分の実家に帰らずに主人の実家に逃げ込んでやつた。あの人、それが一番困らはるねん。うちはゲームみたいなもんやと思ってるけど、子どもにはちょっとね。家の中戦場やから勉強どころやないもんね。まともに育つわけあらへん。次々とみーんな

は中学校の時に産婦人科のお世話になるし、そら波瀬万丈やつたんよ。娘？その時の子ども育てるよ。同級生がカンパしてくれてね、産みやつたん。うちの子らはね、みんな札付きのツヨイ子に育つたよ。そらそうやん、あの人自身が少年院上がりやつたんや。あんまりワルいから、親に北海道の自衛隊に放り込まれたんやがな。そこでちよつと性根入れてもろて仕事するようになつた人やー

妙子さん、苦労話をしてくださいさる。

ところが、少しも深刻さが伝わつてこない。まるでひとごとのように、笑い声さえ立てながらのお話である。見かけとちがつて、あつけらかんと明るいのだ。

「結婚してすぐに、なんでこんな人と一緒になつたんやろ、しもたことしたなと思った。そやけど、不思議なことに子どもはすぐにでけて、しかも朝顔の花咲くみたいにツルツルと四人も。あこのろ給料安いし、

あの人、あともう要らんゆうて、何年も作らんかつたんやけど、ひょこつと五人目の子がお腹にでけた時に、うち、あの人隠しどつてん。ゆうたら下ろせ言われるから、ぎりぎりまで隠しどつてん。どうとうバレた時、ごつつい怒らはつたけど、うち産んだつてん。だつて子どもは何人産んでもみなかわいいやん。だけどあの人欲しなかつたその子をえらい嫌うて、いつつもきつう当たつて

はつた。うち、『ちよつと逃げとき』ゆうて、小遣い持たせて逃がしたりしよつたんよ。ええ子になるわけないやんなあ。ところがこのごろになつて、他の子はみんな家出て行つたし、自分が年いつつきて、その子が可愛いてしやあないねん。えらい年離れてるから、孫みたいに可愛がつてからに。病気になつて、なんべんも手術して、とうとう自慢のハーレーの單車乗れんようになつてしまつて、その子にやりやつてん。それまで手も触れさせへんかつたのにね」



ご主人の趣味はただ一つ、ハーレー・ダビッドソンで休日にツーリングすることであつた。ちよつと無理して買ったハーレーを宝物のように大切にしておられたのである。

「今、看病で大変やけど、うち、おもしろい人生やつたな、思てるねん。済んで損やん。なつ」

さて、これから家内にこれを読み聞かせてやろうと思つてゐる。「同感や！」と言つたりして。

■出石アカル（いぢし・あかる）一九四三年兵庫県生まれ。『風媒花』（火曜）にて、二〇〇二年度第三十一回ブルーメール賞文学部門受賞。

# 《神戸異人館物語》

## 夜明けのハンター



ハンター肖像

### 舞鶴丸竣工

明治四年のこの時、日本の人口はおよそ三千四百万人であつた。兵庫に居留する外国人は英国人一百十六人、ドイツ人二十六人、フランス人十九人、清国人二百四十人、ベルギー人一人、イタリア人二人の計四百五十四人と記録されている。そのうちの一人がキルビーとハンターなのであつた。そしてその二人がのちのちの日本に大きく影響を与える働きをするのである。しかもそのひとりのハンターは日本びいきときてゐる。早春に花開く梅も好きであったが、それ以上にハンターが心惹かれる花は桜であった。今年の桜はハンターにとつ

てことのほか美しく感じられた。この国ではあちこちに桜の木がある。ふだんはことさら目立たないのに、四月の声を聞くと、一斉にピンクの花を開いて、こんなにもあちこちに桜が植えられているのかと気付く。

居留地の北側、生田神社への参道に桜の木があつた。その東、居留地の外れに当たる生田川のほとりにも桜並木があつた。満開の花がやがて桜吹雪に変わろうとするところ、川尻の東にある小野浜鉄工所では舞鶴丸が完成の時を迎えていた。艦装の最後を飾つて、稻次郎の手がける向かいタイガー

### 三条杜夫 絵・谷口和市



マークの彫刻をとの演出は秋月の心くばりである。

「ハンター監督、舞鶴丸の工事が全て完了の瞬間  
をチェック下さい」

秋月が敬意を表して言う。注文主の肥後藩の要人たちはもちろん、来賓として米田左門講師が招かれている。稻次郎の両親の大工の留吉と妻のタネも我が子の晴れの仕事ぶりを一目見ようと駆けつけている。所長のキルビーは、みんなが一致団結して小野浜鉄工所の記念すべき第一号船の竣工行事を整然と取り行う現場に立ち会って、満足このうえもない面持ちである。そして、この瞬間に立ち会うべく姿を見せた英国人は、キルビーを金銭面から応援するハーガンとティラーの二人である。今風に言えば出資者で、資金的応援はするが、日常業務には関知しないというやり方を通していたが、今日ばかりはV.I.P.、重要人物として招かれたものであった。ハーガン、ティラー、キルビー、ハンターと四人の英国人が揃うさまは、いかにも近代的な事業を証明する雰囲気で、注文主の肥後藩関係者たちにとつても気持ちの良いものである。

「細川の殿様の斬新な感覚を引き継いだ我ら、九州の地より兵庫に赴き、時代の先端をいく技を用いて熊本のひたむきの精神を見事、ここに形に仕上げる。感激のみぎりじゃ」

「いや、ごもつとも。西洋に門戸を開いた兵庫を見込んでの舞鶴丸の建造、これこそ、熊本の象徴舞鶴城が海に浮かぶ心地ぞ」

「向かいタイガーマーク、それでは取り付けさせなどとご機嫌このうえもない施主たちである。

ていただきます

稻次郎がおもむろに一礼して、木槌を手にする。

あらかじめ丹念に鑿で打ち込んで用意しておいたタイガーマークをキャビンの入口に慎重に取り付ける。このマークの取り付けが終わると全ての工事が完了したことになる。工事人夫頭が目を光らせて稻次郎の手元を見守る。息子の姿を遠目に見守る留吉は気が氣でない。だが、蛙の子は蛙である。大工の息子が彫刻までこなせるようになつて喜びの方が大きい。稻次郎が最後の一打ちでマークを完全固定した。その瞬間、ハンターが宣言した。「コレヲ以テ舞鶴丸、全テノ工事完了シマシタ。肥後熊本藩ヨリオーダーノ舞鶴丸、只今完成シマシタ！」

