



出石アカル

繪 菅原洸人

題字・六車明峰

おしゃれな帽子をかぶり、かすかに男性用香水の香りを漂わせ、昼下がりのコーヒーを楽しみに来られる人がある。背筋伸ばした姿勢が良くて、元気はつらつ。顔色もすこぶる良く、いつも風呂上がりのような桜色の頬。久斗丈一さん78歳。

日本酒が好きで、だけど大酒のみではなく、人にかかる楽しい酒。

太く濃い眉毛が印象的で見 ganzo 親父。ところが実は、笑顔が魅力的な優しい人である。

わたしが指導に行く小学校の将棋クラブや図書館で開催する子ども将棋教室のお手伝いをもう何年もしてくださっている。

うちの店の扉は二重になっている。表の扉を開けると、半坪ほどの空間がある。そこに花を置いている。明るい絵も飾つてある。世俗の日常から喫茶店という異次元に入るためのワンクッショーン、心の埃を払う濾過装置だ。もう一枚の扉を引いて入ると店内、というしかけになつていて。

出る時には押す。当然である。

だけど開店当初は《引く》だったのだ。途中で店を拡張した時に不都合になり《押す》になつた。ちゃんと《押す》の印につけ変えてある。もう何年にもなる。ところが、いま引いて出ようとしてバランスを崩す人が後を断たない。しかも毎日のように訪れる常連さんである。同じ人が何度もである。同じ失敗を繰り返すの恥ずかしそうである。見てはいけないものを見てしまつたようだ。ちょっと氣の毒だ。これはなぜだろうか。扉には意識があるのだろうか。扉が「引きなさい」と

「会社を退職してから、ぼけたらあかん思て道場に入門しました。四級からのスタートでした。あれから18年、やつとこのごろ少しは指せるようになつたかなあ?」

ハンドルネームもお持ちで、パソコンでも対局を楽しんでおられる。現在実力一級。本格的に始められたの扉には意識があるのだろうか。扉が「引きなさい」と

誘つているのではないだろうか。

*

*

が遅かったので決して筋が良いとは言えないが、滅法力が強く、いかにも道場での番数で鍛え上げた将棋である。いつも闘志満々、終盤のねじり合いで顔を真っ赤にして盤面に向かっておられる。

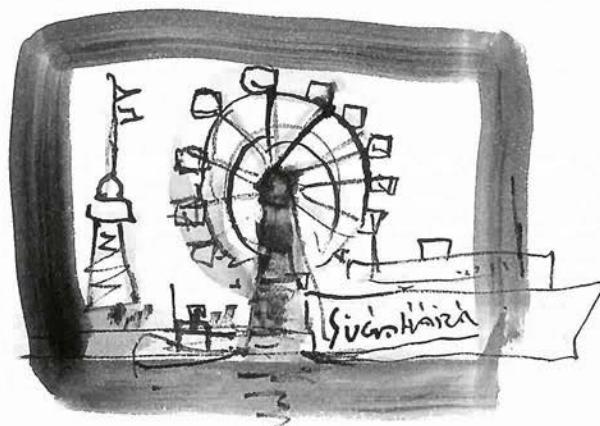
その久斗さんの昔話。

「昭和21年にね、山陽電鉄に入ったんですわ。子どもころから電車が好きでね、いつも一番前の運転士の後ろに立つて、景色見るんやなしに、運転士の操作を見てました。大きななつたら運転士になりたいと思ってました。そやけど、途中から運転士やなしに、電車を作りたいと思うようになります。ほんと山電の車両部設計課に入つたんです」

ところが、そこに五年間在籍して、会社を辞めることにしたのだと。なぜか理由は話されない。「上司に辞めたいと言つたんです。今辞めるのはもつたないと止められたんですけど、わたしの意志が固いのが分かつたら、解つた、解つたけどちよと待て、すぐに辞めるなど言われてね」

その後すぐに、「お前やつてみイ」と言われて、新しい電車の設計を任せられたのだと。退職の記念に、責任持つて設計しろと言われたのだと。うれしくて、一生懸命取り組んだとおっしゃる。

「2000系電車の図面を完成させて提出したん



です。そやけどね、その電車が完成して走るのは何年も後です。待てるわけもなくわたしは決心通り会社を辞めたんです。その後、川崎製鉄(現JFE)に転職したんですけど、十年以上も経つたころ、もう忘れたころに、元の同僚が、お前が設計した電車が走つてると教えてくれて、そのころの山電のマーケティング、兵庫駅に見に行きました。たつた一回、自分が設計した電車でしたから、感無量でした。長く会えなかつた自分の子どもに出会えたような気持ちになりました」

電車の写真がいっぱい載つていて「山陽電鉄」という本の、自分が設計したという電車を示しながら話してください。

ところどころ、この人、将棋の他にもうひとつ趣味をお持ちだ。意外にもプラモモデル作りである。

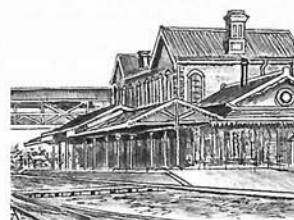
「城や仏閣などの建築物が好きでね、やり始めたら時間を忘れてしまいます。完成したら、みな人にあげてしまいます。我を忘れて、作つて作つての時が楽しいんですよ」

