

縁ふたたび

出石 アカル

絵

菅原洸人

題字・六車明峰

カセットテープが送られてきた。

加古川の山口フキさんという女性からである。

「わたしたちは毎月、視覚障害のある方々に『虹のこばこ』という朗読テープを送り届けています。そこに時々出石さんのエッセーを取り上げるので

すが、一度聞いていただきたくて」

そういえば『神戸つ子』は加古川の書店でも売つていていたのだ。

取り上げられたのは『縁』という題で、もう五年ほど前に書いたものである。朗読は川居裕子さん。BGMが効果的で、ラジオドラマを聞くような見事な朗読だ。わたしの未熟な文章が、語る人によつてこのように感動的なドラマになるとは。

内容は、震災で家が全壊して大怪我をした高山

徳太さんという、近くのマンションの管理人をされていた人の話である。

その要約。

元は映画製作の仕事をしていた人で話題も豊富。目力のある個性的な美男子。存在感があり『輪』のカウンター席になくてはならない人だった。

また草花の名前を何でも知つていて、いたずらハガキには色えんぴつでかわいい花が描かれていたりと、心やさしい人でもあつた。

毎日定食を食べに見えていたのだが、ずいぶんたつてから意外なことが分かつた。わたしが昔まだ独身のころに読んで深く感動したある本を書かれたのが、この人のお母さんだったのだ。思いがけない縁だった。

ところが急に見えなくなつて、心配していたところにハガキが舞い込んだ。

「別れの言葉が、再スタートの人生を不安にするので、黙して去ります。五年九ヵ月、二千回に近い、楽しくおいしいひとときをありがとうございました。健康で過ごせたのは『輪』の中にいたおかげです。心から感謝しています」

ほかにこの人にまつわる異色のエピソードも書いたが、「次にお会いするのは、どんな縁によつてだろうか」と文を閉じた。

その高山さんに、このテープをダビングして送つたのである。必ずすぐに反応があると思つていたが、なかつた。

しばらくして奥様が一人で訪ねて見えた。

「徳太は今年の四月に亡くなりました」

わたしは絶句した。石像のように固まつてしま

つた。

うちに見えなくなられてからも折に触れて便りを交換していた。お元気だと思い込んでいた。

「二年前に、胃の全摘手術を受けました」

知らなかつた。便りにはそんなことは書いてはなかつた。シャイな人なので、知らせてこなかつたのだ。新しい職場の話などを面白おかしく書いたりして、元気そうなふりをしていたのだ。

「素晴らしい朗読でした。感動しました。涙があふれました」

また涙ぐんで話される。そんなバカな。わたしは言葉が出ない。

「徳太の母親の命日にはシユーベルトの未完成をかけることにしているのですが、徳太には毎年あのテープを聞かせてやろうと思います」

その夜わたしは、高山さんからこれまでにもらった手紙を取り出

してみた。川柳や短歌が添えられていたり、お孫さんの描かれた絵

をコピーしてあつたり、新聞などの切り抜きが張り付けてあつたりと、多彩な便りが思いのほかたくさんあつた。

読むと改めて懐かしく、一言一言噛みしめるようになつておられた姿が蘇つて胸がつまる。

いただいた便りの終わりから二通目。

「お身体にお気をつけられ商売に励んでください

い」

ごく普通の言葉である。ところがその一字一字



にわざわざ赤ペンで傍点が打つてある。わたしはアッと声が出た。ご自分の病気を秘めての、心からメッセージだつたのだ。

さらにそれから十日後の最後の一通。職場の様子を書かれた後の一通。

「トイレが傍らにあるのでミルク飲み人形としては安心です」

わたしはいつも迂闊だ。この便りをもらつた時に、この意味を読めていなかつた。なぜ気づかな

かったのだろう。なぜ疑問に思わなかつたのだろう。見舞いにも行けず、返す返すも無

念である。仮にも日ごろ言葉を工夫している身でありながら、この意味を見落とすなんて。

こんなシグナルを見落とすなんて。自らを語ることを好まないシャイな高山さんの精一杯のシグナルであつたろうに。

母逝きて 遺言どおりシユーベルト

未完成かけて 身内で葬う 徳太

ああ高山さん、次にお会いできるのは、どのような縁によつてでしようか。

■出石アカル（いすし・あかる）一九四三年兵庫県生まれ。「風媒花」「火曜日」同人。兵庫県現代詩協会会員。詩集「コーヒーカップの耳」（編集工房ノア刊）にて、二〇〇二年度第三十一回フルーメール賞文部省文化部受賞。

