



第21回神戸景観・ポイント賞受賞者

神戸景観・ポイント賞(特別賞)

- ・神戸ポートアイランドキャンパス
(神戸学院大学、兵庫医療大学、神戸夙川学院大学)

神戸景観・ポイント賞

- ・神戸新生バプテスト教会
- ・ストロングビルディング
- ・SETRE

市民活動賞

- ・新長田駅北地区東部「まちぐるみ花のまち事業」

屋外広告物賞

- ・旧居留地サイン計画
- ・MOSAICサイン



神戸学院大学



兵庫医療大学



神戸夙川学院大学(神戸景観・ポイント賞受賞／左2点共)



景観まちづくりシンポジウム 「第21回 神戸景観・ポイント賞」表彰式

2月4日、相楽園会館にて景観まちづくりシンポジウムが開催された。シンポジウムでは、周辺の景観と調和しながらも個性を発揮し、地域の景観をリードするなど、まちの中できらりと光る建築物や美しいまちなみなどを表彰する「神戸景観・ポイント賞」の第21回表彰式が行われた。今回「神戸景観・ポイント賞 特別賞」を受賞したのは、神戸ポートアイランドキャンパス(神戸学院大学、兵庫医療大学、神戸夙川学院大学)。神戸の新たなウォーターフロント景観の創出が評価された。

また、式典では上山良子氏(上山良子ランドスケープデザイン研究所所長・長岡造形大学名誉教授)による基調講演ならびに、パネルディスカッションが開かれた。パネルディスカッションでは安田丑作氏(神戸大学大学院工学研究科教授)より「神戸の良いところは?」という質問に、パネリストの野澤太一郎氏(旧居留地連絡協議会会長)、曹英生氏(南京町商店街振興組合理事長)は揃って、「神戸は海と山に囲まれ明るい。外国人が多く異国情緒あふれるハイカラなまち」と賞賛。しかし、「神戸の悪いところは?」と言う質問に対し「立ち看板や放置自転車などが多く景観を損ねている。」「震災後、更地や駐車場となってしまった場所が多い。」など。これからは市民一人一人が神戸の景観に意識を持つてほしいと願う。



「描きたいものを自由に」をモットーに、それぞれが選んだ絵に色を塗っていく



とても色えんぴつの彩色とは思えない色合いの作品
(絵:きのしたてるみ 変100号/第42回新協展(1999年)奨励賞)



きのしたてるみ先生



最近ではこんな幻想的な作品を
描き続けている、きのした先生

「Cafe de 佛蘭西」色えんぴつアート5回講習

- 講習日 第2・第4木曜 第1・第3金曜
- 時間 両日とも13:00~15:00/16:00~18:00
- 受講料 13,000円(5回分前納) 材料費1,600円(色えんぴつその他)
- 持ち物 セロテープ、使い捨てトレイ、カッターナイフ、水彩絵の具、下敷き(学童用)
- ※基本5回コース終了後、希望者は月謝制月2回(固定)6,000円
- きのしたてるみHP:<http://www.ofukuchan.net/>

新しいスタイルの「ぬり絵」 色えんぴつアートをはじめてみませんか

えっ!これ色えんぴつ?と驚くほど豊かな色彩の絵画。

色えんぴつアーティストの、きのしたてるみさんは、15年前、アメリカの色えんぴつアートの本を読んで、その豊かな色の世界に魅せられてしまった。子育てが終わり、何か新しく始めたいと思っていたきのした先生は、それから独学で色えんぴつアートを学ぶ。元来の明るくユニークな人柄もあって、現在では関西7カ所で楽しい色えんぴつ教室を開催。神戸では、灘区の「Cafe de 佛蘭西」で開いている。

色えんぴつのぬり絵教室なので、学ぶのはもちろん「色を塗ること」。下絵はトレース(写し)したり、コピーした写真を使ったりするので、「絵が描けない」とあきらめている人でも、簡単に色塗りから入ることができる。「ものの形が描けないから、色を塗ることまであきらめてしまうなんてもったいない!そんな人に、絵を仕上げることの喜びを感じてほしくて…。色は誰でも塗れるんです。自分だけの色を作っていく喜びをぜひ味わってほしい」ときのした先生。専用の質の良い色えんぴつを使用し、塗り重ねていくことによって、奥行きのある深い色合いができる。色えんぴつはすぐに描き始められるので、生徒さんの年齢層も、小学生から、上は80代の方までと幅広い。「Cafe de 佛蘭西」教室では、講習日に無料体験をおこなっているのでお気軽にお問い合わせを。

■問い合わせ・申し込み

Cafe de 佛蘭西

神戸市灘区天城通り8-5-11

078-881-2122

営業10:00~19:30

第1・3・5水曜休





独自の焼き方“炙り焼き”



中からジューシーな肉汁があふれだす



料理・雰囲気・従業員にこだわりと愛情を持つ “笑売人”のプロ集団!!

備長炭にガスとエアーが噴出する独自のコンロを使用し、豪快にバラ焼き方式で焼き上げる「鳥造」の鶏肉は、余分な脂が抜け旨みを瞬時に閉じ込める。また、滴り落ちた余分な脂が燃えた煙でスマーカーされ直火と遠赤外線による相乗効果でシンプルに「うまい」焼き鳥が生まれる。

名物塩ザンギは鶏もも肉を特製の衣で揚げた逸品。口に入れると中からジューシーな鶏の旨みが溢れ出し、まさに専門店ならではの絶品である。

店主の溝口さんが炙り焼きを始めると、店内いっぱいに広がる鶏と備長炭の良い匂いが食欲をそそる。また、スタッフは明るく活気があり楽しく働いているという。「地域ナンバー1を目指す!」と意気込む溝口さん。「鶏は歯ごたえのあるかたい鶏から、お子様でも食べられる柔らかい鶏まで用意しています。」と地元の常連客にも愛され、カウンター越しに溝口さんと会話を楽しむお客様の姿も。

季節ごとに旬の野菜を使った料理などを提供。この春、4月上旬より春メニューが販売されるとか。乞うご期待!