「あれは一生に一回。それでいいんですよ」と。

■出石アカル(はずのあかる)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『ゴーピーカブの耳』(編集:房アカ刊)にて二〇〇〇年兵庫県第三十二回フ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



開業当時の大阪駅（埋田ステショ）



ハンター肖像

天下の台所界隈

明治七年五月に大阪—神戸間に鉄道が開通し、大阪の駅は堂島あたりの賑わいを避けて、未開の埋田の地に設けられた。天下の台所とまで言われて、この時代の経済の中心となつている堂島や中之島をわざと避けて、あえて、町外れの土地に駅を設けたのであつた。

土地には歴史があり、そこに生きた人がいる。イギリス人・ハンターは日本女性の妻・愛子の生ま

れ育つた大阪が日本の出世物語の主人公、豊太閤が栄華を極めた土地であることに深い関心を抱いていた。

「愛子、豊太閤サンハジヤパニーズ・サクセス・ヒーローネ」

願わくば、その志は自分自身の教訓にも、と真摯に思うハンター自身も、向上心に燃えた人材であつた。米田左門先生を通じて色々なことを吸収する一方で、自分なりに勉強もし、大阪にまつわるエピソードのツウのようになつていた。

「あなたに教えていただく大阪の話しさは今さらながらにおもしろいものばかりで、私の勉強になります。これから日本の女性はもつともつと勉強して世間のことを理解する必要があります」

三条杜夫
絵・谷口和市

と、愛子もまた進取の気性を養っていくのであつた。

愛子とハンターが生きるこの時代を遡ること292年の天正十年（1582年）には、歴史に残る本能寺の変が起きていた。今をときめく勢いであつた織田信長が、その家来、明智光秀の謀反によって京都本能寺で殺された。その光秀がほどなく豊臣秀吉に殺されたことに日本のものの考え方である「因縁」の深さや「榮枯盛衰」をハンターは意識するのであつた。天下の大勢は急速に秀吉へと傾き、天正十一年六月、その三年前に信長に焼き討ちにされた石山本願寺の跡地に、秀吉が大坂城を築いたのである。

「信長ガ滅ボシタ跡地ニ秀吉ガ城ヲ築イタ。不思議ナ因縁デス」

その辺の話しさは愛子よりも詳しく、ハンターは愛子にも教養を深めてもらおうとわかりやすく語つて聞かせる。

「夜モ昼モ一・二万人ヲコキ使ッテ、三年間デ完成サセタ大坂城ハ三国無双トイウホドスケールノ大キモノダツタソウデスガ、愛子、三国無双トイウノハ何デスカ？」

と逆に愛子に質問したりするのも愛嬌である。愛子はもともと自分の命を助けてもらつて結婚した夫が外国人でありながら、日本人以上に歴史にも興味を示すことに感心する。いや、外国人なればこそ、いつそう日本の歴史に関心を示すというべきか。

「三国無双？ 私、そんな難しい言葉、知りません。でも、とてもなく、スケールが大きい、ことを表

すのではないか？」

「フーン、スケールノ大キイコトノ例エデスカ」

このように仲むつまじく、一つの話題をやりとりする息ぴつたりの夫婦である。外国人のハンターは言うまでもなく、日本人の愛子自身が知らない言葉で表現されるほど、大坂城の規模は雄大極まりないものであつた。東は淀川、西は東横掘川、南は空堀に囲まれて、本丸、二の丸、三の丸、山里丸の四つの曲輪からなり、本丸には五層内部八階の大天守がそびえて、派手好みで知られる秀吉の本領をいかんなく發揮したものであつた。しかし、いかに榮華をきわめようと、人間は寿命にはさからえない。その十五年後、慶長三年（1598年）、幼い秀頼に不安を覚えながら、秀吉はこの世を去る。「ドンナニ大人物デモ死ンデシマエバ終ワリデス。秀吉ガ死ンダラタチマチニシテ、天下ノ形成ハ徳川家康ヘト傾キマシタ。人間ハ生キテイル間ニ悔イナク、事ヲ成シ終エルベキダト秀吉ガ教エテクレテイマス。アレホド出世シタ秀吉デサエ、夢ノマタ夢・・・ト未練ヲ残シナガラ死ンデイツタノデスカラネ」

この言葉の端々にハンターの生き方がにじみ出ている。自分の人生に全力を傾けるというのがハンターの生き方である。こんな彼がのちに、日本における実業界の黎明期に燐然と輝く実績を残すのである。