《神戸異人館物語》

夜明けの ハンター

ハントー



三条杜夫
絵・谷口和市



ザンギリ頭の誓い

旧暦・太陰暦から新暦・太陽暦に変わつての明治六年一月、小野浜鉄工所に兵庫鉄工所の佐畠伸之が訪ねてきた。ライバル会社の社員が敵地に飛び込んできたわけである。ハンターが何事? と身構えるのも当然であった。不審な気持ちにさせられる時には逆に意識して冷静に対応するのがいちばんである。

「イラッシャイマセ。プレジデント・キルビーノアシスタンントノハンターデス」

生田川尻の小野浜鉄工所で対面したこの二人がのちに親交の間柄となる。

「舞鶴丸建造にはハンター監督の大きな働きがあつたからこそと、私は思つております。一度ハンターさんにお会いしたいと思っておりましたのもと、これから造船業の発展のためには、互いの切磋琢磨が必要と思います」

この日本人は、ライバル同士が交流する必要性を説く。狭い島国の中で、同じ民族が敵味方に分かれて争うのが常識であった日本では異質な考え方の持ち主である。船台で次の船を建造する準備にとりかかっていた秋月を応接室に呼び寄せて、ハンターは、佐畠と引き合わせた。

「私ノ良キ片腕ノミスター秋月デス」

「初めまして。元紀州藩士、秋月清十郎と申します」

「おじやましております。元加賀藩士、佐畠伸之と申します」

日本人同士が握手する。ハンターの前では西洋式エチケットがしごく当たり前となる。佐畠が加賀百万石の地酒を持参していた。

「加賀百万石、前田のお殿様も飲んだお酒です。金沢の冬は太陽を拝むこともまれで、雪に閉ざされた大地の中で、ちぢこまつて春を待つのです。厳しい冬に胸温めてくれるのがこの酒です」

茶碗に注いだ地酒を三人が口にする。造船技術の偵察に来たのかと思った佐畠が、そんな気配はみじんもなく、ハンターとの交流を希望するという。

「日本モ広イデスネ。兵庫ヤ大阪ニ住ム限リデハ、雪ニ閉ザサレルトイウコト全ク知リマセン」

英國人・ハンターの胸に日本の酒がしみ入る。もつとしみるのは初めて会ったこの佐畠という中年男性の心意氣である。眉きりりといかにも侍という顔立ちである。佐畠の頭にはまだチヨンマゲが乗つかつていた。

明治四年八月九日に政府が「脱刀の許可」と「散髪の許可」を出した。つまり、もはや刀を持ち歩く時代ではないので、元武士といえども刀は持ちはなくともよろしいというおふれであった。そ

して、チヨンマゲを切り落とすための散髪もしてもよろしいというお達しである。政府からの布告

があつたものの、永年の風習は急には変えられない。大半の国民はマゲを簡単には切れなかつた。ある県ではマゲの人には税金を課すという政策までとる始末。散髪の勵行にやつきたお上であるが、男性がチヨンマゲに未練を残す一方で、女子はたらわづ日本髪に別れを告げる風潮があつた。いともあつさりと短髪に走る世の女性の姿を嘆いて、明治五年三月には「女子の断髪は見るにしのびず」という論調の印刷物がばらまかれたほどである。兵庫の地元の「みなと新聞」も見習つて同じ論調で、はやしたてた。このころからマスコミがマスコミに追随して一つの現象を大きく拡大する風潮が生まれていた。それを受け一般庶民が「その通り」と同調し、さらにマスコミが今度は「多くの女性たちは散髪の許可を取り違えて、散髪しなければいけないものと誤解している」と火に油を注ぐのであつた。

かたくなに旧来の風習を守り抜く恰好の佐畠がいちはやくマゲを切り落としている秋月に言う。「幕末の志士、坂本龍馬さんや伊藤博文さんはいち早くチヨンマゲを切つておいでじゃつたが、私はどうもこのマゲを切り落とせなくて、時代遅れの姿をさらしております。秋月さんはさすが時代の波に乗つて、いさぎよいです」