■問い合わせ

浪花屋 鳥造

神戸市東灘区御影中町1-13-8小川ビル2F

☎078-854-6107

営業:17:00~25:00(月曜定休日)

店主 溝口さん



酒蔵鍋セット 一人前 5,800円

酒蔵鍋 一人前 4,200円

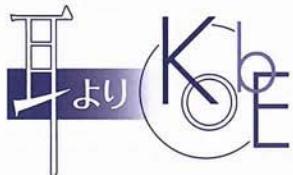
セットは、先付・向付・うどん・アイスクリーム付



しづくたてのお酒も楽しめる



赤いレンガが目印の佇まい



海と山のミネラルたっぷりの名物「酒蔵鍋」 日本盛 酒蔵通り煉瓦館

国道43号線を南に入った「酒蔵通り」で、ひときわ目を引くのが、「酒蔵通り煉瓦館」。

1階は吹きガラスやサンドblastを体験できる工房、きき酒コーナー、米ぬか化粧品を使ったセルフエステ、お土産コーナーなどがそろう。レストラン「花さかり」では、本格日本料理と、蔵元ならではのしづくたてのお酒を楽しめる。2階には、日本酒の製造工程をはじめとする様々な資料を展示しており、日本盛のなつかしいテレビコマーシャルも放映。お酒をテーマに、楽しく体験できる情報発信基地として人気を集めている。

中でも、是非ご賞味いただきたいのが、レストラン「花さかり」で人気を集める名物・酒蔵鍋。健康維持には欠かすことのできないミネラルは、五大栄養素の中でも、唯一体内で作り出すことができず、食物から摂取する必要がある。この酒蔵鍋は、海のミネラル、土のミネラルをふんだんに使った旬の食材に、水は使わず、日本酒と厳選した旬の食材だけで仕上げた蔵元ならではの贅沢なお鍋。日本酒に含まれるアルコールを飛ばし、昆布からとった出汁とともに、じっくりと食材を煮込む。日本酒の芳しい風味が、旬の食材のうま味を引き立てる。

お酒は、慶瑞 (けいすい)、惣花 (そうはな)など日本盛の看板商品がラインナップ。お酒と料理のハーモニーを是非、お楽しみください。

■問い合わせ

酒蔵通り煉瓦館

西宮市用海町4-28

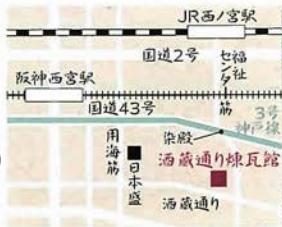
☎0798-32-2525

開館時間 10:00~22:00(入館は20:30まで)