ここで、ハンターと愛子が生きる大阪にまつわる歴史的事実について少し記述する。慶長五年（1600年）の関ヶ原の合戦によって石田三成らの軍を破った家康はその三年後の慶長八年（1603年）に征夷大将軍となつて江戸に幕府を開き、名実共に天下人となつた。これに対しても秀頼は摂津、河内、和泉六十五万七千石の大名へと転落したものの、徳川幕府にとつて秀頼の存在はなお侮り難く、慶長十九年（1614年）、京都方広寺の鐘銘事件をきっかけに両者が争うこととなる。大坂冬の陣である。この戦は和議が成立したが、大坂城は外堀、内堀を埋められてしまい、丸裸同然となつた。この处置が翌年の大坂夏の陣を引き起こし、真田幸村、木村重成、後藤又兵衛らの奮戦もむなし、大坂城は落城し、秀頼、淀君らは自刃して、豊臣の栄華物語は幕を閉じた。

この徳川と豊臣の戦いに、大阪の人間でありながら、敵の徳川に味方した者がいる。淀屋常安おひやじょうあんである。冬の陣、夏の陣にあたり、常安は家康や秀忠の陣所を建てて献上し、その功により、家康の特別な保護を受け、莫大な利益を得た。彼が単なるずる賢い商人で終わらなかつたのは、その財を世のために使つたことによる。淀川が堂島川と土佐堀川に合流し、川下で再び合流して出来た中州を水嵩みずかさが増しても流されることのない堅固な島に造成したのである。のちにその土地は中之島と呼ばれて、水運の便がきわめて良いことから各藩が米をはじめ特産品の保管や販売を行なう蔵屋敷を設け、日本全国の物産が集中したことから大坂が「天下の台

所」と呼ばれるようになつた。事実、江戸時代には大坂のほかにも江戸、京都、大津、下関にも米市が立つていて、この大坂の堂島米市で立つた相場で取引がなされ、大坂の米相場が全国の米相場を左右した。この二年後の明治九年に堂島米市場は「堂島米穀取引所」と改称され、昭和十四年まで存続するが、この米市場にハンターは大いに興味を示し、のちに精米事業を起こすこととなる。

さて、ハンターにとつて久し振りの大坂である。愛子と竜太郎を伴つての平野家への訪問である。埋田ステンショニ陸蒸氣が到着するや、駅前にたむろしていた人力車夫たちがわあと客引き合戦を始める。改札口を出るやいなや、ハンター、愛子たちは家族はたちまち、二、三人の車夫に取り囲まれてしまつた。

「へい！ ミスター・ジエントルマン・アンド・ミセスレディ。どこまでお送りしましようか？」

さかしい車夫が他の車夫を出し抜いて、愛子が手にしていた風呂敷包みを持つ。

「ああ、ありがとうございます」

愛子が苦笑する。すばやくハンターが愛子に言う。

「コノ人ノ人力車ニ乗リマシヨウカ」

「どうせなら、やさしい車夫さんがいいですものね」

「へい、ありがとうございます。どうぞ、奥様こちらへ」

車夫が愛子の手を取つて車に乗せる。ハンター

が竜太郎を愛子に抱っこさせる。そして、自分自身が車上の人となる。

「ヘイ、サンキュベリマッちです。川口居留地までお送り致しましょか?」

外国人だから川口居留地に住んでいると思ったのだろう。

「アバウト、ソレデOK。近クマデ行ツタラ道ヲ指示シマス」

埋田ステンショは、現在の大坂中央郵便局の位

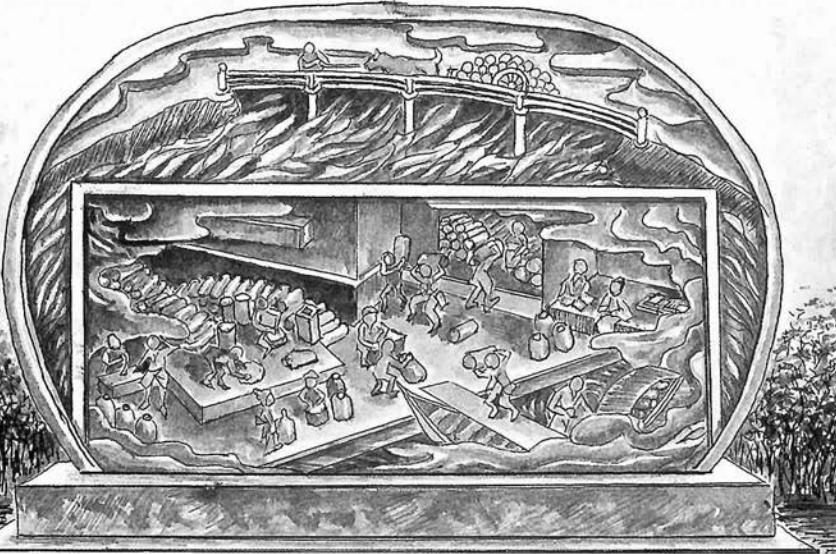
置にあつた。駅舎は神戸駅とよく似た二階建て煉瓦造りのしゃれたものであつた。イギリスで発明された蒸気機関車を走らせることから、駅舎もイギリスを真似たものである。神戸駅も埋田ステンショも、駅員はヨーロッパ調の羅紗のユニフォームに身を包み、カイゼル髭をたくわえた者までいて、立派な見かけであつた。フランス帽をかぶつて「切符をこちらへ」と居丈高な態度で「この文明の乗り物に乗せてやる」というよつた感じの応対をするのが普通であつた。そんな駅員に比べると鉄道のおこぼれに預かつて客をもらう人力車はサビス精神に富んでいた。