すかさず、人夫頭がパンと手を叩く。それを冈に居並ぶ全員から大きな拍手が起つた。

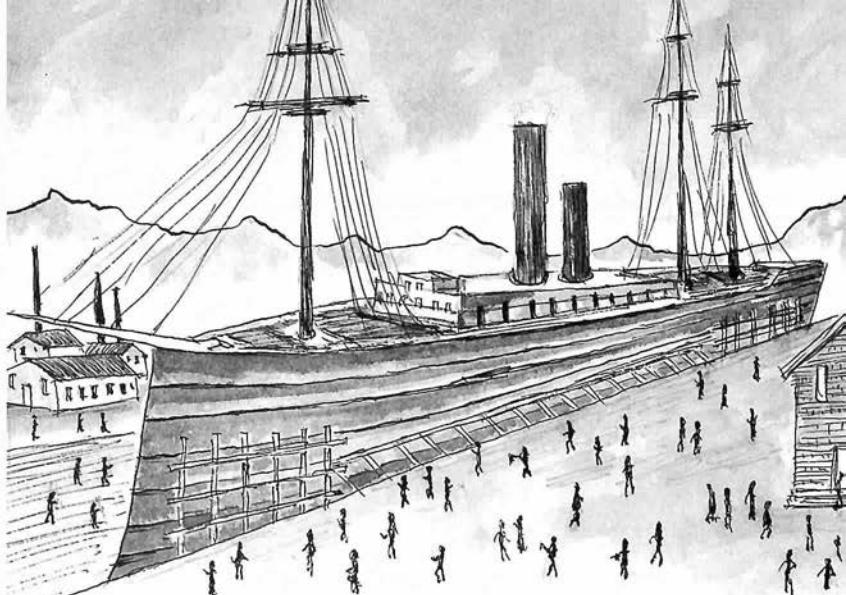
「コングラテュレイション！ サンキユーベリーマッチ！」

キルビーが踊り出さんばかりの大きなジェスチヤーでハンターに握手を求めた。出資者のハーガンやティラーもハンターに握手を求めた。

「ミスター・ハンター、ヨクヤッタ！ デカシタ。キミハ英國ノ誇りだ」

みたいな意味のことを出資者たちが母国語で讃えた。

「サンキュー・サー、アナタ方ノサボートノオ陰デ



ら手が出せないのである。タネも同様である。人間は悲しい時だけではなく、嬉しい時にも泣けるということを身を以て体験している。小野浜鉄工所が喜びに沸き返る。折しも満開の桜の花吹雪がそよ風に乗って降りそそぐ。まさにキルビー商会にとつて我が世の春である。こうして、小野浜鉄工所の第一号船、木造蒸気船舞鶴丸、百七十一、五トンが誕生した。それは日本における汽船建造の礎ともなる偉業であった。

ハンターも英語で言葉を返した。そして、ハンターは注文主の熊本藩の人たちに礼を述べることを忘れない。

「皆サン、ゴ注文アリガトゴザイマシタ。舞鶴丸皆サンノ船デス。可愛ガッテ下サイ」

ハンターの手から熊本の男たちの手に心が伝わる。キルビーが秋月と、稻次郎と、肥後藩の要人たちと、次々に握手をする。ハンターも同様に、次々とみんなと握手する。留吉だけは握手どころではない。息子の晴れ姿を見て男泣きしているか

翌年の明治五年一月二十四日、天皇の食膳に初めて牛肉が乗せられた。明治新政府の要職についていた伊藤博文が兵庫で知った牛肉のうまさを忘れられず、天皇に勧めたものであつた。のちに天皇が「牛肉を食べるよう」との布告を出し、日本中に牛肉を食べる習慣が広まることに拍車がかかる。その四ヵ月後に兵庫で「みなと新聞」が発行され、明治天皇が国民に勧める牛肉を食べる魁はこの兵庫にある事実もきつちり押さえて報道した。新聞というより、瓦版といった方がふさわしい出来映えの新聞ではあつたが、ニュースを報道する姿勢は評価すべきで、その一枚がハンターの手元にもまわってきた。愛子が読んで聞かせたニュースにハンターは感慨深げである。

「私トキルビーガ始メタ牛肉ビジネス、明治天皇ノ勧メデ日本中ニ広マルノデスカ・・・」  
一歳の誕生日を過ぎて、既によちよち歩きをするようになつている竜太郎の相手をしながら、愛子が言葉を返す。

「嬉しいことですねえ。そんなあなたとキルビーさんが、今度は船を造ることに夢中です」

「私、命ガケデ、オーストラリア、香港、上海マワリデ日本來マシタ。コノ地球、海デ沢山ノ国ツナガッテマス。世界ヲ自由ニ行キ来出来ル船、私作リタイ」

ハンターは究極の目的を造船業と心に思い描いている。

「竜太郎が大きくなるころには、夢が実現しているといですねえ」

居留地十四番館の玄関先で元気い遊ぶ竜太郎を見守りながら、愛子がしみじみ言う。世の中が文明開化で少しずつ変化していくのを実感する毎日である。居留地にガス燈の街灯を作る工事が最近始まっていた。居留地の北西、宇治川の傍にあつた閑門が昨年秋に撤去されていた。生田神社参道筋にあつた東閑門も同時に廃止されて、西国街道の往来が自由に出来るようになつていて。西閑門と入れ替わるように建てられたのが「郵便役所」、これがのちに郵便局に発展する。東京では昨年の明治四年（1871年）三月に郵便制度が構築されていった。政府の役人の前島密まえじまひそかが、英國を見習つて日本にも郵便制度をと働きかけ、政府が国家事業として着手したものであつた。さしあたり東京と京都と大阪を結ぶ事業であるが、民間の飛脚に比べるとスケールが大きく、いずれ日本全国に普及させる事業として意欲的に進めているものであつた。明治五年七月に全國規模での事業展開を始める予定であったが、その前に兵庫は京都や大阪

に近い土地柄から、既に郵便役所が作られているのであつた。

「大阪の平野と書状のやりとりが出来るのは嬉しいことですが、もともとのおこりの英國にも書状が送れるようになるといですねえ」

愛子が言う。

「英國ノパパ、ママニ私ガ日本デ頑張ツテイルコト、伝エラレルヨウニナル日、キット来ルデシヨウ」

ハンターが目を細める。その目に映る四角い大きな箱は最近設置された「書状集めの箱場」である。切手というものを書状の裏に貼つてその箱に入れると、何日かのうちに大阪や京都、東京に配達されるというものである。