酒が少し入ることによつてぐつと話がうちとけなれるかなと思い、ぱっさり切りました。ハンタ

ーさんのスタッフにしてもらつたのも西洋事情を

勉強したかつたからですよ」

「これは失礼！ 今度ハンターさんにお会いする

時には私もザンギリ頭にしてきます」

「無理シナイデOKデス。日本の長イ風習、少シ

ズツ変工テ行ケバイノデス」

ハンターはむしろ西洋かぶれすることを好まない。だから、自分は洋服を着ても、妻の愛子には着物で通させている。

「巷でザンギリ頭を叩いてみれば、文明開化の音がする、という唄が流行っていますが、秋月さんあなたの頭はどんな音がするのですか？」

「いやあ、それは素晴らしい音ですよ、そうですねえ、しいて言えば蒸気船の汽笛のような音ですかね」

「ハハハ、蒸気船の汽笛ですか。なるほど」

納得げな佐畠に、ハンターまでが冗談を言う。

「ヒューチ、ヒューッテ音デスネ、ハッハッハ」

三人が笑う。こうして、早くも男三人が意気投合するのであった。

した。ふんぎりといいますとね、この工場、近く、政府の直営に変わるんですよ」
思いがけない佐畠の言葉に思わずハンターが聞き返す。

「加賀藩士ノ皆サンノ手カラ離レルノデスカ？」

「そうです。兵庫制作所と名前もえて、この湊川尻から東川崎に移転します」

「佐畠サンノ立場ハドウナルノデスカ？」

「引き続き造船業務の事務をやらせてもらう予定ですが、いざれば自分の力でプロデュースしたい

と野望は持っています。ハンターさんにこの現状を知つておいてほしかったのでお呼びしました」

湊川の東に白州で出来た岬があつた。そこが東川崎で、政府直営の造船所として、兵庫鉄工所が移転していく先である。

「どうですか？ ハンターさん、よろしければ、私に力を貸して下さいませんか？」

「これまた思いがけない言葉にハンターが聞き返す。

「私ニ小野浜鉄工所ヲヤメロトイウコトデスカ？」

のちの時代にいうヘッドハンティングを佐畠はやろうというのであつた。そして、二ヵ月前に彼がハンターに会いに来て提案した切磋琢磨の交流は、今にいう異業種交流である。

「私、小野浜鉄工所ハ近イウチニ辞メマスガ、兵庫制作所ヲ手伝ウコトハ出来マセン」

ハンターは思い切った一言を発した。実は最近、ハンターは秋月と共に独立することを考えていたのですからね。いや、私もこれでふんぎりがつきま

「どういうことですか？」

ハンターが持参したイギリスの紅茶を入れながら、佐畠がいぶかる。

「ソレデスヨ、イギリスノティートカ、機械トカ
薬品トカラ日本に輸入スルビジネス、私ト秋月ト
デヤツテミタインデス」

「キルビーさんははご一緒にしないのですか？」

「ハイ。アノ人ハ今、造船ビジネスデ頭ガイッパ
イデス。モハヤ貿易ハヤラナイデシヨウ。私ハイ
ズレ自分ノ造船所持チタイト思ッテイマスガ、ソ
ノタメニ貿易ビジネスシタインデス。秋月ガ私ヲ
サポートシテケレマス」

紅茶をすりながら、佐畠はサンギリ頭でうな
づきながらため息をもらす。

「人間、まさに別れと出会いの戯曲さながらです
ねえ。江戸時代に、摂津の国、尼崎に近松門佐衛
門という戯曲家がおりましてね、浪花の竹本座で
見事な芝居を演じさせていたそうです。近松は叶
わぬ男女の色恋を描くのが得意だったようですが、
ごく普通の人生もまた戯曲だと私は思っています」

「戯曲？ ジャパニーズ・ドラマ？ 英国ニハシ
エイクスピアイマシタ。人生ドラマ？ 佐畠サン
ノ考工方、ナイスデス」

青雲の志を立てて、やつとの思いで日本の横浜
にたどり着いたハンターを助けてくれたのはキル
ビーだった。兵庫開港前夜に二人で乗り込み、牛
肉ビジネスから開始して、七年経った今、造船業
で少しは世間に知られた存在となっている。なの
にハンターはキルビーのもとを去ろうとしている。

「考え方の相違とかトラブルとかありましたか？」

「イイエ、ソウイウコトハ全クアリマセン」

「では、何故？」

「時ノ流レ、デショウ。時ガ音ヲタテルヨウニ流
レテ行ッテイルノガ私ニハ感ジラレルノデス。小
野浜鉄工所ハベースガ出来マシタ。私ガ抜ケテモ
大丈夫デシヨウ。私ハ秋月ト横浜ニ行ッテ貿易デ
新シイ道ヲ開拓シタインデス」