川口居留地の隣りに位置する平野家まで運んでもらう道すがら、車夫が氣を使って色々と話しかけてくる。

「ジエントルマン、お国はイギリスですか?」

ハンターをイギリス人と見抜く車夫はなかなかのものであるが、実はそれはかまをかけただけのことであつた。陸蒸気がイギリスから導入されたものであるので、この時節、何事もイギリスと言つておけばまず間違いないと計算づくでの言葉であつた。それにしても、ハンターは母国の中技術が、自分の見込んだ日本にこのように普及する時代が来たことを心底から嬉しく思つた。

今しがたハンターたちが神戸駅から埋田ステンショまで乗つてきた蒸気機関車はイギリスで作られたB1テンダー型機関車で、のちの機関車に比べるととゞいぶん小さな機関車であつた。客車は四両。これも小振りで、座席間が狭く、膝を突き合わ



せるようにして乗る。途中停車の西宮駅や埋田に到着すると、駅員が外から座席横の鍵を順番に外して、乗客を下ろすのであった。神戸から埋田までの運賃は四十銭であった。この時の米一升が七銭であるから、驚くほど高い運賃であった。この時代の陸蒸気に乗れる人はそれぞれに財力のあるエリートたちに限られていた。上流階級のお客たちを乗せた陸蒸気がステンショニ滑り込むと、待ち受けていた駅員がメガホンで叫ぶ。

「埋田、うめだー！ 終着、うめだー！ 忘れものなど無きよう下車ご準備をされよー」

なにしろ乗せてやるといった態度が当たり前の鉄道誕生の時代であり、駅員の態度は大きい。このことに対するハンターは手をひいて笑った。

「高価な運賃ヲ払ウ乗客ハ大事ナオ客ナノニ、アノ態度ハ良クナイ。大切ナオ金ヲ払ウ人ガ良質ノサービスヲ受ケルベキデス」

これは車夫にとつても勉強になる話しである。機転のきく車夫がハンターに話しを合わせる。「あつしは乗つていただきお客様に感謝しながら運ばせていただいておりやす」

「イイコトデス。ソノ向上心ガ必ズ、サクセスニ繋ガリマス。埋田ステンショヲ造ルニ当タツテモ、堂島ノ人タチガ敬遠シタモノヲ埋田ノ沼地ヲ埋メ立テテ新シイ土地ヲ開発シタデショ？ ソノウチニ埋田ガ大阪ヲ代表スル場所ニ変ワリマスヨ」

ハンターお得意の先見の明で、近未来を予測するのであつた。ほどなく、人力車は堂島の米市場にさしかかった。米蔵が川の流れに姿を映すあたり

一帯にたくさん的人が往来してなかなかの賑わいである。竜太郎が母の腕から身を乗り出すようにして幼児ながらに興味を示す。

「さすがですわね、この賑わい」

「我が子をあやしながら愛子がハンターに言う。『日本ハ瑞穂ノ国トイウダケアツテ米ハ世界一ノ出来バエデショウ。コノ米ヲ外国ニ輸出シタイト私ハ考エテイマス』」

「五年前には米を輸入なさいましたが今度は輸出ですか？」

「ソウデス。アノ時ハ米ガ不作デ、日本人ガ食ベル米ガ足リナカツタノデ外米輸入シマシタ。今ハ米余ツテイマス。コレカラハ米輸出シテ日本ノ経済力ヲ付ケル時代ダト思イマス」

このさりげない夫婦の会話が何年か後に、めざましいビジネスとなつて花開くのである。ハンターは思いつきで事を発想するだけではなく、実行力もある男性なのであつた。そんな夫を陰で支えてのびのびと実力を發揮させる愛子も、今にいう賢夫人のはしりであつた。