郵便役所のさらに西に当たる楠木正成を祀る塚がこのころ神社に生まれ変わる。江戸時代に水戸のご老公・水戸光圀公が当地に赴き、「嗚呼忠臣楠子之墓」と揮毫した碑が立つ塚を見た伊藤俊介が兵庫県知事に就任し、博文と名を改めたところから神社造営の願いを出し、神域の整備工事が進められてきたが、明治五年五月二十五日の楠公戦死の日には湊川神社社殿が完成していた。さて、神社の名前であるが、はじめのうちは「大楠靈神社」とか「楠木神社」などの案もあったが、楠公が戦死の一大合戦のあつた地名としてよく知られていく湊川を採用して「湊川神社」に決定、別格官幣社とする布告も太政官から布達された。その四ヶ月後の明治五年九月には東京と横浜間に鉄道が開通する。そして、第二弾として予定されている鉄道が兵庫と大阪間であつた。世界に誇る蒸気機関

車を発明した国が英國であることがハンターにとつては何より嬉しいことであつた。

「愛子、私ノ生マレタ國、世界ノ人、喜バセマス。蒸氣タービン、陸デ使エバ汽車、海デ使エバ汽船デス。世界ノ海ヲ結ブ汽船ヲ造ル仕事ガ私ノ使命デス」

「世界の海を結ぶのですか？ 国と国とが交流することですね？」

愛子は今更ながらに我が夫のスケールの大きさを実感するのであつた。テクテクと自分の足で歩いたり、駕籠で旅したこれまでのことと思うと、蒸気を使つた汽車が日本に姿を現せるということを考えるだけでも、信じられないほどの驚きなのであつた。このころ、事実、兵庫県の東部、石屋川で川底の下に汽車を走らせるための鉄道敷設用トンネル工事が昨年七月に始まり、日本の鉄道史に記録される第一号トンネル工事が着々と進められている最中であつた。

この明治五年には歴史を書き換える出来事が起る。十一月九日、政府はそれまでの太陽太陰暦を廃止して太陽暦を採用することを発表したのである。

当小説ではこれまで歴史的事実にのつとり、旧暦通りの記述を行つてきた。旧暦、つまり太陰暦にもとづく考え方では、一カ月の長さを月の満ち欠けによつて定めてきた。それによると、一カ月は二十九日と三十日になる。二十九日になる月を「小の月」、三十日になる月を「大の月」と呼んだ。一年を十二カ月とすると、一年は三百五十五日と

なる。太陽の周期に比べると十日短くなる。これを調整するために設けたのが「閏月」。この閏月のある年は一年が十三カ月となつた。三年に一度の割合で一年十三カ月の年を設けて調整した。これでは不合理というので、明治政府は太陽暦を採用する一大決心をしたのである。太陽暦は文字通り太陽の動きに合わせて暦を決める。一年を三百六十五日とする。実際の太陽の周期は三百六十六十五日とする。明治六年一月一日とするので、これを調整するために四年に一度閏年を設け、二月二十八日のところを二十九日とする。世界の情勢をも考慮して明治政府が一大改革を行つたのである。太陽暦に切り替えるとの布告を行つた翌月の十二月一日で明治五年を終了させ、明治五年十一月三日を太陽暦による明治六年一月一日としたのである。

ここで少し脱線させて戴くと、「忠臣蔵」の物語でおなじみの赤穂浪士の吉良邸討ち入りは十二月十四日ということになつてゐる。雪が降るなかでの討ち入りのシーンはテレビドラマや映画で欠かせぬ見せ場であるが、江戸つまり今の東京で十二月に雪が降ることはまずない。これは旧暦での十二月十四日だから今の基準で考えると矛盾する。今の暦になおせば、一月半ばである。大寒のころならなるほど、雪が降つてもおかしくない。江戸時代は日本の人口はたかだか七千万どまり。地球温暖化の気配すらみじんもない時代。冬は冬らしく江戸に雪が降つて当然であった。

ついでに、当小説で兵庫開港を慶応三年十一月七日と筆者は表記した。新暦になおすと慶応四年

一月一日とする説もあるが、この時点では新暦は採用されていなかつた事実にかんがみ、当小説では正しく表示したものである。また、兵庫開港を神戸開港とする資料も多くあるが、当小説では、この時点では神戸市そのものが誕生していないので、兵庫開港としたものである。明治二十二年に至ると神戸市が誕生するので、その時にそのいきさつを綴ると共に、神戸港と呼び方を変えることを予告させて戴く。

小野浜鉄工所の評判は上々であつた。なにしろ日本で初めて、木造とはいえ、蒸気船を造つたのである。かつて勝海舟が乗つた「咸臨丸」は当時唯一日本と国交のあつたオランダで建造させたものであつた。純粹に日本製の蒸気船の最初は、ハンターが技術監督をつとめた舞鶴丸として後世に記録される。当のハンター自身は格別意識することもなくごく素直に運命のままに行動しているのだが、考えてみると我が国で初めてということを幾つもさりげなくやつてのける人物である。ただ、生まれ落ちた國を捨ててまで未開の地で自分の夢に挑戦しようとする気質は持つていた。だから何事にも真剣に打ち込む。この舞鶴丸の工事監督をつとめたことも、誰に技術を習つたわけではない。本国から届く機械を丹念に吟味して、それを文字通りの心臓として、周囲に船舶としての儀装を自分ながらに創意工夫して構築させていったまでである。一回り年長の秋月が彼を慕つて献身的に尽くしてくれたことも成功の大きな要因となつた。



■三條社夫（さんじょう・もりお）  
フリーアナウンサー、放送作家。ルポライターを経て、放送業界へ。経験にもとづく地域活性化講師としての活動も評価されている。著書に「いのち結んで」「宝の道七福神めぐり」、「そうゆう人たち」など。

「加州鉄工所の佐畠伸之と申します。お教えただきたいたことがあつて参りました」

兵庫製鉄所は加賀藩士にちなんで通称、加州鉄工所と呼ばれていた。いわばライバル会社の社員が思いがけなくも敵地に飛び込んできたわけである。ハンターが身構えるのも無理はなかつた。

つづく

噂は一人歩きする。ハンターの名前があちこちで話題となつて、彼を頼つての相談が増えってきた。なかには小野浜鉄工所の経営者がハンターと勝手に思い込む人もいて、上司であるキルビーに気を使つ一面もあつた。キルビーは経営者としての積極性に富むものの、実務面で人を納得させる度量の点ではハンターにかなわなかつた。だから、施主になろうとする人たちが、代表者のキルビーよりも直接ハンターと折衝したがるのも無理はなかつた。キルビーにとつてハンターはきわめて優秀なスタッフであるが、素晴らしい過ぎるスタッフは時として使いづらい一面も生じるのである。