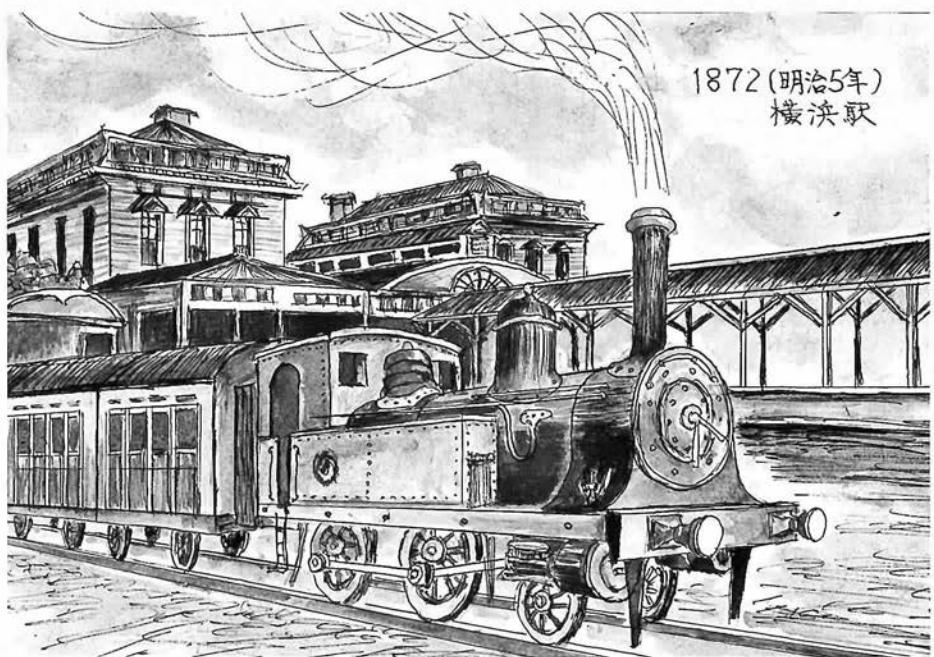
横浜はキルビー商会の発祥地である。そこでは
出遅れの感を否めなかつたので、キルビーとハン
ターは未開の地だつたこの兵庫にいち早く乗り込
んできたものであつた。八年遅れで開港したこの
兵庫で、二人は見事、前代未聞のビジネスを立ち
上げ、一応の成功を納めて今日に至つてはいる。だ
のに、今さら再びハンターが横浜に戻るのは、キ
ルビーに対する遠慮以外の何ものでもない。今、
兵庫でかなり知られた実力の持ち主となつてはいる
恩人の膝元で新規ビジネスを開始するのは、礼節
を重んじるハンター自身許されることではない。
せめて、兵庫を離れて横浜でビジネスを秋月と始
めたいと思うのであつた。

「そうですか。横浜で新たな道をね。うまく事が
運ぶよう祈つておきますよ。私も兵庫制作所が順

出来る日が来ることを願いながら、ね」

実際にさっぱりした男である。この佐畠がのちに
ハンターにとつて誰よりも力強い味方になること
はこの時点ではハンター自身知るよしもない。人
生はさながら戯曲であると言う表現がなるほどび

1872(明治5年)
横浜駅



よしがない。まさに人生とは筋書きのない戯曲である。ハンターが起こす大阪の造船所がのちの日立造船の母胎となる。今、さりげなく意気投合しようとしているこの二人が日本の造船業発展の礎となるとは本人大ち自身が全く気付いていない。戯曲はストーリーが予期せぬ展開となる方がはるかにおもしろいものである。

ほどなく、ハンターは秋月と共に横浜に移つた。キルビーの経営する小野浜鉄工所をやめたのだから、キルビー商会の館に愛子を住ませるわけにいかないので、しばらく愛子を大阪の実家の平野家に預けることにした。妻・愛子と子供の竜太郎を関西に残して、ハンター単独での移住である。今にいう単身赴任のはしりである。

明治六年の横浜は、七年前にハンターがキルビーと共に住んでいた頃にまして開けていた。一年前の明治五年九月に東京の新橋と横浜間に鉄道が開通しており、横浜駅が煉瓦造りのモダンな姿を見せていた。蓬萊社と称する会社が誕生してこれまたモダンな洋館を目指たたせており、その近くには外務省接客所も同様に洋館の潇洒なたづまいを見せているのであった。北側から南を一望すると、洋館の屋根が幾重にも連なつてはるか彼方まで続き、その煙が力を貸すことになろうとは、佐畠自身も知る

行着く所に港が控えているのであつた。これま

での日本には見られぬ風景で、和歌山の日本情緒豊かな環境に育った秋月にとつては、外国とは違ういふた風景のことを言うのだろうとさえ思うほどであつた。

見かけは発展そのものの横浜の街ではあつても個々の事業体の経営状況は安泰ではなかつた。なにぶんビジネスの黎明期だけに、それぞれの事業を軌道に乗せるには汽車を走らせる運転技術以上に難しいものがあつた。事実、このころ誕生したホテルを例にとつても、明治二年にグリーン夫人が、ベリービューホテルインナガサキを中止して横浜居留地三十七番でトンプソンを雇つて「ヨコハマホテル」を開業したが、客が伸びず、わずか一年も経ずして廃業している。その翌年、グリーン夫人は二十番でペアトと共に「グランドホテル」を始めるが、これも営業不振で休業に追い込まれる。このグランドホテルがウイリアムスミスを総支配人に迎えて、来る八月に営業再開しようと準備を進めている頃、ハンターと秋月が横浜入りした。激動のビジネス界であるから、借り手不在となつてゐる洋館を見つけるのに苦労はなかつた。ということに関しては、大胆に行動を起こす。かくことかくことが運ぶかどうかはわからないということであるが、おびえていては何事も始められない。ハンターは慎重な性格ではあるが、新しいことを起すことに関しては、大胆に行動を起こす。かつて「キルビー商会」の支配人をつとめた横浜で、オーナーとして貿易業を始める。そしてかつて自分がつとめた支配人の立場を秋月に一任する。