定休日 毎月第2、3火曜日、12月31日、1月1日

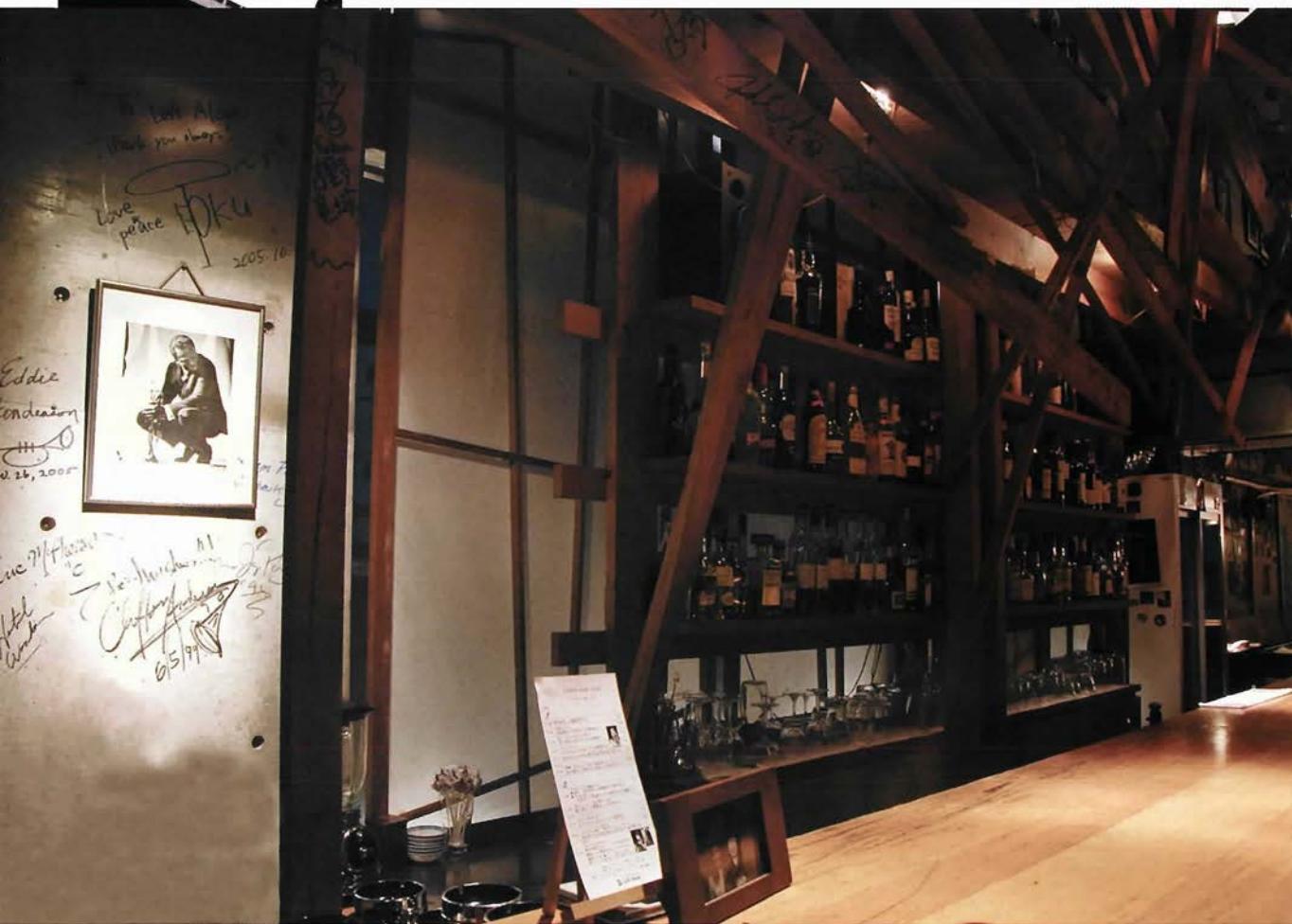
入館料:無料

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





Live Jazz & Fine Chinese Cuisine Left Alone
多くの出逢いを重ねて30年



30周年の今年、感謝の一年でありたいと願うLeft Alone。

「Left Alone」とはジャズ史上

最高の歌手の一人に数えられると言われる、アメリカの黒人女性ジャズシンガー、ビリー・ホリディの晩年の伴奏者だったマル・ウルドロンが、44歳という若さでこの世を去った彼女に捧げたト リビュート・アルバムの名前。

店内はコンクリートの壁と木 製のオーナメントが調和し、暖かく包み込まれるような空間。ま

た、数々のサインが店内を埋め尽くし、30年の歴史が物語つ いる。

毎週末行われるライブでは 空間いっぱいに広がるジャズ演奏が身体の奥底にまで響きわたり、優雅なひと時を過ごさせてくれる。訪れる方は長年この店

を愛し、なかには親子3代にわたり来店している常連客も多い。



自慢の広東家庭料理の数々



蒸し鶏特製ダレ



木の温もりを感じる店内



海老のオレンジソース煮



カウンターではスタッフが出迎えてくれる

Left Alone レフト・アローン
☎0797-22-0171

芦屋市東山町4-13
[営]17:30~24:30(L.O.23:00)
[休]毎曜日
[P]近隣にパーキングあり



四季折々の素材と神戸ビーフ
極上の神戸を味わう会席

花隈

日本料理 鈴江 (①-A-1)

昭和21年に花隈で誕生。地元産の食材と、四季折々の産地直送食材を使った会席、そして神戸ビーフ会席といった、美味しい神戸らしい老舗です。

☎078-351-3331

神戸市中央区加納町4-8-17

[営]11:00~15:00 17:00~23:00(L.O.22:00)

[休]日曜・祝



MENU

お座敷会席料理	6,300~21,000円
お昼の御膳	1,800円~3,000円

職人が彩る旬の天ぷら、会席

和食

春善 (①-B-2)

太白の胡麻油と、菜種油をブレンドした特製油で揚げた、さっぱりした香ばしい天ぷら。有名ホテルの和食部門で17年間腕をふるっていたご主人による、天ぷら、お造りなどの会席コースは旬の味を堪能できる。

☎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(L.O.21:30)

[休]日曜



MENU

天婦羅コース「きょう」	5,000円
会席料理「牡丹」	5,000円

ほたん鍋と魚介の炙り料理が自慢

酒・鉢・肴

さくら咲く (①-B-2)

上質な国産の猪肉を使ったほたん鍋は特製ゆずみそ仕立てで意外にあっさり。他にも、豚鍋、鶏鍋、そして旬の新鮮な海産物の炭火炙りがおすすめ。

☎078-335-0801

神戸市中央区北長狭通1-9-11

フロムコスモビル3階

[営]17:00~25:00(L.O.24:00)

[休]無休 [P]無



MENU

ほたん鍋さくらコース	6,300円
鶏川産本ししゃも炙り	880円
他、その日おすすめのメニュー	

料理はエンターテイメント

日本料理

たまゆら (P99 ホテルMAP)

まず目で見て楽しめる、そしておいしいお料理を追求。テーブル席の気軽なダイニングから、接待にも利用できる高級感あふれるお座敷席まで、ホテル内レストランならではの心配りが。

☎078-857-7050

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

[営]11:30~14:30(LO) 17:30~21:00(LO)

[休]無休[P]あり(有料) [URL]<http://www.sheraton-kobe.co.jp>



MENU

昼のお膳	2,990円~
昼の会席	4,140円~
夜のお膳	3,910円~
夜の会席	8,050円~

お店の場所は店名後ろの()内で示しています。①→P116、②→P117、③→P118、④→P119、⑤→P119、⑥→P121をご覧下さい

「日本料理」 Japanese

ほっこりなごめるくつろぎの場所

家庭料理

あじどころ“わ” (①-B-1)

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。



MENU

筑前煮	500円
肉じゃが	500円
一口ステーキ	2,400円
だし巻	700円

銀シャリと一夜干し

本物ならではの豊かな旨味

日本料理

一夜一夜 (いのちやいのちや) (①-A-1)

ごはんのブロ、銀シャリ師が吟味を重ね選んだ旬の米、蛇紋岩米のあとには、全国の港で揚がったとれたての魚を蒸塩で仕上げた新鮮な塩若千を。



MENU

炭焼セット	2,700円
蛇紋岩米	980円
特撰子持ししゃも	840円
ハラス	740円

旬の魚、野菜のおいしさ これぞ和の悦び

日本料理

ここのがいDINING (①-B-2)

それだけおいしい旬の食材に、さらに旨さを引き立てるもうひと技を加えて、味わう感動に出会ってください。料理長の和の心にどうぞお任せください。感性も魅力。



MENU

料理長おすすめコース	5,000円~9,000円
------------	---------------

うまいどじょう、うなぎの老舗

和食

どじょう吾作 (②-A-2)

どじょう、うなぎ、タニシなども味わえる川魚料理専門店。どじょうは柳川鍋や蒲焼も美味。昭和32年の創業から守り続けた自慢のタレで、香ばしい匂いかたがまらない。



MENU

鰻丼	2,050円、1,250円
柳川鍋	1,500円
柳川定食	1,700円
※お昼のサービス有り	

趣ある大正建築の中で心づくしの会席料理

日本料理

舞子ホテル (P99 ホテルMAP)