小野浜鉄工所のある生田川から数えれば、西に鯉川、宇治川、湊川と三つ目の川に当たる湊川の川尻に明治二年から元加賀藩士が「兵庫製鉄所」を設けていた。ある日、そこで働く一人の男が何故かハンターを訪ねてきた。

# 美味より神戸

廣東料理・火鍋

Liang You

## 『絶品「火鍋」と本格広東料理』

中山手通りに古くからある広東料理店「良友酒家」の、モダンなセカンドラインが「Liang You」。良友で人気の中華風寄せ鍋「鴛鴦火鍋」が、予約なしで一年中いただける。その人気鍋とは、仕切りのあるお鍋に、鵝ガラベースのあつさりスープと、何種類もの香辛料が入ったビリ辛スープ、ひとつの鍋で2種類の味が楽しめるというもの。具材は、魚介、肉、野菜など約30種類。締めには、具材のだしがたっぷり出たスープに伊府麵<sup>イフーフ</sup>と、自家製海老ワンタンを入れて。一度ゆがい

てから揚げた伊府麵は、満腹でもするりと入ってしまう。火鍋にその日のおすすめ料理がついたコースは3,675円(2名様より)。

そのほか、香港から招かれた点心師による自家製の点心もおすすめ。魚介料理や肉料理、前菜など、本格的な広東料理も多数。アラカルトの他、おまかせのコースは3,150円(2名様より)。お得なランチセットが900円、お昼の飲茶コース(1,600円)も人気だ。



写真はおすすめ料理2品がついた火鍋コース(5,250円)。



本日のおすすめ具材もあるので追加を



078-333-6684

神戸市中央区三宮町3-9-20  
南泰ビルディングB1階  
[営] ランチ11:30~15:00  
ディナー17:00~22:00  
[休] 第1・3火曜



アジアンテイストのおしゃれな空間は女性客も多く、ちょっとしたパーティにも



重厚な門構えの入り口

# 美味より神戸

和食

春善

## 『職人が彩る旬の天ぷら』

まず見た目から、そして味、他のどの料理よりも季節を感じられる料理といえる、和食。生田筋にオープンした「春善」は、まさに、その伝統的な日本料理の醸酬味を、味わうことができる店。

ご主人の増川尚昌さんは、神戸の有名ホテルの和食部門に17年間、最後の数年は天ぷらのカウンターにおり、独立して開店した「春善」でも、逸品の天ぷらがいただける。太白の胡麻油と、菜種油をブレンドした



秋らしさが目にも美味しい柿のごま和え



ぱってりした関東風のかき揚げ丼、ご飯は十六穀米

この日の天ぷらは、車えび、穴子、マイタケ、インゲン、山科のシシトウ

特製の油で揚げた天ぷらは、さっぱりとしながら香ばしく、からりと揚がった衣に、旬の素材の味が活きる。人気のかき揚げ丼は、ぽつりと厚い関東風。えび、貝柱がたっぷりのかき揚げと、十六穀米が絶妙な旨さ。もちろん天ぷらだけでなく、お造りなどを含んだ会席料理は、熟練の職人が調理した、産地直送の旬の素材のおいしさを堪能することができる。



078-392-5583  
神戸市中央区北長狭通2-1-14  
玉広ビル4階  
[営] 11:30~14:00  
17:30~22:00 (21:30 L.O.)  
[休] 年内不定休



ご主人増川さん、左が林篤志さん。  
カウンターはヒノキの一枚木



天ぷら会席コース5,000円~  
お昼はかき揚げ丼御膳1,300円、コース3,000円~。コースは予約がおすすめ。

幅広い年齢層の常連客に愛される  
気軽に親しみやすいお店

## バー タラ

新井春美さん



「タラ」とは、名画「風と共に去りぬ」の舞台となつた町の名前だと。オーナーの林佐江子さんのパワーあふれるおしゃべりも楽しい。「親しみやすいお店ですから、気軽に立ち寄りください」とスタッフの新井春美さんは、物静かでおっとりした口調。実はこのおふたり、姉妹というから驚き。客さんの層も幅広く20代から80代まで。OLや女性客の常連客も多い。

### information

#### バー タラ

☎078-321-6039

神戸市中央区北長狭通  
2-9-5

■ 営業時間 17:00~24:00  
■ 定休日 日曜



■ 座席 10席  
■ 料金 ドリンク600円~



リラックス空間が心地よい  
幸せを呼ぶお店です

## クオドリフオリオ

いすみさん

「クオドリフオリオ」とは、イタリア語で四葉のクローバーのこと。「訪れたお客様が、幸せを感じていただけたら」と尾崎めぐみママ。気軽に自由に楽しめて、肩のこらないリラックス空間が心地よい。「うちの女の子の多くは、寿退社なんですよ。幸せを呼ぶお店です（笑）」。いずみさんはじめとした女性スタッフとママとの息の合ったトークも楽しい。

### information

#### クオドリフオリオ

☎078-322-3717

神戸市中央区加納町4-7-11  
パレード北野坂ビル3F



■ 営業時間 19:00～24:30 ■ 座席 20席  
■ 定休日 日曜・第3土曜・祝日 ■ 料金 6,500円(90分)





KOBECCO 神戸っ子グルメ  
**Gourmet**

スペイン直輸入食材のショップとレストラン  
ラ・マンチャ、アンダルシア地方の  
代表料理に出会う

**VAL MANCHA**

バル

マンチャ





## VAL MANCHA

☎078-252-1714

神戸市中央区磯辺通4-2-8 田嶋ビル1階

[営] ランチ11:30~14:30

ディナー18:00~23:00

[休] 月曜(ランチタイムのみ営業)

[P] 無

<http://www.valmancha.jp>



8月にオープンした「VAL MANCHA」。スペインから直輸入したオリーブオイルや、生ハム、チーズを使った本格料理、そしてワインが楽しめる。カステリージャ・ラ・マンチャ地方出身のオーナーシェフが腕をふるい、ラ・マンチャ地方、ガリシア地方、アンダルシア地方などなど、さまざまな地域の代表的な料理も登場。

こちらもスペインから取り寄せた、壁に貼られたおしゃれなタイルをはじめ、店内も地中海の雰囲気がただよう。

オリーブオイル、そして魚介と野菜がたっぷりのスペイン料理。直輸入の生ハム、チーズの盛合せ(1200円)、一般的のスペイン料理

併設されたショッップでは、オリーブオイル、チーズ、生ハム、はちみつやビスケット、サフランなど、スペインからの直輸食材を扱っている。ご家庭でも本格的なスペインの味を!