「久シ振リノ横浜ハ新シイハウスガドンドン増エティル。コレカラモモットハウスマガ増エルデショウ。材木ノ輸入ヲ始メタイト思イマスガ、秋月サン、アナタノ考エハドウデスカ？」

午後のティータイムをとりながら、ハンターが秋月に意見を求める。

「私の生まれ育つた紀州は木の国と言われたくら材木の豊かな土地です。日本は木が豊富にある国ですのに、何故、わざわざ外国から木を輸入するのか正直、私には分かりません。ですが、ハンターサンがそう思われるということは何かあるのでしょうかね？」

「ハイ。今、盛ニ建テラレティルハウスマ、コレマデノ日本ニハナイ建物デス。西洋ノ建物ニハヤハリ外国ノ木材ガイイト思イマス」

なるほどと秋月は素直に納得する。西洋人のハンターならではの発想だろう。

「やつてみますか？」

「ヤツテミマショウ」

というわけで、米松とシャムのチーク材の輸入の準備に二人は早速とりかかるのであつた。

つづく



三条社夫（さんじょう・もりお）
フリーアナウンサー・放送作家。ルボラ
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「いいのち結んで」「宝
の道七福音めぐり」、「そういう人たち」

美味より神戸

日本料理

舞子ホテル

冬の味覚・会席料理と鍋を楽しむ



神戸建築百選に選ばれる舞子ホテル



湯引き、てっさ、てっちりなどがついたふぐ鍋コース

舞子ホテル

078-782-1155
神戸市垂水区舞子台2丁目5-41
[営] ランチ 11:30~14:00
ディナー 17:00~22:00 (L.O.19:00)
[休] 年中無休
[P] 50台
<http://www.maiko-hotel.co.jp/>



新鮮なクエが堪能できるクエ鍋コース

世界一の全長を誇る吊り橋・明石海峡大橋のたもとにあり、広大な敷地をもつ料亭旅館「舞子ホテル」。大正8年に日下部汽船迎賓館兼日下部久太郎邸宅として建設され、昭和17年に開業した。神戸を代表する洋風建築物として、兵庫住宅百選・神戸建築百選にも選ばれている。長い時間を積み重ねて培われ

い日本庭園を散歩して、歴史の重みに思いを馳せてみるのもいい。

長い時間を積み重ねて培われた料理にも定評がある。明石海峡でとれた新鮮な魚介類を中心、旬の食材をつかった本

会席や会席御膳は、人気の定番メニュー。本会席は個室利用で、おすすめは松風（8400円）。また大広間での会席御膳は霜月会席（4500円）等をご用意。さらにこれから

忘年会・新年会シーズンに合わせて、鍋コースも登場。ふぐ等をお薦め。他にも、寄せ鍋、カニ鍋、鴨鍋、水炊き、海鮮せいろ蒸しなど充実。鍋コースの予約は4名様より。料金は税込み・サービス料金は別。お正月も元旦から正月祝膳が用意されている。

がお薦め。他にも、寄せ鍋、カニ鍋、鴨鍋、水炊き、海鮮せいろ蒸しなど充実。鍋コースの予約は4名様より。料金は税込み・サ

ービス料金は別。お正月も元旦から正月祝膳が用意されている。

美味より神戸

コリアン
ダイニング

ナムール

『料理もおもてなしも「王宮」の隠れ家』

最近よく、「隠れ家風」「隠れ家的」と言つた言葉を耳にする。

しかしここナムールは「風」でも「的」でもない。看板などなく、武庫川を覗く静かな住宅街の緩やかな坂を上りつめるとそこに、本当の隠れ家があった。ドアを開けると今までの静けさが吹き飛ばされるような笑顔で、玉連ママが出迎えてくれる。

そんな笑顔が素敵な玉連ママが作る韓国王宮料理「九節板」(クジョルバン)。

九つに仕切られた八角形の器の名前からきており、白・

黒・赤・黄・緑の5色の材

料を細く切り調理したものを、

小麦粉で薄く焼いたミルジ

ヨンビヨンで卷いて特製だ

れをつけて食べる。これは、簡単に言葉で説明がつかない。

辛いという韓国料理のイメージを大きく覆し、どこか



色彩やかなチャプチェ



おまかせコース。韓国王宮料理と家庭料理の数々



笑顔の素敵な玉連ママ



韓国王宮料理「九節板」(クジョルバン)