海運王の邸宅として、大正8年に建てられた建物。

明石海峡の物語魚介を中心とした会席が自慢。

本会席は、2名様から個室でひとときを過ごす事ができる。

☎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

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



MENU

本会席	6,300円~
会席御膳	2,625円~
冬の鍋コース	8,400円~

お客様とのご縁を大切に

寿司

又平 (⑤右上)

何よりもお客様にご満足いただきたい。ご縁を大切に
していただきたい。住吉川沿いの涵養ある「オーキッド
コート」に店を構え、文化人、経済人など多くの人々に
愛されてきた名店。来店の際はできるだけご予約を。

☎078-453-1877

神戸市東灘区西岡本2丁目7-3 オーキッドコート内

[営]12:00~14:00 16:00~21:00 (ネタ売り切れの場合は早く閉まります)

[休]水曜 [P]3台



紀州備長炭で焼く朝引き鶏 大きな手羽先は自慢の一品
和食

やきとり吉村 (②-A-3)

鶏は100日の朝引き鶏のみを使用し、無形文化財
認定炭である紀州備長炭で焼かれており
とても柔らかく、手羽先は大きさ、うまさで自慢の一品。
コースの最後は釜飯。

☎078-391-8750

神戸市中央区栄町通1丁目2-29 豊和ビル5F

[営]平日17:00~20:15

土・日・祝 12:00~14:00 17:00~20:15

[休]木曜(木曜が祝・祝前日)の場合は営業[P]無[要予約]



MENU

コースのみ	
コース	3,450円
手羽入りコース	4,100円
他にもサイドメニューあり	

神戸っ子



Kobecco
Gourmet

KOBECCOグルメ会員を 募集しています

■お問い合わせは…有限会社神戸っ子出版 ☎078-265-0155

明治座敷で囲む名物しゃぶしゃぶ

神戸牛鍋料理店

とけいや (①-A-1)

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。明治座敷、小部屋、大広間があり、200名
まで可能な大宴会場も。



MENU

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)

☎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>

都会の喧騒から離れ本格懷石に舌鼓

風雅 鍋懷石

西村屋 熊内茶寮 (P108 右上)

三宮から少し離れ、緑に囲まれた閑静なたたずまい。西村屋のお得意のかに料理を、おいしく、楽しくご提供。行き届いたサービスも心地良い。



MENU

お昼のかにづく膳(税サ別)	
(11/7~3/25固定)	6,800円
鍋懷石コース(税サ別)	8,000円~
懷石コース(税サ別)	8,000円~

☎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>

かに料理の名門で旬のかに料理を

かに料理

西村屋 和味旬彩 (P108 中)

旬のかに本来の味を生かした料理の数々。

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。



MENU

かにづくし会席	7,350円~
かにすきコース	8,400円~

素材そのものが旨いいきのいい魚三昧

割烹

鬼灯 HOZUKI (①-B-1)

家庭的な雰囲気ながら、落ち着いた店内は、会合
や接待などに利用する人も多い。和牛や地鶏もお
すすめ。



MENU

お造り盛合せ	3,800円~
天ぷら盛合せ	2,800円~

☎078-392-6693

神戸市中央区中山手通1-4-6

ユーベルビル5階

[営]11:30~23:00 (L.O.) [休]水曜

最高等級神戸ビーフを心ゆくまで

神戸ビーフ

(三宮店①-B-2)

ビフテキのカワムラ 三宮本店

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。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。



☎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]不定休 [P]無 <http://www.bifteck.co.jp>
(「ビフテキのカワムラ」で検索)

MENU

特撰神戸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~
特選神戸ビーフランチコース	8,400円~

韓国のお家庭料理から宮廷料理まで

韓国料理

百濟 (②-A-1)

家庭料理から宮廷料理まで幅広い韓国料理が楽しめる本格派。石焼ビビンバ、美容と健康によいサンゲタンや韓定食なども各種揃う。本場の食材と旬の野菜を使いつでもヘルシー。



MENU

石焼ビビンバ	1,260円
サンゲタン	3,990円
韓定食	3,675~6,090円

☎078-392-5458

神戸市中央区下山手通3-1-9 コスマビル1F
[営]11:30~15:00 17:00~22:00(L.O.21:00)
[休]水曜 [P]無

本場の紹興酒も自慢

広東料理

群愛飯店 本店 (②-A-1)

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。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。



MENU

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
コース	5,250円~

☎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
<http://www.gunai.com>

六甲アイランドのホテル最上階の
エンターテインメントプレイス

レストラン&バー

Kobe Grill (P101ホテルMAP)

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楽しむことができる。店内および近海の魚介、特選和牛は地元の生産者、野菜は有機を含めた厳選素材を使用。



MENU

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)

☎078-857-7018

神戸市東灘区向洋町中2丁目13番
神戸ベニシアントン 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

お店の場所は店名後ろの()内で示しています。①→P116、②→P117、③→P118、④→P119、⑤→P119、⑥→P121をご覧下さい

「各国料理」 Countries

アットホームな雰囲気の中

特選神戸牛ステーキを堪能

ステーキハウス

STEAK AOYAMA (①-C-1)

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。オーダープルや自家製デザートには季節の旬の素材がふんだんに。



MENU

青山ステーキコース	6,500円
青山特選麻耶コース	8,900円
青山特選六甲コース	11,000円

新鮮食材を使った本場香港の味を堪能

Coutonese Cuisine

老香港酒家 北野店 (⑥-B-2)

神戸を代表する料理店。特に魚介の新鮮さと、料理の技には定評がある。香港から招いた飲茶専門のコックがすべて手づくりしている香港式飲茶コースも大人気。



MENU

ランチ	香港式飲茶コース(90分)	3,150円
ディナー	老香港式特選フルコース	6,300円~

☎078-222-1556

神戸市中央区北野町2-1-5
[営]11:30~15:00(L.O.) 17:00~21:00(L.O.)
[休]無 [P]8台 <http://www.oldhongkong.jp>

高品質の神戸ビーフをおいしく楽しく!