店ではあまりお目にかかるないマグロの塩干し(1000円)、ガリシア風タコの煮込み(1650円)。新鮮魚介をふんだんに使った特製のパエリア(1人前2450円)は予約制。お昼のコースは1150円。講師を招き、ワインやチーズの楽しみを広げるセミナーも開催している。

また、飲食、お買い上げ金額に応じて7%還元のお得なポイントカードもご利用。



KOBECO  
神戸っ子グルメ  
**Gourmet**

アンダーでも  
オーバーでもない  
道行く人々とアーティストの  
ニュートラルカフェ

**caffè  
NEUTRAL**





## cafe NEUTRAL

☎078-811-8607

神戸市東灘区住吉本町2-1-17

[営] 9:00~25:00

[休] 年中無休

ホームページ

<http://caffeneutral.web.fc2.com/>

ブログ

<http://caffeneutral.ko-co.jp/>

ポッドキャスト

<http://caffeneutral.seesaa.net/>



東灘区・住吉の閑静な住宅街の一角。店内をのぞくと温かい照明と笑顔がJAZZに乗つて流れてくれる。そんなカフェ&バー「cafe NEUTRAL」。オープンから6年目を迎え、今ではカフェ&バーだけではなくギャラリーとしても、温かく迎え入れてくれる。「スタッフをはじめ常に中立でいたい。お客様がここへ来られて、私たちと会話をしたり美味しい珈琲を飲んでいたいたりして、一時の清涼剤になれればと思っています。」と語るオーナーの寺島信子さん。

毎月アイデア満載のイベントの数々。9月には「女子自身」という「女子だけの女子のためのイベント」を開催。女子書道家やフラーなどの盛りだくさんのスケジュールでたくさんの女子が参加。また、当日の作品を店内に飾るなどをして、ギャラリーとしてもオープンしている。

また1日限定5食の「チキンカレー カラチ」もある。パキスタンのシェフ直伝のレシピで一切水を使わずに煮込み上げたカレーは絶品! ライスもターメリックライスと本格的。閑静な住宅街で本場の味が堪能できる。夜は店内のイメージもかわり、落ち着いた照明とバースタッフが夜の一時を演出。お洒落な夜を過ごせるお店です。



## かに料理の名門で 旬のかに料理を

冬の味覚の王様といえば、かに。旬のかに本來の味を生かした料理の数々。背子がに、お造り、焼がに、かにスキのついた「家伝カニスキコース」が旬のおすすめ。テーブル席、座敷の他、10名用から80名程度の大宴会場を完備。忘・新年会にも。

### 今月のおすすめメニュー

家伝カニスキコース(11月末まで)…11,550円

### おすすめメニュー

かにつくし会席………7,350円～

かにすきコース………8,400円～



## かに料理 西村屋 和味旬彩



078-232-3663



神戸市中央区磯上通7-1-20  
[営] 11:30～21:30 (L.O.21:00)  
[休] 無  
[P] 無  
<http://www.nishimuraya-fc.com>

## 六甲アイランドのホテル最上階に エンターテインメントプレイス堂々オープン

店内はスタイリッシュなインテリアとエキサイティングなライティングをまとい、神戸の絶景に華をそえる。ディナータイムにはライヴ演奏も。フレンチからグリル料理、鉄板焼まで幅広いメニューを愉しむことができる。素材は瀬戸内および近海の魚介、神戸牛をはじめとした国産牛、野菜は有機を含めた厳選素材を使用。

### おすすめメニュー

ランチコース………2,800円～

ディナーコース………8,000円～

バー…700円～(別途チャージ800円)



## レストラン&バー Kobe Grill



078-857-7018

神戸市東灘区向洋町中2丁目13番  
神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 21階  
[営] ランチ 11:30～14:30  
ディナー 17:30～21:00  
バー 17:30～23:00  
[休] 年中無休

## 明治座敷で囲む 名物しゃぶしゃぶ

神戸でのしゃぶしゃぶの元祖として親しまれているお店。明治時代の文明開化風の造りの店内で味わう神戸牛のしゃぶしゃぶは格別。自慢の明治座敷、小部屋、大広間があり、200名まで可能な大宴会場も。

### 今月のおすすめメニュー

しゃぶしゃぶ……………5,670円～

すきやき……………4,515円～

うどんすき……………4,305円～

鉄板焼……………7,140円～

(付出し・デザート付)(税込奉別)

## 神戸牛鍋料理店 とけいや



078-321-0555

神戸市中央区加納町4-7-23  
[営] 11:30～22:00 (L.O.21:00)  
[休] 無  
[P] 4台  
<http://tokeiya.net>



## アットホームな雰囲気の中 特選神戸牛ステーキを堪能

大きな鉄板の上で、マスターが焼き上げる神戸牛ステーキ。お肉の本来の味を引き立てる自家製ポン酢でいただく。オードブルや自家製デザートには季節の旬の素材がふんだんに。他にも新潟・魚沼直送のお米、珍しいハンガリー・ワインなど、随所にこだわりがありながら、リーズナブルな価格設定が嬉しい。

### 今月のおすすめメニュー

青山ステーキコース……………6,500円

青山特選郡馬コース……………8,900円

青山特選六甲コース……………11,000円

## ステーキハウス STEAK AOYAMA



078-391-4858

神戸市中央区下山手通2-14-5  
[営] 12:00～21:00 (L.O.21:00)  
[休] 水曜(祝日の場合木曜休)  
[P] 有(契約駐車場)  
<http://www.steakaoyama.com>



直輸入ドイツワインが350種  
欧風料理との相性はグート!

神戸・北野で29年。ドイツワイン輸入元が経営しているワインレストラン。種類は常時350種を揃える。店内はドイツを感じる落ち着いた雰囲気で居心地も抜群。お料理はドイツワインにあうヨーロッパ各地の料理を楽しめる。併設のワインハウスで購入もできる。ドイツワインの新たな魅力に出会える。

今月のおすすめメニュー

アイスバイン ..... 2,000円  
ドイツ伝統の家庭料理。豚すね肉を1週間塩漬けし2~3時間煮込む。つけあわせにはたつぶりのザウワーカラウトを添えて。驚くほど柔らかくボリュームも満足!