平野家では久方振りの愛子の婿殿の来訪に家族は言うまでもなく、番頭や丁稚に至るまでみんなが大喜びで大歓迎であった。

「ハンターさん、さあさ、この手ぬぐいで顔をぬぐつて下さい。陸蒸気の石炭をぬぐい落として下さいよ」

丁稚が気をきかす。それほど、陸蒸気に乗ると煙の煤で顔が黒くなるのが常識であつた。

「いとはんもどうぞ」

番頭が愛子に手ぬぐいを渡す。愛子は自分の顔をぬぐうよりもまず、竜太郎の顔をぬぐってやるのであつた。さすがは母親である。

「おう、かわいいのう」

奥から出てきた常助が、思わず孫を抱き寄せて愛子が手ぬぐいで綺麗にしたばかりの竜太郎の顔に頬ずりするのであつた。

「竜太郎、じいじやぞ。わかるか？ 何かほしいものはないか？ 何でも買つてやるぞ」

目鼻立ちがはつきりして、いつそかわいさを増している我が孫にじいはめろめろである。そんな主を横目に見ながら、菊子が姿を現す。

「お帰りなさい。少しはゆつくりして行つて下さいな」

いつもと変わらぬ暖かい平野家人たちのもてなしである。

「愛子、ホラ紅梅焼ヲオ配リシテ」

「兵庫の元町で近ごろ名物となつてゐる固焼きです。歯をこわさないよう気を付けて食べて下さいね」

番頭や丁稚に至るまで全員に兵庫のみやげが配られた。みんなが和氣あいあいと紅梅焼きを食べる姿をながめながら、ハンターが常助に話す。

「蒸氣機関車ハ私ノ生マレタ国デ、ステイーブンソンガ発明シマシタ。コレカラマダマダ色々ナ技術ガ日本二入ッテ来ルト思イマス。私ハコノ大阪デ鉄ノ技術ヲ活カスファクトリー造リタイデス。オ父サン、ドウ思イマスカ？」



三桑杜夫(さんじょうもりお)
フリーアナウンサー、放送作家。ルーファンター
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。

兵庫の居留地では貿易業を行い、機械器具、金属、塗料、鉱物、化学薬品などを扱つてゐるが、それにはあきたらず、ハンターは鉄を加工する工場を起

こしたいと、妻の父親に抱負を話すのであつた。自分自身が実業主であるので、常助には娘婿の気持ちがよく理解出来る。

「ハンターさん、その計画は素晴らしいことです。ぜひ、やつて下さい。及ばずながら私も応援します」

常助はハンターの気持ちを汲み取るや、おうむ返しで賛成するのだった。

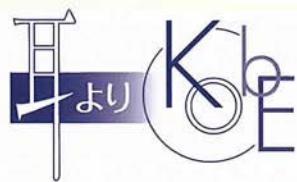
「工場にふさわしい土地を私も探ししますからね」

久し振りに会つた婿殿への機嫌取りの言葉ではない。常助の本心から出た言葉であつた。

つづく



あたたかく出迎えてくれるアットホームな雰囲気



カミネ 旧居留地店 Maison de Kamine オープン

真に上質なものを提案し続ける、高級時計・宝飾の「カミネ」が、3月15日、旧居留地店「Maison de Kamine」をオープン。

新しい店舗には「カミネとしての“家”と、“個性の表現”をアピール」し、広々とした店内にはラウンジが設けられ、アットホームな雰囲気の中、さまざまな商品に出会うことができる。サロン的なショップ。

取り扱いブランドは、世界的にも有名なマニュファクチュールのブランド「JAEGER-LECOULTRE」、ドイツ製らしい機能性をあわせもつ「LANGE & SOHNE」をはじめ、ROGER DUBUIS、HUBLOT、VACHERON CONSTANTIN、BREGUET、AUTORE、SCINTILLA MONACO、DAMIANなど。

また18世紀に実際に時計の製造に使われていた工具のアンティーク品を展示するなど、長年にわたりつちかわれてきた時計づくりのスピリッツ、そして良いものへのこだわりをうかがわせる店内となっている。旧居留地の播磨町筋の北側入り口、洋風近代建築を思わせる重厚なビルの1階。

■Maison de Kamine カミネ・旧居留地店
神戸市中央区播磨町49 神戸旧居留地平和ビル1F
078-325-0088
11:00~20:00 水曜定休



広々とした店内の中お気に入りの一品を



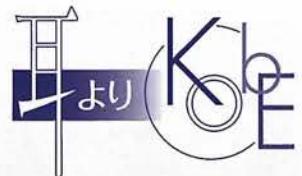
中野由貴さん(左)、叶桂子さん(右)



そぼくな甘さの「がんづき」



たくさんの参加者で店内はいっぱいに



宮澤賢治を聞く、宮澤賢治を食べる 「お茶の時間と朗読会」開かれる

フリーアナウンサー・叶桂子さんと、料理研究家・中野由貴さんによる「宮澤賢治の童話で春を味わう お茶の時間と朗読会」が、3月10日、灘区のcafe de 佛蘭西で行われた。叶さんは、ライフワークとして絵本の読み語りや、ことばの美しさを伝える活動をしている。中野さんは、宮澤賢治学会会員でもあり、賢治の作品をはじめ絵本に登場する食べものの研究や料理創作を行なっていて、賢治作品の中から出てくるおやつのお話やレシピを紹介した『宮澤賢治のお菓子な国』(平凡社)などの著書がある。この日は、叶さんの朗読と、中野さんが作ったお菓子によって、賢治を味わった。

叶さんは、賢治の詩『春』『雲の信号』など、春にちなんだ作品を朗読。中野さんは、昔、岩手県では農作業の合間の「小昼」として食べられていたおやつ「がんづき」と、安納いもとたかきびの茶巾しぶりをふるました。「音読は、脳が活性化されるそうですよ」と叶さんが話し、参加者が全員で声を出して「雨ニモマケズ」を音読するという一幕もあり、うららかな春の日に、ちょっとおいしく、アットホームな朗読会となった。



賢治の「ことば」は耳で聞くとまたちがった雰囲気に

■Cafe de 佛蘭西
神戸市灘区天城通り8-5-11
078-881-2122



左から、白(やや甘口)、白(やや辛口)、ロゼ、赤。ラベルの絵柄は
旧居留地の絵図や写真が



ブランドプロデュースを
務める喜多俊之さん



カベルネ・ソーヴィニヨン、
メルロー、シャルドネなど
上質なぶどうを栽培



喜多俊之さんが神戸ワインをプロデュース 「KOBE WINE EXTRA」誕生!