ステーキハウス

(P109上)

神楽 垂水本店

一定ランク以上の品質の神戸牛にこだわり、厳選された地元食材が中心。目前の鉄板でステーキを焼くときの、華麗なるパフォーマンスも見もの。



MENU

特撰黒毛和牛のコース	5,985円~
プレミアム特撰神戸ビーフのコース	12,810円~
ランチコース	1,680円~

☎078-783-2983

神戸市垂水区名谷町室山1400-148 ホワイトヒル1階
[営]ランチ11:00~14:30(L.O.)
ディナー17:00~21:30(L.O.)
[休]月曜 [P]有 <http://kagura.net/>

テラスから夜景を眺め本場のフレンチを舌鼓

フレンチ

(⑥-C-2)

カフェテラス・ド・パリ

南フランスあたりのリゾートホテルを思わせる雰囲気と本格的な味覚を、フランス人の常連さんが多いのもうなずける。ビヤベースや手長海老のグリルなど地中海風の魚介料理が自慢。



MENU

クスクス	3,500円(2人分)
地中海風パスタ	1,260円

☎078-252-1113

神戸市中央区北野町4-9 異人館俱楽部パートⅢ-3F
[営]17:00~23:00(平日) 12:00~24:00(土・日)
[休]年曜日 [P]無 <http://cafe-de-paris.jp/>

一流ホテル出身のシェフによる本格広東料理

広東菜館

青龍 (②-A-3)

兵庫県技能競技賞受賞のシェフの料理を気軽にリーズナブルに堪能できる店。特にフカヒレあんかけ炒飯をはじめ最高級のフカヒレ料理などの海鮮料理が絶品。手づくりの点心もおすすめ。



MENU

フカヒレあんかけ炒飯	3,885円～
海鮮炒め(日替わり)	

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>

TAO流ヌーベルシノワをご賞味あれ

チャイニーズレストラン

TAOシアター (P108中)

もともと映画館だった場所なので天井が高く広々とした店内。料理は広東料理をベースに、各地方の中国料理や洋のエッグスルーや取り入れたTAO流アレンジを楽しめる。音響設備もぱっちりで各種パーティースペースとしてもGOOD。



MENU

ランチバイキング 1,050円(平日)	
ディナー オーダーバイキング 2,480円	
季節替りシェフのおすすめコース 3,990円～	

078-222-2555

神戸市中央区小野柄通6-1-19 富士ビルB1F

[営]11:30～15:00 17:30～21:00

[休]無 [P]無 <http://www.alexhair.com>

神戸近隣の旬の素材をシェフが創作

フランス料理 (P99ホテルMAP)

レストランパトリー

ホテルピエナの2階。他にないダイニングレストランとしてリニューアルオープン。葉子sパティーとコラボレーションも。



MENU

ランチ	2,415円～
ディナー	3,675円～
アラカルト	577円～

078-272-1313

神戸市中央区二宮町4-20-5 ホテルピエナ2F

[営]11:45～15:00(L.O.) 18:00～21:00(L.O.)

[休]無 [P]42台

<http://www.piena.co.jp/patrie/>

ラマンチャ出身のシェフの本場スペイン料理

スペイン料理

VAL MANCHA (P115中)

ラ・マンチャ地方、ガリシア地方、アンダルシア地方など、さまざまなおいしい料理を堪能できる。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。



MENU

スペイン産チーズの盛合せ	1,600円
地中海風マグロの塩焼	1,600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

078-252-1714

神戸市中央区機込通4-2-8 鳥崎ビル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>

六甲の地で味わう新感覚キュイジーヌ

Shanghai Cuisine

Jun Jun-TEI (P5 上)

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。シェフが市場に出てかけて仕入れる食材、特に旬の魚介を使った料理が絶品。

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(祝日の場合は翌日休)

[P]近隣に提携コインパーキング有



MENU

白身魚の岩塩焗ハスの葉包み(2～3人前)	2,310円
海のめぐみのお宝ごはん甜酸鶏ソース	1,470円
ランチコース	1,890円～

稀少な本物の神戸ビーフを味わえる有名店

焼肉工房

西神飯店 (P109上)

厳選基準をクリアした、ほんのわずかの神戸ビーフ。「本物の神戸ビーフをもう手軽に」と心血を注ぐ店。一頭頃にしてコストパフォーマンス追求。口の中でうるさくなる神戸ビーフを求める、一流的アリスト、有名店のシェフや精肉業者がお忍びで訪れる。

078-951-2000

神戸市西区平野町向井44-8

[営]平日11:30～14:30 17:00～23:00

日祝11:30～14:30 17:00～22:00

[休]不定休 [P]50台 ネットショップも好評!



MENU

コース	3,500円～
ファミリーセット	9,500円～

<http://www.seishinhanpen.com/>

隠れ家的レストランで幸せの一皿に出会う

フランス料理

レストラン セプ・ドール (⑥-C-3)

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イニングにいるような居心地のよさ。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で気軽にご相談を。

078-241-3400

神戸市中央区中山手通1-27-10 ハンター坂ビル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



MENU

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。	

ジャズの町神戸の老舗ジャズライブハウス

LIVE&RESTAURANT

SONE(ソネ) (⑥-C-3)

毎夜、一流ミュージシャンたちによるスwing系ジャズを中心としたステージが繰り広げられる。(ステージは毎日8ステージ) 本格西洋料理も自慢のひとつだ。ミュージックチャージ900円。

078-221-2055

神戸市中央区中山手通1-24-10

[営]月～土曜17:00～0:30 日曜13:30～0:00

[休]無 [P]無 <http://www.kobe-sone.com>



MENU

チーズの盛合せ	900円
ソネ特製洋風おしゃ	1,050円
ディナーコース	3,700円～
他、季節の一品料理	

直輸入ドイツワインが350種
欧風料理との相性はグート!