ドイツ料理(欧風)  
ローテ・ローゼ



☎ 078-222-3200

神戸市中央区北野町4-9-14

[営] 17:00~23:00 (L.O.22:30)

[休] 火曜、水曜

[P] 有

URL <http://www.roterose-kobe.co.jp>



素材をいかした海鮮料理  
本場の紹興酒も自慢

旬の素材をいかした海鮮料理が人気。フカヒレの姿煮込みには6時間かけて仕上げた上湯スープを使用。オマール海老の紹興酒蒸しを食べ終えたソースに自家製の玉子麺をからめて食べるとその美味しさはやみつきに。群愛飯店ならではの本場紹興から取り寄せた紹興酒も楽しめる。

今月のおすすめメニュー

フカヒレの姿煮込み ..... 9,450円  
オマール海老の紹興酒蒸し ..... 6,090円  
鮑の海老すり身詰め蒸し ..... 3,360円

広東料理  
群愛飯店 本店



☎ 078-332-5203

神戸市中央区中山手通3-4-6

[営] 11:30~21:30 (L.O.20:30)

[休] 無 (臨時に休の場合あり)

[P] 無

URL <http://www.gunai.com>

家庭料理とお酒  
ギャラリー、ライブハウス

古い蓄音機や和家具など洋折衷の調度品が混在する独特的な雰囲気の店内。昼は喫茶店、夜はサロン風、ギャラリー、ライブハウスとしても。別室で、和食器や雑貨などのショップ、教室が開かれるスペースもオーブンした。お料理はママお手製の、季節の小鉢と野菜中心のメニュー。人気のオリジナル「蜜蔵酒」などおいしいお酒とともに。

今月のおすすめメニュー

家庭料理+ドリンク ..... 1,000円  
コーヒー ..... 500円

和食  
サロン・ド・あいり



☎ 078-241-1898

神戸市中央区雲井通4-1-23

アスティ三宮207

[営] 12:00~22:00

[休] 土曜(ライブの日は営業)

[P] 1台

URL <http://www.eonet.ne.jp/~airi/>

趣ある大正建築の中で  
心づくしの会席料理

海運王の邸宅として、大正8年に建てられた建物。明石海峡の新鮮魚介を中心とした会席が自慢で、11月の本会席は、カマスを使った焼き物など、秋の味覚を存分に味わえる。食後には、趣きのある日本庭園を散策してみては。

今月のおすすめメニュー

本会席「松風」 ..... 8,400円  
会席御膳「霜月会席」 ..... 4,600円  
会席御膳「舞子松花堂」 ..... 2,625円  
(すべて税込・サ別)  
※会席御膳は平日昼席のみ



日本料理  
舞子ホテル



☎ 078-782-1155

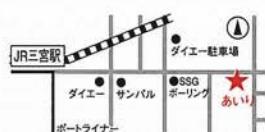
神戸市垂水区舞子台2-5-41

[営] 11:30~14:00  
17:00~22:00 (L.O.19:00)

[休] 年中無休

[P] 50台

URL <http://www.maiko-hotel.co.jp>



神戸を小粋に彩る  
フランス人シェフの本格フレンチ

オープンカフェは、異国情緒あふれる北野坂のランドマーク。カジュアルでありながら、フランス人シェフによる本場の味覚を味わえる。オシャレでモードな店内には心地よくシャンソンが流れ、パリへの小旅行気分。本格的なディナーからちょっとしたティータイム、さらに結婚式やパーティーとさまざまに活用できる。

今月のおすすめメニュー

スズキのボワリ	1,780円
ブイヤベース	1,730円
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	1,995円



フレンチ  
ビストロ・カフェ・ド・パリ



☎ 078-241-9448



神戸市中央区山本通

1-7-21

[営] 10:00~23:00 (L.O.22:00)

[休] 無休

[P] 無

<http://cafe-de-paris.jp/>

スパイスで巡る  
味のシルクロード

ぶはらとはシルクロードの交易地であつた都市の名前。インド、トルコ、中東、イスラム圏など広域にわたったスパイスを使った各国の料理が楽しめる。スパイスは辛いものばかりではなく、香りを楽しむものや食欲増進、リラックス作用など多種にわたる。食べる際にスパイスを自分で挽ける楽しみも。

今月のおすすめメニュー

シシカバブ	2,320円
ランチメニュー	1,690円~
ディナーコース	3,097円~4,042円~5,775円



スパイスレストラン  
ぶはら



☎ 078-452-5577

神戸市東灘区岡本1-4-5

マナ岡本ビル2F

[営] 11:30~14:30

17:00~21:00

[休] 水曜日

[P] 有(有料)

香港・広東の本格料理を  
お気軽に

小皿メニューや香港・広東の家庭料理がメイン。北野店と同じく香港から招聘した飲茶専門のコックが全て手作りしている香港式飲茶コースはワゴンサービスで大人気。しかもリーズナブル。駅からも近くアクセスも便利。

おすすめメニュー

ランチ香港式飲茶ハイキング(90分)	3,024円~
ディナーコース	6,300円~
小皿・アラカルトメニュー多数	

Contonese Cuisine  
老香港酒家 小菜館(三宮店)



☎ 078-241-7001

神戸市中央区

琴ノ緒町3-1-380

[営] 11:30~15:00 (L.O.)  
17:00~翌2:00 (L.O.)

[休] 無休

[P] 無

<http://www.oldhongkong.jp>



ほっこりなごめる  
くつろぎの場所

カウンターには、その日おすすめのお惣菜が大鉢に盛られておりと並ぶ。手作りの家庭料理の数々はおいしいのはもちろん気持ちも和み、毎日市場で仕入れられる新鮮な食材を使った旬の味が楽しめる。メニュー以外でも、食材があればお好みのオーダーも可能。“わ”ラベルのオリジナル焼酎は、鹿児島島仕込みの本格派。

今月のおすすめメニュー

筑前煮	500円
肉じゃが	500円
一口ステーキ	2,000円
だし巻	600円

家庭料理  
あじどころ“わ”



☎ 078-392-8518

神戸市中央区下山手通

2-16-12光ビル1階

[営] 17:30~23:00 (L.O.22:30)

[休] 土・日・祝

[P] 無



ワインがもっと気軽に  
お酒がもっとおいしくなるバー

ベテランマスターがカクテルやウイスキーなど気分に応じて作ってくれる本格バーにして、なおかつワインの種類も随一。肩のこらない気軽な雰囲気、リーズナブルな値段が魅力。マスターお手製のハムや各種料理もワインに合い、この店でワインのおいしさに目覚める人も多い。

今月のおすすめメニュー

自家製ハム	700円
トリッパ(入荷できた時のみ)	1,000円~
各種グラスワイン	700円~1,000円
(オーストリアワインもあります)	



バー  
enoteca idée (エノテカ・イデ)