日本の会席料理を思わせるような、繊細でかつ色鮮やかな一皿である。また、完全予約制一日限定2組と、最高級、いや王宮級のおもてなしに魅了され、帰り際には「また来ます。」とつい言つてしまふ、そんな店である。

・おまかせコース ¥3,000~
サムギョプサルもご用意いたします。
※ご要望に併せてお伺いいたします。

■完全予約制の隠れ家ですので
詳細住所、お電話にてご予約の
際のお問い合わせ下さい。

☎050-3717-8364

宝塚市川面(詳細お問い合わせ下さい)

〔営〕ランチ 12:00~

ディナー 17:00~

※1日限定2組

[休] 不定期



トアロードを一本東に入ったタ
イシンサンセットビル6Fに、お
店を構える「ペニーレイン」。オ
ープンから22年目を迎え、常連
客に支えられる人気店。ママの
冨田充子さんは、小柄で笑顔
が愛らしく、話をしていると元
気をもらえるような気がする。
見た目からは想像できないが、
ゴルフの腕前もなかなかだとか。
「お客様同士も仲が良く、年
に数回はゴルフコンペも」。一見さ
んでも気軽に楽しめる良心的
なお店。



常連客に支えられて22年
元気をもらえる人気店

スナック ペニーレイン

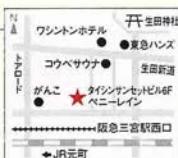
冨田充子さん

information

スナック ペニーレイン

☎078-332-5758

神戸市中央区北長狭通2-5-1
タイシンサンセットビル6F



■ 営業時間 18:00~24:00
■ 座席 22席
■ 料金 5,000円~(120分)

■ 営業時間 18:00~24:00
■ 座席 22席
■ 料金 5,000円~(120分)



ざつくばらんで、賑やかなお店
うわさの「コミックラウンジ」

ラウンジ バカラ

安田沙也加さん

オリエンタルなムードが流れる癒しの空間がラウンジ「バカラ」。安田沙也加ママは、小柄ながら凛とした着物姿がよく似合う。客席数も15と、ラウンジというより、自宅のリビングでくつろいでいるよう。ざつくばらんで、肩のこらないお店。「お客さんからコミックラウンジと言われているくらい賑やか（笑い）」。ママの飾らない人柄に惹かれて、幅広い年齢層のお客さんが通う。

information

ラウンジ バカラ

☎078-334-3455

神戸市中央区加納町4-7-11
パレド・北野坂ビル4F



■ 営業時間 20:00~24:30
■ 定休日 日曜・祝日

■ 座席 15席
■ 料金 10,000円~(70分)



神戸っ子グルメ

豪華食材の海鮮料理から手づくり点心まで

広東菜館

青龍

チエンロン





森シェフが
コンテストで
受賞した
「明石の鰯づくし」

健康料理
コンテストで
賞を受ける
森シェフ



青龍

☎078-321-7088

神戸市中央区栄町通1-2-29

[営] 11:00~15:00 (L.O.14:30)
17:00~21:00 (L.O.20:00)

[休] 水曜・第3木曜

[P] 無

<http://www.chenron.com>



森主司シェフ



技能顕功賞をはじめ森シェフが受けた賞状が並ぶ

料理 一切を取り仕切る、
森主司シェフは 神戸の有
名ホテルで 20年ちかく勤
め上げ、副料理長も歴任し
た一流シェフ。昨年、兵庫
県技能顕功賞を受賞すると
こなわれた第二回兵庫の食
材を使った健康料理コンク
ールでは、鰯を丸ごと一匹
使った料理で、見事第一位
兵庫県知事賞を受賞した。

シェフの確かな腕が作りあ
げる料理の中でも、特にお

安門をくぐつすぐの左手
(南側)にある「青龍」家
族やお友達同士で気軽に食
べるランチから、本格コ
ース料理まで、幅広く利用で
きる料理店として親しまれ、
今年オーブン 10周年を迎
えた。

料理 一切を取り仕切る、
森主司シェフは 神戸の有
名ホテルで 20年ちかく勤
め上げ、副料理長も歴任し
た一流シェフ。昨年、兵庫
県技能顕功賞を受賞すると
こなわれた第二回兵庫の食
材を使った健康料理コンク
ールでは、鰯を丸ごと一匹
使った料理で、見事第一位
兵庫県知事賞を受賞した。

現在、シェフのコンクー
ル受賞記念コースが、期間
限定で登場している。フカ
ヒレ姿煮込みなど高級食材
と、シェフの技をたっぷり
味わえるコース(右の写真
はそのコースメニューの一
部。ここに、前菜やデザイ
トなどがつく)は
8 0 0 0 円。ぜひご予約
の上どうぞ。