ドイツ料理(欧風)

ローテ・ローゼ (P108左上)

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。

☎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.rote-rose-kobe.co.jp>



MENU

前菜の盛り合わせ(写真手前)ドイツワイ
ンにぴったりの前菜が盛り合わせに。
ドイツソーサーの盛り合わせ(写真奥)ドイツ
風サラダが5種類楽しめる。

創業以来愛され続ける炭火で焼く「すてき」

炭焼きすてき・しゃぶしゃぶ

六段 (②-B-2)

厳選された神戸牛・国産黒毛和牛を、備長炭で
焼く。赤みそ、醤油をベースにした2種類のソース
がさらに味を引き立てる。民芸風の落ち着いた店
内でいただく、しゃぶしゃぶ、すきやきも人気。

☎078-331-2108

神戸市中央区元町通3-8-4

[営]11:30~14:30 17:00~21:00

[休]水曜、第1火曜 [P]契約駐車場

<http://www.rokudan.jp>



MENU

すべしゃるへれすてきこす
100g 3,800円
特選へれすてきこす
100g 5,000円

「喫茶・菓子」coffee・cake

おしゃれなカフェでおいしいスイーツ

喫茶

アンテノール 神戸本店

ひとつひとつ店で作られるフレッシュなケーキは
大人気。街なかにありながらゆったりとした時間が
流れ、お茶する風景も絵になる、神戸を代表する
スイーツ店。

☎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

URL <http://www.antenor.jp>



MENU

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

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

セルフカフェ(喫茶)

上島珈琲店 ポートライナー三宮駅店

野菜たっぷりのサンドwichやイタリア直輸入の
ハムを使うクロックムッシュも人気。

☎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>



MENU

キャラメルミニトミルク珈琲(中) 400円
ネルドリップコーヒー(小) 280円
クラフトハウスサンド 450円
クロックムッシュ 360円

お店の場所は店名後ろの()内で示しています。①→P116、②→P117、③→P118、④→P119、⑤→P119、⑥→P121をご覧下さい

神戸を小粋に彩るフランス人シェフの本格フレンチ

フレンチ

(⑥-B-3)

ピストロ・カフェ・ド・パリ

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
エフによる本場の味覚を味わえる。パリへの小旅行
気分。

☎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/>



MENU

スズキのボワレ 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

スパイスで巡る味のシルクロード

スパイスレストラン

ふはら (⑤右上)

ふはらとはシルクロードの交易地であった都市の名
前。インド、トルコ、中近東、イスタンブールなど広
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、食べる際にはスパイス自分で挽ける楽しみ。

☎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) /



MENU

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

楽しい時間をお過ごせるスパニッシュレストラン

スパニッシュバルガフェレストラン

ラス・ランブラス (⑥-C-2)

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。スペインワイン
の品揃えは神戸随一。シェリー酒の種類も多い。

☎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.) 15:00~21:30 (L.O.)

土・日・祝12:00~21:30

[休]火曜 [P]無 <http://www.jin.ne.jp/jas/>



MENU

トマトとアフェガルヒトゥのサラダ 1,000円
ウサギのガーリック風味
ローストモロビコンソース 1,890円

とっておきのレストランの美しいフレンチ

フランス料理

ルー・サロメ (①-C-1)

バターや生クリームなどは控えめにした繊細な味
わいのフレンチ。オーブーマダムのおもてなしもあ
たたかい。ボリュームたっぷりのデザートも人気の
ひとつ。

☎078-392-1251

神戸市中央区中山手通2-3-7 サンハイツ中山手

[営]ランチ11:45~13:00 (L.O.) ディナー17:00~21:00 (L.O.)

バータイム21:00~23:00

[休]日曜・第3月曜 [P]無



MENU

ランチコース 2,800円~
バスタランチ(要予約) 1,500円~
ディナーコース(要予約) 5,000円~
※すべて税・サ別

おいしい珈琲にはっと一息つけるオアシス

珈琲の店 **なでしこ** (②-A-1)

鯉川筋でオープンして20年。天野さんファミリーが温かく迎えてくれる、地元で愛されている喫茶店。炭焼ブレンド珈琲は香り高く、オムライスやドライカレー、焼きうどんといった手作りメニューも人気。

☎078-331-1820

神戸市中央区中山手通3-4-8 大東ビルB1階

[営]平日 7:15~21:00 (L.O.19:30)

土・日・祝 7:15~17:00

[休]日曜(月一回) [P]無

http://www.geocities.jp/nadeshiko_cafe/



MENU

特製トマトソースのオムライス	850円
ドライカレー	750円
モーニングサービス(7:30~11:00)	
ミニサンド+珈琲	700円

1杯の珈琲を通して寛ぎの時間を

喫茶

(⑥-C-3)

にしむら珈琲店 中山手本店

1948年、この地ににしむら珈琲店は始まった。宮水でドリップするまろやかで苦味のある味のコーヒーは神戸っ子に長く愛されていている。

☎078-221-1872

神戸市中央区中山手通1-2-6

[営]8:30~23:00

[休]無 [P]無

<http://www.kobe-nishimura.jp>



MENU

ブレンドコーヒー	500円
カナディアンセット	1,000円
グラタンセット	1,400円

ジャズが流れる店内で珈琲を愉しむ

カフェ

タバーン

MOKUBA'S TAVERN (①-C-2)

震災前は三宮、震災後はトアウエスト、そして現在はトアロードに店を構える。文化人たちに愛されてきた。夜の時間もカフェ利用できる。

☎078-391-2505

神戸市中央区北長狭通3-12-14

ザ・ベガトアロード1F

[営]12:00~23:00 [休]無 [P]無

<http://www.mokuba-kobe.com>



MENU

手作りケーキ	400円~
ベジタブルカレー (~17:00 ドリンク付)	750円

居留地のおしゃれなケーキと紅茶のお店

カフェ

La Vierge Marie (①-B-3)
(ラ・ヴィエルジュ・マリー)

フランス語で聖母マリアを意味する名のついたこのお店のケーキは、宝石のようにエレガント。繊細で上品な味わいは、まるで天使の贈り物。

☎078-331-8831

神戸市中央区浪花町64三宮電ビル1階

[営]11:00~19:00

[休]水曜 [P]無

<http://www.la-vierge-marie.com/>



MENU

ムース・ショコラ	550円
フルーツのタルト	580円
マリーゴールド	430円

幸せ気分のケーキがいっぱい

洋菓子

菓子sパトリー (P99ホテルMAP)