神戸港開港と共に、ワイン文化が神戸にも伝わった。現在の神戸は、国内最大規模のワイン専用ぶどう畑がある銘醸地となっている。神戸産のワイン専用ぶどう100パーセントで醸造される神戸ワイン。この度、世界ブランドの仲間入りをめざして、風味、デザインともにオリジナリティーを追求した新しい神戸ワイン「KOBE WINE EXTRA」が誕生した。ブランドプロデュースを務めるのは、シャープのAQUOSや、愛・地球博に出品されたロボットwakamaruのデザインを手掛けた喜多俊之さん。

「神戸港開港時の絵画が残されていますが、イギリス、フランス、オランダ、中国の国旗が見てとれます。アジアの中心として輸出が増え、世界有数のワインとなることを願い、ラベルの絵柄にしました」。喜多さんの言葉通り、4種類のワインのラベルには、ハイカラ文化の窓口となった旧居留地の絵画や写真が使用されている。

3月11日には、旧居留地にある神戸チャータードビルで、発売を記念したパーティが開催された。ワインの肴にはロックフィールドや北野ホテル山口浩総料理長の協力も。

矢田立郎神戸市長は、「神戸市は、デザイン力で都市力のアップを図っています。喜多さんのデザインとのコラボレーションによって、KOBE WINE EXTRAを世界に広めたい」。

■問い合わせ
財団法人みのりの公社ワイン事業部
TEL.078-991-3916

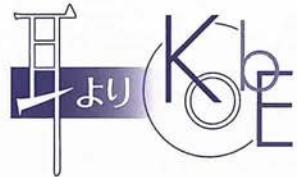


矢田市長と喜多さん



国内最大級のワイン専用ぶどう畑をもつ神戸

神戸キャラクター KOBEARグッズ登場!



地元の人にも愛される神戸のマスコットとして、誕生した「KOBEAR(コーベアー)」。

2月28日、神戸空港でキャラクターグッズ約20点の販売がスタート。可愛くて、人なつっこいキャラで人気も急上昇。ブレイクしそうな予感…



▲コーベアー ジャンボ 10,290円(税込)



▲コーベアー ティッシュボックスカバー 4,095円(税込)



▼コーベアー ヌイグルミ 1,890円(税込)



■お問い合わせ

神戸空港ターミナル(株)

神戸空港ターミナル直営ギフト&スувениルショップ
078-303-6930



▲コーベアー チョコベアー 840円(税込)



▲コーベアー フィギュア ストラップ 714円(税込)



▲コーベアー ボールペン 819円(税込)

四季折々の素材と神戸ビーフ
極上の神戸を味わう会席

花譜

日本料理 鈴江 (①-A-1)

昭和21年に花譜で誕生。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料理亭。

☎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

旬の天ぷらと春のちらし寿司のランチが登場
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、さわやかな香りの天ぷら。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]月曜



MENU

ちらし寿司	1,890円
紫陽花コース (天から7品・天茶又はちらし寿司)	3,150円

ほたん鍋と魚介の炙り料理が自慢

旬菜味味

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。また、神戸牛のすき焼き、月替りの旬の会席(4,000円)がオススメ。

☎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
神戸牛すきやきコース	5,000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 (P115 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。テーブル席の気質なダイニングから、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(L.O.) 夜17:30~21:00(L.O.)

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



MENU

星のお膳	2,990円~
星の会席	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→P126、②→P127、③→P128、④→P129、⑤→P129、⑥→P131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 (①-A-1)

ごはんのプロ、銀シャリ師が吟味を重ね選んだ幻の
米、蛇紋岩米のおともには、全国の港で揚がったと
れたての魚を豪華に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

こここのい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。
料理長の和の悟ごはらわぬ感性も魅力。



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
匂いがたまらない。



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 (P115 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。

明石海峡の新鮮魚介を中心とした会席が自慢。

個室でのご会食・接待から大広間でのご宴会90名様まで。

☎ 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.maike-hotel.co.jp>



MENU

本会席	6,300円~
会席御膳	2,625円~
歓送迎会プラン (フリードリンク付)	8,500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。住吉川沿いの洒落な「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きあげられておりと
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。

☎ 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>



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)

西村屋自慢のたじま牛を堪能

西村屋 たじま路 (P124中)

特選・たじま牛と会席料理のお店。お昼の「炉焼き
ステーキランチ」(写真)のほか、夜はステーキコー
ス、しゃぶしゃぶ、すきやきコースなど。カウンター
、お座敷、いろいろな広間、小部屋の4つのフロ
アがある。