すすめは、フカヒレや国産
アワビなどの豪華食材、日
替わりの新鮮魚介を使った
海鮮料理。フカヒレを惜し
いもなく使ったフカヒレ炒
飯は誰もが絶賛の名物料理
だ。コース料理は
3 8 8 5 円と、お手頃
な価格も魅力。コースのほ
か、手づくり点心をはじめ
アラカルトメニューも多数
揃っている。

楽しい時間を過ごせる
スペニッシュレストラン

お店の雰囲気はカフェ・バルスタイル。昔からあるスペイン料理、地方の料理をベースに、新しい流れを取り入れた料理の数々が並ぶ。スペイン直輸入の食材や、有機野菜など食材にもこだわりが。スペインワインの品揃えは神戸随一。シャンパンの種類も多い。

今月のおすすめメニュー

フランス産野生アスパラガス…1,575円
鶏と地中海野菜のパエリア…3,150円
ほか



ラマンチャ出身のシェフの
本場スペイン料理

スペイン直輸入のオリーブオイルや、生ハム、チーズを使った本格料理、ワインが楽しめる。ラ・マンチャ地方、ガリシア地方、アンダルシア地方など、さまざまな地域の代表的な料理、他では味わえない料理も多数。直輸入食材は、併設されたショップで販売中。7%還元のお得なポイントカードもご用意。

今月のおすすめメニュー

生ハム・チーズの盛合せ……1,200円
地中海マグロの塩干し……1,000円
ガリシア風タコの煮込み……1,650円
魚介のパエリア（要予約）……2,450円



スペニッシュバルカフェレストラン
ラス・ランブラス



☎ 078-222-3740



神戸市中央区北野町3-6-17

アキラビルB1

[営] 平日15:00～21:00 (L.O.)

金15:00～21:30 (L.O.)

土・日・祝12:00～21:30

[休] 火曜

[P] 無

<http://www.jin.ne.jp/las/>

スペイン料理

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>

最高等級神戸ビーフを
心ゆくまで

神戸ビーフを扱う肉店の中でも高い評価を得ているカワムラ。昨年5月にオープンした三宮本店は、重厚なレンガ造りの落ち着いた雰囲気の店内で、目の前の鉄板で調理。伊川谷に神戸本店、生田ロードのムーンライトビル（1階がアンテノール）6階には三宮店がある。

神戸ビーフ
ビフテキのカワムラ 三宮本店



☎ 078-335-0399

神戸市中央区加納町4-5-13

ヌーバスピリット1階

[営] 11:30～21:30
(ランチ11:30～15:00)

[休] 不定期

[P] 無

<http://www.bifteck.co.jp>

今月のおすすめメニュー

特撰神戸牛ビーフステーキコース 11,550円～

特選黒毛和牛コース 5,775円～

特選神戸牛ビーフランチコース 8,400円～



おしゃれなカフェで
おいしいスイーツ

ひとつひとつお店で作られるフレッシュなケーキは大人気。神戸本店のみのメニューもある。おみやげ、プレゼントに喜ばれる焼き菓子も豊富。お店のモダンでシャープな外観は夜になるとライトアップされ、よりおしゃれな雰囲気になり、お茶する風景も絵になる、神戸を代表するスイーツ店。

今月のおすすめメニュー

パフェ・ショコラ……788円

本日のおすすめケーキ3種盛り合せ
(コーヒーor紅茶付)……945円

喫茶
アンテノール神戸本店



☎ 078-331-8640

神戸市中央区北長狭通1-10-6

[営] 11:00～23:00 (L.O.22:30)

[休] 無

[P] 無

<http://www.antenor.jp>

六甲の地で味わう 新感覚キュイジーヌ

オーナーシェフの若い感性と実力が光る新感覚の上海料理。シェフが市場に出かけて仕入れる食材、特に旬の魚介を使った料理が絶品。その日のおすすめが堪能できるコース料理(なるべくご予約を)は、前菜から麺類までアラカルトも多数。

今月のおすすめメニュー

海の恵みのお宝ごはん甜醤油ソース	1,470円
ランチコース	1,890円
※おせち料理(好評受付中)25,000円~	



Shanghai Cuisine Jun Jun-TEI



078-843-1155

神戸市灘区山田町3-2-6

[営] 11:30~15:00
(L.O.14:00)
17:30~22:00 (L.O.21:00)
[休] 水曜 第3木曜
[P] 近隣に提携コインパーキング有



都会の喧騒から離れ 本格懐石に舌鼓

三宮から少し離れ、緑に囲まれた閑静なたたずまい。西村屋お得意のかに料理を、おいしく、楽しくご提供。お昼のかにづくし膳は、焼きかに、和風パエリヤ(かに入り)と豪華な期間限定コース。行き届いたサービスも心地良い。