ホテルビエナ1階にあり、くつろぎのある空間は、全席禁煙。旬のフルーツを使ったケーキがおすすめ。楽天市場にも出店中。



MENU

シヴァラ	420円
洋なしマロン	420円
ショコラピスターシュ	420円

明るく心地よい空間でおいしいコーヒーを

喫茶

(①-A-2)

カフェコンフォート 神戸さんちか店

自慢は焼きたてさくさくのワッフルとふんわりやわらかなショフォンケーキ。おいしいコーヒーを飲みながらゆったりとくつろげる場所。(全席禁煙)



MENU

コンフォートブレンドコーヒー	550円
SEASONALショフォンケーキ	600円
7:30~11:00 いろいろサラダのブレックファスト	750円

季節のくつろぎ 王子公園お嬢のカフェ

カフェ

Cafe' de 佛蘭西 (P108右上)

大きな窓で外から、王子公園、神戸市街地を望む高台にあるカフェ。パスタ、カレーなどどれも季節の有機野菜をふんだんに使ったヘルシーメニュー。



MENU

ショフォンケーキセット (キャラメル・抹茶など常時数種類)	900円~
カレー(サラダ付)	1,100円

家庭料理とお酒 ギャラリー、ライブハウス

サロン・ド・あいり (P108中)

古い播磨櫻や和家具など洋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、ライブハウスとしても。



MENU

家庭料理+ドリンク	1,000円
コーヒー	500円

大人のムード漂うオーセンティック・バー
BAR

嵐峯 (①-B-2)

スコッチ、バーボンを中心にして、並ぶボトルの数々と共に、静かに迎えるマスター。日常を忘れさせてくれる本格スタンダード・バーとして男性客を中心愛されている。

☎078-333-9306

神戸市中央区北長狭通2-1-11 玄広第2ビル7階
【営】18:00~24:00(L.O.23:30)
日・祝 18:00~23:00
【休】火曜 [P]無 <http://www.bar-konron.com>



MENU

ビール	800円
ウイスキー	800円~
ナツツ	500円

※すべて税別

おいしいお酒と語らいの酒場

素舌洞

Dessin(でっさん) (①-A-2)

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、岩島雅彦画伯の絵画などが飾られ文化の香りが漂う。気さくなマスター、外山文惠さんとのおしゃべりを楽しんで。

☎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



MENU

セット料金 (小鉢など突出し付)	4,000円
------------------	--------

神戸らしい感性が息づくバー

(②-C-3)

ショットバー・珈琲専門店 Tomi's BAR

約80種類の品揃えのシングルモルトウイスキーはじめ、リキュール、こだわって揃えたスピリッツ系。お昼には、12時間かけて抽出される水出しアイスコーヒーが評判。

☎078-360-0151

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1階
【営】11:00~24:00(L.O.23:30)
【休】第2火曜のお昼のみ [P]無
<http://www.bar-konron.com>



MENU

アイスコーヒー	630円
シングルモルトウイスキー	1,050円~
カクテル各種	1,050円~

開放された空間が大人のバブリックスペースへ

BAR

トラベラーズ (⑥-A-3)

ビジネスホテルの1FにあるBAR「トラベラーズ」。コーヒーは24時間サービスしている。夜になると雰囲気は変わり大人のバブリックスペース。ゆっくりくつろげるバーへよう変わります。

☎078-272-1080(代)

神戸市中央区布引町2-1-9 新神戸サンホテル内
【営】18:00~0:00(土・日は~22:00)
【休】無休 [P]無
<http://sunhotel.royal-corp.jp>



MENU

生ビール	500円~
焼酎	600円~
各種カクテル	700円~

「バー・スナック」 bar・snack

ワインがもっと気軽に
お酒がもっとおいしくなるバー

バー (①-C-1)

enoteca idee(エノテカ・イデ)

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。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。



MENU

各種グラスワイン
(オーストリアワインもあります)
700円~1,000円

☎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]不定休 [P]無

アットホームなスナック

スナックカラオケ

おしゃれ (①-A-1)

ベテランマスターは歌だけでなくお料理も最高で、予約すればコース料理も可能。もてなし上手のマスターママのアットホームな雰囲気が温かみ。昼はお茶を飲みながらのカラオケ喫茶タイム。お気軽に。

☎078-322-2626

神戸市中央区中山手通1-6-9丘ビル1階
【営】カラオケ喫茶 13:00~17:00
スナック 19:30~翌2:30
【休】日曜不定休、水曜日のみ定休 [P]無



MENU

スナックタイム (歌い放題)
セット料金 (お料理1品付) 4,000円
ボトル ウイスキー 8,000円~
焼酎 4,000円~
カラオケ喫茶タイム (歌い放題)
アルコール 2,000円、ソフトドリンク 1,000円

道行く人々とアーティストの
ニュートラルカフェ

カフェ&バー

cafe NEUTRAL (⑤右上)

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でなく、ギャラリーとしても開放。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。

☎078-811-8607

神戸市東灘区住吉本町2-1-7
【営】9:00~翌1:00 [休]無休 [P]無
<http://caffeneutral.web.fc2.com/>



MENU

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

吟醸ファンにはたまらない
気さくに楽しめる一杯

スナック

吟醸かしはら (①-B-1)

東門筋に入ってすぐ左手にある「wizビル」2階。大吟醸「香露」「梅乃宿」「母情」など吟醸ファンにはたまらない銘柄が揃う。突き出しの小鉢ものは自家製。

☎078-331-7840

神戸市中央区下山手通1-1-15東門wizビル2F
【営】17:30~24:00
【休】日・祝 [P]無



MENU

セット料金 (突き出し付) 5,000円
「梅乃宿」
シングル250円 ダブル500円

お店の場所は店名後ろの()内で示しています。①→P116、②→P117、③→P118、④→P119、⑤→P119、⑥→P121をご覧下さい

高級感の中に温かさを兼ねそなえた人気店
クラブ

MEMBERS たいき (①-A-1)