☎ 078-333-0560

神戸市中央区  
下山手通2-2-9  
ライトハウスビル4階  
[営] 19:30~翌2:00  
[休] 不定期  
[P] 無

ネルドリップ抽出の深い味わい  
専門店でしか味わえない本格派

どこか懐かしい、そんな雰囲気を感じさせる落ち着きくつろげる空間。野菜たっぷりのサンドウイッチやイタリア直輸入のハムを使うクロックムッシュなどこだわりの素材。また、食器や椅子には柳宗理氏デザインのプロダクトも採用するなどのこだわり。ネルドリップコーヒーは独自に開発したマシンで丹念に抽出。香り高いその味わいは、深くコクがある自信作。

おすすめメニュー

キャラメリゼミートミルク珈琲(中)	400円
ネルドリップコーヒー(小)	280円
クロックハウスサンド	450円
クロックムッシュ	360円

セルフカフェ(喫茶)

上島珈琲店 ポートライナー三宮駅店



☎ 078-251-7696

神戸市中央区雲井通8  
ポートライナー三宮駅構内  
[営] 7:00~21:00 (L.O. 20:45)  
[休] 無  
[P] 無  
<http://www.ucc.co.jp>

蒸舌洞

Dessin(でっさん)



おいしいお酒と  
語らいの酒場

文化人などが集まっていた神戸の代表的なバー「でっさん」が復活。ジャズが流れる落ち着いた店内には、鶴居玲画伯、岩島雅彦画伯の絵などが飾られ文化の香りが漂う。気さくなマスター・外山文憲さんとのおしゃべりを楽しんで。

今月のおすすめメニュー

セット料金	4,000円
(小鉢など突出し付)	

BAR  
MOON SHINE



☎ 078-221-2244

神戸市中央区中山手通2-17-11  
イーグル中山手1階  
[営] 平日 19:00~翌2:00  
日・祝 19:00~24:00  
[休] 無  
[P] 無

月の光のように  
さりげなく、夜を包むバー

「さりげないダンディズム」と言えば、ムーンシャインのマスター・吉永さん。今年で7周年を迎えた。店内は白を基調としていてシックな雰囲気が漂う。グラスのデザインが素敵で印象的。開放感ある空間は、まるでデザイナーズショップのようにオシャレ。カウンターで静かにカクテルをたしなむ。そんな穏やかな夜を過ごすにはぴったりのシェミュレーションが揃うそんなバータイムを楽しめるお店。



☎ 078-331-6778

神戸市中央区北長狭通  
1-5-8  
生田新道コースト35ビル4階  
[営] 18:30~24:00  
[休] 日曜・祝日  
[P] 無

Shanghai Cuisine Jun Jun-TEI  
神戸市灘区山田町3-2-6 078-843-1155

ステーキハウス 神楽 垂水本店  
神戸市垂水区名谷町室山1400-148  
078-783-2983 <http://www.kagura.net/>

フレンチ カフェテラス・ド・パリ  
神戸市中央区北野町4-9-2 異人館俱楽部パートIII-3F  
078-252-1113 <http://cafe-de-paris.jp/>

フレンチ ピストロ・カフェ・ド・パリ  
神戸市中央区山本通1-7-21  
078-241-9448 <http://cafe-de-paris.jp/>

スペイン料理 VAL MANCHA  
神戸市中央区磯辺通4-2-8 田嶋ビル1階B  
078-252-1714

レストラン&バー Kobe Grill  
神戸市東灘区向洋町中2-13  
神戸ベイシェラトン ホテル＆タワーズ21F  
078-857-7000  
<http://www.sheraton-kobe.co.jp/>

### 喫茶・菓子

ケーキ・喫茶 アンテノール神戸本店  
神戸市中央区北長狭通10-6  
078-331-8640 <http://www.antenor.jp/>

手料理とお酒ライヴハウス サロン・ド・あいり  
神戸市中央区雲井通4-1-23 アスティ三宮207  
078-241-1898 <http://www.eonet.ne.jp/~airi/>

フランス菓子 菓子s/パトリー  
神戸市中央区二宮町4-20-5 ホテルエナ神戸1F  
078-272-3366  
<http://www.pieno.co.jp/kashis/>

珈琲の店 なでしこ  
神戸市中央区中山手通3-4-8 大東ビルB1  
078-331-1820  
[http://www.geocities.jp/nadeshiko\\_cafe/](http://www.geocities.jp/nadeshiko_cafe/)

喫茶 UCCカフェコンフォート  
神戸さんちか店  
神戸市中央区三宮町1-10-1 さんちかタウン内  
078-391-5677

神戸市庁舎店  
神戸市中央区加納町6-5-1 神戸市本庁舎1号館24F  
078-392-1185

喫茶 UCCカフェプラザ  
大丸神戸店  
神戸市中央区明石町40 大丸神戸店B2F  
078-321-5208

神戸交通センター店  
神戸市中央区三宮町1-10-1 神戸交通センタービル2F  
078-391-4057

本社店  
神戸市中央区多聞通5-1-6 UCC第一ビル1F  
078-321-5208

カフェ MOKUBA'S TAVERN  
神戸市中央区北長狭通3-12-14 ザ・ベガ・トアロード1F  
078-391-2505 <http://www.mokuba-kobe.com>

喫茶 上島珈琲店  
ポートライナー三宮駅店  
神戸市中央区雲井通8 ポートライナー三宮駅構内  
078-251-7696

神戸空港店  
神戸市中央区神戸空港1  
078-306-3977 <http://www.ucc.co.jp>

カフェ Café de 佛蘭西  
神戸市灘区天城通8-5-11  
078-881-2122  
<http://www.eonet.ne.jp/~webdefrance/>

### バー・クラブ・ラウンジ

吟醸 吟醸・かしはら  
神戸市中央区下山手通1-1-15 東門ウイズビル2F  
078-331-7840

クラブ あざみ  
神戸市中央区中山手通1-5-6 あざみビル2F  
078-332-2025

レストラン・バー PIA・Julien  
神戸市中央区加納町4-3-2 近藤ビル9F  
078-391-8081 <http://www.pia-julien.com>

スナックカラオケ おしゃれ  
神戸市中央区中山手通1-6-9 丘ビル1F  
078-322-2626

メンバーズクラブ 彩  
神戸市中央区加納町4-8-7 北野坂FBIビル3F  
078-392-0156

クラブ 伽羅  
神戸市中央区中山手通1-5-6 東門FBIビル1F  
078-332-0022

BAR MOON SHINE  
神戸市中央区中山手通2-17-11 イーグル中山手1F  
078-221-2244

メンバーズクラブ NEW 彩  
神戸市中央区加納町4-8-7 北野坂FBIビル2F  
078-392-0323

スナック 花  
神戸市中央区中山手通1-5-8 東門FBIビル1F  
078-321-3055

バー トラベラーズ  
神戸市中央区布引町2-1-9 新神戸サンホテル内  
078-272-1080 <http://sunhotel.royal-corp.jp>