今月のおすすめメニュー

お昼のかにづくし膳(税サ別)	6,800円
鍋懐石コース(税サ別)	8,000円~
懐石コース(税サ別)	8,000円~

風雅 鍋懐石 西村屋 熊内茶寮



078-231-6767

神戸市中央区熊内町1-8-23

グランドール熊内B1F
[営] 11:30~15:00 (L.O.14:00)
17:00~21:30 (L.O.20:00)

[休] 無
[P] 11台
<http://www.nishimuraya-fc.com>



道行く人々とアーティストの ニュートラルカフェ

住吉の閑静な住宅街にあり、昼はウッド調がやさしいカフェ、夜は落ち着いたバーとしてだけなく、ギャラリーとしても開放。アーティストたちが集まり一風変わったイベントなども多数企画されている。2種類あるオリジナルブレンドコーヒー、1日5食限定のカレーなども話題。

今月のおすすめメニュー

ニュートラルブレンド	400円
カクテル	750円~
ケーキ各種	450円
ニュートラルカレー	700円

cafe NEUTRAL



078-811-8607

神戸市東灘区住吉本町2-1-17

[営] 9:00~翌1:00
[休] 無休
[P] 無
<http://caffeneutral.web.fc2.com/>



隠れ家のレストランで 幸せの一皿に出会う

ハンター坂をのぼってすぐ。静かで落ち着いた佇まいの隠れ家のフレンチ。お料理は季節感を大事にした旬の食材を使い内容もオリジナリティに溢れている。漆喰の壁にアンティークな家具が配され南仏の家庭のダニンギにいるような居心地のよさも。ワインは約100種類の中からソムリエがセレクトしてくれるので気軽にご相談を。

今月のおすすめメニュー

季節のおすすめディナーコース	6,300円~8,400円~10,500円
記念日には特別なお料理、デザート等をご用意します。ご相談下さい。	

フランス料理 レストラン セプ・ドール



078-241-3400

神戸市中央区中山手通

1-27-10 ハンターバル4F
[営] 平日 17:00~23:00 (L.O.22:00)
日祝 17:00~22:00 (L.O.21:30)
[休] 第1・3日曜
[P] 無



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。旬のかにに本来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。

おすすめメニュー

- かにづくし会席 7,350円～
かにすきコース 8,400円～



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ブ演奏も。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。素材は瀬戸内海および近海の魚介、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)



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>



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 |
| 青山特選モモコース | 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。種類は常に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。

今月のおすすめメニュー

前菜の盛り合わせ(写真手前)にしんのマリニ、豚足豚耳のゼリー寄せ、玉葱のタルト、ピクルス、ハムなどドイツワインにぴったりの前菜が盛り合わせに。
ドイツ式(?)の盛り合わせ(写真奥)季節の野菜やきのこなどがたっぷりのドイツ風サラダが種類楽しめる。
クリスマス特別メニュー(コース6,500円~)も用意!



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漬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和洋折衷の調度品が混在する独特の雰囲気の店内。昼は喫茶店、夜はサロン風、ギャラリー、ライバハウスとしても。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プンした。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/>

大人のムード漂う
オーセンティック・バー

しきりと馴染む黒塗りのカウンター、テーブル、あふれんばかりの花々がやさしい。スコッチ、バーボンを中心はずりと並ぶボトルの数々と共に、静かに迎えるマスター。日常を忘れててくれる本格スタンダード・バーとして男性客を中心に愛されている。

今月のおすすめメニュー

ビール 800円
ウィスキー 800円~
ナツツ 500円

※すべて税別

BAR
崑崙



☎ 078-333-9306

神戸市中央区北長狭通2-1-11

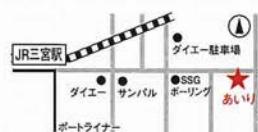
玉広第2ビル7階

[営] 18:00~24:00 (L.O.23:30)

[休] 火曜

[P] 無

URL <http://www.bar-konron.com>



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 垂木本店
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1-10-6
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
神戸市中央区霞井通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バトリー
神戸市中央区二宮町4-20-5 ホテルビエナ神戸1F
078-272-3366
http://www.pierna.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/

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 東門ウイスビル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 崑崙
神戸市中央区北長狭通2-1-11 玄広第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 バレード・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
<http://www.tokeiaya.net>

078-321-0555

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>

潮京 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.maiko-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1F
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 ホテルピエナ神戸2F
078-272-1313 <http://www.pieno.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>

スパイスレストラン ぶはら

神戸市東灘区岡本1-4-5 マナ岡本ビル2F
078-452-5577

スパ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 菜園

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)

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

ステーキ ビフテキのカワムラ

神戸市中央区北長狭通1-10-6 ムーンライトビル16F
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.rottere-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>