お店に入った瞬間に、高級クラブでありながら、心を和ませてくれる温かい雰囲気が漂っている。40名までのテーブル席の他、店内奥にカウンター席が設けていて、カラオケを楽しむことも。



☎078-392-0335

神戸市中央区加納町4-7-11パレド・北野坂ビル3F

[営]20:00~24:30 [休]日曜・祝日

「彩」の名はまさに彩り
最高の時間をプレゼント
クラブ

NEW彩 (①-A-1)

三宮の名門クラブ「彩」の伝統を引き継ぎつつ、新しい夜の社交場を提供するニュー彩。まるで宮殿のような店内で、上質なサービスが心地良い。「彩」の名はまさに彩り、最高の時間をプレゼントしてくれる。

☎078-392-0323

神戸市中央区加納町4-8-7北野坂FBIビル2F

[営]20:00~24:30 [休]日曜・祝日



可愛く素直な女の子が人気
安心して気楽に楽しめるお店
ラウンジ

ベベドール (①-A-1)

スペイン語で「お酒好きの男たちが集う酒場」という意味がある「ベベドール」。席数も30席足らずと決して広くはないが、可愛く、素直な女性スタッフ30人が在籍。安心して気楽に楽しめるお店。

☎078-393-2838

神戸市中央区加納町4-7-11パレド・北野坂ビルB1F

[営]20:00~翌1:00 [休]日曜・祝日 [料金]14,000円(80分)



お客様に最高のひとときをプレゼントしたい
クラブ

ミッシェル (①-A-1)

神戸の老舗クラブ「ミッシェル」。若手からベテランまで、幅広い女の子のが揃うミッシェルは、これまで神戸になかった型にはまらないフリースタイルのクラブ。現代絵画に囲まれた空間は、ゴージャスそのもの。



☎078-331-5957

神戸市中央区加納町4-8-7北野坂FBIビルB1

[営]20:00~25:00 [休]日曜・祝日

本格的クラシック演奏と夜景の中で大人の時間を
レストランバー

(P108中)

PIA・Julien (ピア・ジュリアン)

神戸で唯一のクラシックライブハウス。毎夜行われるライブは声楽・ピアノ・バイオリン等の多ジャンルによる。ドリンクメニューも豊富でボリュームたっぷりのパスタやピザなどが大人気。

☎078-391-8081

神戸市中央区加納町4-3-2 近藤ビル9F

[営]火~土 17:00~1:30 (L.O.)

日・祝 17:00~23:30 (L.O.)

[休]月曜 [P]無 <http://www.pia-julien.com>



クラシックライブは毎日
19:30~、21:00~

MENU

シーザーサラダ 840円

ナスのトマトソース(1人前) 735円

マルゲリータ 1,155円

月の光のようにさりげなく、夜を包むバー

BAR

MOON SHINE (⑥-C-3)

「さういねないダンディズム」と言えば、ムーンシャインのマスター・古永さん。店内は白を基調としていて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。

☎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



「クラブ・ラウンジ」 club・lounge

老舗クラブならではの安心できるお店

クラブ

あざみ (①-A-1)

東門筋に面したFBIビルの2階にお店を構えるのが、クラブあざみ。老舗クラブならではのゆとりや落ちついた雰囲気は、長年の伝統に培われてきたものだ。華やかさの中に風格を感じるお店。



☎078-332-2025

神戸市中央区中山手通1-5-6東門FBIビル2F

[営]20:00~翌1:00 [休]日曜・祝日 [料金]18,000円(80分)~

三宮のナイトシーンを高貴なムードに

クラブ

伽羅 (①-A-1)

伽羅。香道で萬物(たきもの)に用いられる香り高い木が名前の由来。ワンランク上の高級クラブをコンプトにしたいと、その名を借りた。まるで三宮のナイトシーンを高貴なムードに包み込むかのような雰囲気を漂わせている。



☎078-332-0022

神戸市中央区中山手通1-5-6東門FBIビル

[営]20:00~24:30 [休]日曜・祝日 [料金]20,000円(80分)~



プロになるための調理と製菓の学校

神戸国際調理製菓専門学校 育成調理師専門学校

エコールCP フードアカデミーを開講します!!

プロの料理人を育てる「エコールCP」が、一般の方向けにお料理教室や、資格取得のカルチャースクールを開講します。日本・西洋・中国料理、エスニック料理、ケーキにお菓子…幅広いジャンルを、それぞれのプロから丁寧に学べます。注目の「食育インストラクター」や「フードアナリスト」を目指せるコースもあり、専門学校ならではのメリットがいっぱいです。



神戸国際調理製菓専門学校 山手校舎

4月開講!!

「プロに習う基礎からのお料理教室」

基礎コース

(月2回／全11回)

曜日

第1・3水曜

時間

18:30～20:30

定員

25名

料金

¥36,750

(全11回分)

第1回目開催日

2008年4月2日(水)

お申込み締切り

2008年3月21日(金)

入学金

開講キャンペーンにつき、
入学金10000円免除!!

※さらに「CPオリジナル保冷バッグ」をプレゼント!!



神戸国際調理製菓専門学校 元町校舎

5月開講!!

「パティシエに習う四季のお菓子教室」

基礎コース

(月1回／全10回)

曜日

毎月第2火曜

時間

12:00～15:00

定員

18名

料金

¥36,750

(全10回分)

第1回目開催日

2008年5月13日(火)

お申込み締切り

2008年5月9日(金)

入学金

開講キャンペーンにつき、
入学金10000円免除!!

※さらに「CPオリジナル保冷バッグ」をプレゼント!!



育成調理師専門学校

4月開講!!

「フードアカデミー外国人コース」

※日本国籍の方も入学可能です。

2009年開講予定

「食育インストラクター取得コース」

※エコールCPは、NPO日本食育インストラクター協会の食育インストラクター推進校です。



お申込み・お問い合わせは 本校ホームページ www.ecole-cp.com または TEL.078-335-1815 まで