MENU

炉焼きステーキランチ(写真) (11:30~14:00)	2,100円
夜のコース	7,875円~

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 (P124 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~

最高等級神戸ビーフを中心として

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ビル(1階がアンテノール)6階には三宮店がある。



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 コスモビル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 (P115 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。店内におみやげ用の魚介、特選和牛などから選ぶ。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

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 21階

[営] ディナー13:00～14:30 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→P126、②→P127、③→P128、④→P129、⑤→P129、⑥→P131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)

大きな鉄板の上に、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。オーバー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。



MENU

青山ステーキコース	6,500円
青山特選摩耶コース	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

Cantonese 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

(P125上)

神楽 垂水本店

※三宮店がオープン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。目の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に舌鼓

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覚え、フランス人の常連さんが多いのもうなづける。ブイ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9-2 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] 月曜 [P]無 <http://cafe-de-paris.jp/>

TAO流スパルシワをご賞味あれ

チャイニーズレストラン

TAOシアター (P124中)

むしもと映画館だった場所なので天井は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和洋のエッセンスを取り入れたTAO流アレンジを楽しめる。音響設備もぱっか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)
テ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

(P115 ホテルMAP)

レストランパトリー

ホテルピエナの隣。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パトリ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 (P124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干し	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>

神戸を小粹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、フランス人シェフによる本場の味覚を味わえる。パリへの小旅行気分。



MENU

ズキのボラ	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

☎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/>

六甲の地で味わう新感覚キュイジーヌ

Shanghai Cuisine

Jun Jun-TEI (⑤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】近隣に提携コンパーキング有

MENU

鯛の紅槽チーズ蒸し	1,890円
海のめぐらしおばこはんま油ソース	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 (P125上)

厳い基準をクリアした、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。一頭頃いしてコストパフォーマンス追求。口の中でくわけるような神戸ビーフを求める一流のスリート、有名店のシェフや精肉業者がお忍びで訪れる。



☎078-961-2000

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

MENU

コース	3,500円~
ファミリーセット	9,500円~

隠れ家のレストランで幸せの一皿に出会う

フランス料理

(⑥-C-3)

レストランセプ・ドール

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で気軽にご相談を。



☎078-241-3400

神戸市中央区山本通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。

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)

兵庫県技能競技大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。



☎078-321-7088

神戸市中央区栄町通1-2-29

【営】平日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>

MENU

フカヒレんかけ炒飯	3,885円~
海鮮炒め(日替わり)	
コース料理	

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、赤みと、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。芸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

スパイスで巡る味のシルクロード

スパイスレストラン

ぶはら (⑤右上)

ぶ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、中東近、イスタンブ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、食べる際にスパイスを自分で挽ける楽しみも。



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

☎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)/

「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

(①-B-2)

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く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。



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

楽しい時間を過ごせる

スパニッシュレストラン

スパニッシュバルカフェレストラン

ラス・ランブラス



☎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

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)

(①-A-2)

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ウィッチやイタリア直輸入のハムを使いた洛克ムッシュも人気。

☎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

キャラメルミントミルク珈琲(中) 400円

ネルドリップコーヒー(小) 280円

クラフティバスンド 450円

クロックムッシュ 360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。オーナ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。



MENU

ランチコース 2,800円~

パスタランチ(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

幸せ気分のケーキがいっぱい

洋菓子

菓子sパトリー (P115ホテルMAP)

ホテルピエナ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。

☎078-272-3366

神戸市中央区二宮町4-20-5

ホテルピエナ神戸1階

[営]10:00~19:30 [休]無 [P]有

http://www.pieno.co.jp/kashish



MENU

ジヴァラ 420円

洋なしマロン 420円

ショコラピスターシュ 420円

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 (P124左上)

神戸・北野で30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。



MENU

(写真) サーモンボフレ・白ワインクリームソース(1,500円)。春の野菜とともに。

☎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

http://www.roteiner-kobe.co.jp

お店の場所は店名後ろの()内で示しています。①→P126、②→P127、③→P128、④→P129、⑤→P129、⑥→P131をご覧下さい

家庭料理とお酒 ギャラリー、ライブハウス

サロン・ド・あいい (P124中)

古い音楽機や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、ライブハウスとしても。

☎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

<http://www.eonetne.jp/airi/>



MENU

家庭料理+ドリンク	1,000円
コーヒー	500円

おいしい珈琲にほ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、焼きそばなどい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

珈琲 にしむら珈琲店 中山手本店 (⑥-C-3)

1948年、この地で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1-2-3

[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

家族みんながうれしいケーキ

神戸洋菓子

ボックサン本店 (P125 左下開み)

神戸マイスター・福原敏光が研究を重ねて作りだした、しっとりしたスポンジの「こだわりロール」をはじめ、ついでに作られた変わらぬ味のお菓子たち。国产小麦、北海道産クリーム、鹿児島県で平飼いされたさくら卵など、素材も厳選。