バー 霆嵐  
神戸市中央区北長狭通2-1-11 玉広第2ビル7F  
078-333-9306 <http://www.bar-konron.com/>

メンバーズクラブ ミッセル  
神戸市中央区加納町4-8-7 北野坂FBIビルB1F  
078-331-5957

スナック・バー 伽羅  
神戸市中央区中山手通1-6-20 トレビアンビル2F  
078-331-8856

バー Tomi's BAR  
神戸市中央区東川崎町1-6-1 神戸ハーバーランドモザイク1F  
078-360-0151 <http://www.bar-konron.com/>

バー enoteca idée  
神戸市中央区下山手通2-2-9  
078-333-0560

ラウンジ ベベドール  
神戸市中央区加納町4-7-11 バレ・ド・北野坂ビルB1F  
078-393-2838

素舌洞 Dessin/でっさん  
神戸市中央区北長狭通1丁目5-8  
生田新道コースト35ビル4F  
078-331-6778

カフェ&バー Caffé NEUTRAL  
神戸市東灘区住吉本町2-1-17 078-811-8607  
<http://caffeneutral.web.fc2.com/>

## 日本料理

どじょう 吾作

神戸市中央区元町通2-7-20 078-321-0539  
<http://www15.ocn.ne.jp/~gosaku/>

和食 やきとり吉村

神戸市中央区栄町通1丁目2-29 豊和ビル5F  
078-391-8750

寿司 又平

神戸市東灘区西岡本2-7-3 オーキッドコート右峯館ビル1F  
078-453-1877  
<http://matahei.ftw.jp>

おでん たばる坂

神戸市中央区加納町4-9-12 クリスタルコート1F  
078-391-3120

出石城下町 千人代官

神戸市中央区小野柄通7-1-1 日本生命三宮ビルB1F  
078-232-3355

かに料理 西村屋 和味旬彩

神戸市中央区磯上通7-1-20 078-232-3663  
<http://www.nishimuraya-fc.com/>

うまいもの館 西村屋熊内茶寮

神戸市中央区熊内町1-8-23 グランドール熊内BF  
078-231-6767

日本料理 西村屋ダイニング

神戸市中央区御幸通8-1-6 神戸国際会館10F  
078-230-3330

和食 あじどころ "わ"

神戸市中央区下山手通2-16-12 光ビル1F  
078-392-8518

和食 一夜一夜

神戸市中央区中山手通1-9-12 M'sビル1F  
078-325-1818

但馬牛と懷石 西村屋 たじま路

神戸市中央区磯上通7-1-20 078-291-0246  
<http://www.nishimuraya-fc.com/>

日本料理 こここの DINING

神戸市中央区下山手通2-1-1 KEビル2F  
078-321-2688

神戸牛鍋料理店 とけいや

神戸市中央区加納町4-7-23 078-321-0555  
<http://www.tokeiya.net>

日本料理 たまゆら

神戸市東灘区向洋町中2-13  
神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 2F  
078-857-7050 <http://www.sheraton-kobe.co.jp>

割烹 鬼灯 HOZUKI

神戸市中央区中山手通1-4-6 ユーベルビル5F  
078-392-6693

日本料理 花隅 鈴江

神戸市中央区加納町4-8-17 078-351-3331

日本料理 舞子ホテル

神戸市垂水区舞子台2-5-41 078-782-1155  
<http://www.malko-hotel.co.jp>

## 各国料理

西洋料理 レストラン ソネ

神戸市中央区中山手通1-24-10 078-221-2055  
<http://kobe-sone.com>

韓国料理 百済

神戸市中央区下山手通3-1-9 コスモビル1F  
078-392-5458

フランス料理 ルー・サロメ

神戸市中央区中山手通2-3-7 サンハイツ中山手ビル1F  
078-392-1251

チャイニーズレストラン TAOシアター

神戸市中央区小野柄通6-1-9 富士ビルB1F  
078-222-2555 <http://www.alexhair.com>

レストラン パトリー

神戸市中央区二宮町4-20-5 ホテルビエナ神戸F  
078-272-1313 <http://www.pienia.co.jp/patrie/>

ステーキハウス グリル 青山

神戸市中央区下山手通2-14-5 078-391-4858  
<http://www.steakaoyama.com/>

スペイスクitchen ぶはら

神戸市東灘区岡本1-4-5 マナ岡本ビル2F  
078-452-5577

スペニッシュカフェバルレストラン ラス・ランプラス

神戸市中央区北野町3-6-17 アキラビルB1  
078-222-3740 <http://www.jin.ne.jp/las/>

中国家庭菜苑 菜圃

神戸市中央区中山手通6-4-1 078-367-1755  
<http://www.alexhair.com>

焼肉・中華 焼肉工房 西神飯店

神戸市西区平野町向井44-8 078-961-2000  
<http://www.seishinhanten.com/>

ステーキ 六段

神戸市中央区元町通3-8-4 078-331-2108  
<http://www.rokudan.jp>

フランス料理 レストランセブ・ドール

神戸市中央区中山手通1-27-10 ハンター坂ビル4F  
078-241-3400

Cantonese Cuisine 老香港酒家

北野店 神戸市中央区北野町2-1-5 078-222-1556  
<http://www.oldhongkong.jp>

小菜館(三宮店)

神戸市中央区琴ノ須町3-1-380 078-241-7001  
<http://www.oldhongkong.jp>

ステーキ ビフテキのカワムラ

神戸市中央区北長崎通1-10-6 ムーンライトビル6F  
078-335-0708  
<http://www.bifteck.co.jp>

ドイツ料理 Weinstube ローテ・ローゼ

神戸市中央区北野町4-9-14 078-222-3200  
<http://www.roterose-kobe.co.jp/>

フランス料理 レストラン パトウ

神戸市中央区中山手通3-5-10 078-392-8216  
<http://homepage2.nifty.com/patous/>

広東菜館 群愛飯店 本店

神戸市中央区中山手通3-4-6 078-332-5203  
<http://www.gunai.com>

レストラン&バー Level 36

神戸市中央区北野町1 クラウンプラザ神戸36F  
078-291-1133 <http://www.cpkobe.com>

広東菜館 青龍

神戸市中央区栄町通1-2-29豊和ビル  
078-321-7088 <http://www.chenron.com>