☎078-731-3675

神戸市須磨区堀池町2-1-25

[営]9:00~21:00 [休]1月1日のみ [P]18台



MENU

こだわりロール	1,155円
カシミアチーズケーキ(5個入)	735円
モンブラン	

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 神戸さんちが店

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フォンケーキ。おいしいコーヒーを飲みながらうつむい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シフォンケーキ	600円
7:30~11:00	
いろどりサラダのフレックファースト	750円

桜の季節が最高 王子公園お隣りのカフェ

カフェ

Cafe' de 佛蘭西 (P124右上)

大きなウインドウから、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

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

パリの香りのカフェ

Coffee,Lunch&Bar

(②-A-1)

カフェ・ド・パリ(元町店)

「ここはパリの街角!」と思ってしまう、陽気なビストロカフェ。ワインに合うビストロ料理をはじめ、しゃれたルックスのケーキや、パッケージなどのライトフードなど、朝から晩までフレキシブルに使えるパーカートなラインナップがうれしい。



MENU

ブランチセット	880円
クスクスランチ	1,470円
ディーコース	2,400円~
アラカルト	500円~

楠公さん前・菊水總本店の和風喫茶

和カフェ

菊水茶廊

(P125 JR神戸駅北)

創業140年、瓦せんべいで有名な、菊水總本店楠公前本店内にある和カフェ。丹波篠山黒豆を使用した「菊水あんみつ」や丹波黒豆入り珈琲など、ならではのメニューが多数。



MENU

丹波黒豆入り珈琲	630円
菊水茶	683円
菊水あんみつ	840円
菊水菓子膳	315円

本物のジャズと広東家庭料理
Live Jazz&Fine Chinese Cuisine

Left Alone (P110下)

芦屋の名門ジャズライブハウス。大物から新人まで、実力派のジャズミュージシャンによる生演奏は毎週末。豊富なメニューの広東家庭料理も、おいしい逸品と有名。

☎0797-22-0171

芦屋市東山町4-13

[営]17:30~24:30(L.O.23:00)

[休]月曜 [P]近隣にパーキングあり



MENU

蒸し鶏	1,000円
海老のオレンジソース	1,500円
コース(2名より)	2,500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とママのアットホームな空間が温かい。翌日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 ウィスキー	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	

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

吟釀かしはら (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

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

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
震災前は三宮、震災後はトアウエスト (①-C-2)
ト、そして現在はアロードに店を構える。文化人たちに愛されてきた。
夜の時間もカクテル利用できる。

☎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

「ライブ・レストラン」 live・restaurant

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綴り広げられる。(ステージは毎日4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
ソレ特製洋風おしゃ	1,050円
ディナーコース	3,700円~
他、季節の一品料理	

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

(P124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およぶ。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>



MENU

クラシックライブは毎日 19:30~21:00~	
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。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ろう。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)

伽羅一。香道で薫物(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)~

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、高級クラブでアリながら、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られていて、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バレード・北野坂ビル3F

[営] 20:00~24:30 [休] 日曜・祝日

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、バーボンを中心にずら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に愛されている。

☎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)

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

蒸舌洞

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・外山文憲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

生田新道ココスト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

ショットバー & 鉢鉢専門店 Tomi's BAR (②-C-3)

約80種類の品揃えのシングルモルトウイスキーをはじめ、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パブリックスペースへ

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パブリックスペース。ゆっくりとくつろげるバー様変わりする。

☎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~

NEWS

ステーキハウス神楽 Kagura 三ノ宮店オープン

契約牧場からの本物の神戸牛ステーキが食べられる垂水区名物店「神楽」の三ノ宮店が3月にオープン。契約牧場、契約田をもつ食材へのこだわり、またおなじみのライバーフォーマンスはそのままに、新店舗はビル7階からの夜景も楽しめる雰囲気に。

神戸国際会館を東へ入る、磯上モーターブール東。地下鉄海岸線「三宮・花時計前」駅4番出口すぐ。



ステーキハウス

神楽 Kagura 三ノ宮店

☎078-221-2983

神戸市中央区磯上通7-1-19 PROGRESS KOBE 7階

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

[休]月曜 <http://www.kagura.net>

上島珈琲店 神戸元町店オープン

独自のネルドリップマシンにより丹念に抽出されたコーヒー「上島珈琲店」の元町店がオープン。JR「元町」駅東口より南へ、徒歩1分。以前は楽器屋さんがあったところ。

テイクアウトもOK、クラブハウスサンドなど上島珈琲おなじみのサンドイッチはもちろん、自家製のパンが並ぶベーカリーコーナーもある。



上島珈琲店

神戸元町店

☎078-325-0230

神戸市中央区元町通1-13-15

[営]平日 7:00~21:30

土日祝 8:00~21:30

[休]無

<http://www.ueshima-coffee-ten.jp/>

「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

ミッジエール (①-A-1)

神戸の老舗クラブ「ミッジエール」。若手からベテランまで、幅広い女の子のが揃うミッジエールは、これまで神戸になかった型にはまらないフレンチスタイルのクラブ。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

芦屋駅前MAP

