



神戸レストランガイド

— パティシエおすすめレストラン —

CONCEPT

シェフがおすすめするレストラン

神戸は開港以来、交易によって栄えてきた歴史から
国際色豊かな文化が醸成されました。
一方、山の幸、海の幸に恵まれた自然あふれる農漁業地域を抱えており、
その地元食材を活かした和食・中華・洋食・菓子など、
他の都市では見られない食文化が育まれました。

本誌は神戸を代表するパティシエのプロジェクト「オリジン コウベORIGINE KOBE」の
シェフたちがおすすめするレストランを紹介した冊子です。
地元で有名な老舗料理店や行列のできる人気店、食材や素材にこだわった
レストランなど多種多様なジャンルのレストランを26店舗集めました。
食のプロたちがおすすめする行きつけのレストランで神戸の食をお楽しみください。



©一般財団法人神戸観光局

※ 記載の内容は、2024年3月1日時点の情報です。

焼肉

イタリアン×和食の良さを 熟知した新スタイルの焼肉店 阿波華牛や上質なホルモンがそろろ

焼肉bue

やきにくぶえ



イタリアのミシュラン星付きレストランで修業をしたオーナーと、肉を網羅したシェフがタグを組みそれぞれの文化の「良いとこ取り」で展開する焼肉店。扱う和牛は徳島県産阿波華牛。タンや内臓は神戸西部市場と国産ホルモン専門店から仕入れる鮮度の良いものを使用。人気の焼きしゃぶ(写真左上)は香りが豊かで口の中ですとろけるほど滑らか。「決して高級店ではない」と語るオーナーだが、トリュフを用いた「クッパ」(写真左下)や全席個室の重厚な空間に惚れ惚れする。

pick up



和牛の旨みを引き立てる、焼肉のタレにも抜かりない。「トリュフバター」は持ち帰り用に販売も行う



- 📍 神戸市中央区加納町2-9-1 ヤマウラ77ビル1F
- ☎ 078-230-2929
- 🕒 12:00〜L.O.13:30、17:30〜L.O.23:30
- 🔥 火曜
- 💰 8,000円〜10,000円
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 📺 可



▲ Google Maps

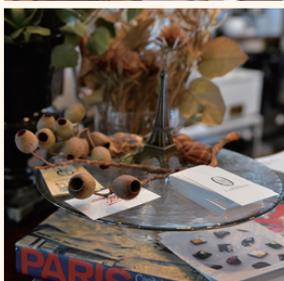
フランス料理

一皿からのメッセージ
驚きとおいしさと自然を大切に
神戸らしさを感じるフレンチ



BRASSERIE L' ARDOISE

ぶらっすりー らんどわーず



パリの下町レストランに在るような気分にさせてくれる洒落た空間。自家農園で作る有機野菜には特に情熱を注ぎ、明石の新鮮な魚介を使うなど地産地消にもこだわっている。神戸らしさを表現したフレンチは、和のテイストも加わりオリジナリティー溢れる一皿に。見た目の美しさに加え、素材の持つ風味や食感を最大限に生かした、四季の味を堪能してほしい。昼、夜ともにコースメニューとなっているので、できれば電話で問い合わせをしてから訪問を。

pick up



自家農園で栽培した採れたて野菜は四季を感じ、新鮮なまま調理できることが最大の魅力



- 📍 神戸市中央区磯上通4-3-2 マンション磯上1F
- ☎ 078-221-1171
- 🕒 11:30~L.O.13:30、18:00~L.O.20:00
- 📅 月曜
- 💰 * 4,600円~9,080円 🌙 9,080円~15,000円
※税サ込
- 👛 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

イタリア料理

お洒落なイタリアンバーで
切り立ての生ハムやサラミを
カジュアルに楽しむ



Cucizucche IL BAR

くちづけ いる ばーる



店名の「Cucizucche」は、イタリア語の「cucina」(料理)と「zucchero」(砂糖)を組み合わせたもの。その名の通り、パティシエが作るティラミスなどの自家製ドルチェが人気のお洒落なイタリアンバー。気軽に立ち飲みも楽しめる。ワインだけでなく、クラフトビールやイタリア特産の蒸留酒・グラッパなどの食後酒、エスプレッソまで幅広く提供。アラカルトで酒場スタイルのイタリア郷土料理をワインと一緒に味わいたい。コース料理(要予約)もあり。

pick up



テロワールの個性際立つイタリア産、赤・白・ロゼワインを100種類以上取り揃える



📍 神戸市中央区山本通2-2-7 グランティア北野山本通り103

☎ 078-242-3883

🕒 17:00-24:00 (cafe&Bar) 17:00-22:00 (Dinnertime)、
土・日曜、祝日 14:00-24:00 (Apéro, cafe&Bar)
17:00-22:00 (Dinnertime) ※最終入店23:00

🕒 不定

💰 5,000円～

💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX

🚭 全席禁煙



▲ Google Maps

イタリア料理

神戸を代表するハンター坂の名店
引き算の料理で食材を巧みに操り
いつまでも余韻が続くイタリアン



リストランテ ハナタニ

りすとらんて はなたに



木目調の重厚な扉を開けると、ゆっくりと食事ができるテーブルや個室、居心地の良さを重視したカウンターが並び、どんなシーンにも合うような空間が広がる。食材は日本各地の旬のもの、瀬戸内で採れる魚介を自在に操り、淡路島で採れた「ハリイカの前菜」(写真右上)などを提供。夜はコースのみ。「おまかせコース」は、冷菜、温菜、メイン料理、パスタ、デザートなど計7~8品。メイン料理が際立つように、料理は優しく軽やかな味で、コース全体のバランスが良い。

pick up



あくまで脇役のパスタは、口当たり軽く歯切れの良い食感。そのふん食材の旨みがダイレクトに伝わる



- 📍 神戸市中央区中山手通1-27-12 富士産業ビル1F
- ☎ 078-242-5778
- 🕒 18:00~22:30 (最終入店20:00)
- 📅 日・月曜
- 💰 14,000円~
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

フランス料理

パリの路地裏にあるような
フランスの日常が楽しめる
ブラスリー



BRASSERIE L'OBABON

ぶらっすりー ろぼぼん



北野のハンター坂の一角に佇むブラスリー。神戸にしながらパリの「モンマルトル」を彷彿とさせ、フランスの日常が楽しめる常連客で賑わう。「フランス的居心地の良さ」を追及し、神戸元町でギャルソンとしてフランス文化を啓蒙したのち、現地に移転。料理はフランスの食材を取り入れた伝統的なフランスの郷土料理を提供。店内に流れる心地よいフランス音楽や、パリにあるブラスリーののような雰囲気、現地のエスプリが感じられるお店。

pick up



オーナーギャルソンの小場佐氏。
単身渡仏し、本場のブラスリー、
ギャルソン文化に感化され開業



- 📍 神戸市中央区中山手通1-27-11
- ☎ 078-381-6469
- 🕒 14:00～midnight
- 📅 不定
- 💰 5,000円～
- 💳 VISA, JCB, MASTER, AMEX
- 🚫 不可(加熱式たばこのみ可)



▲ Google Maps

日本料理

四季の美しさを五感で堪能
国産すっぽんを使用した
ここでしか味わえない丸鍋を



料庵 有とみ

りょうあん ありとみ



季節の旬の食材を使用した目にも美しい料理と、一年を通してすっぽん料理が味わえる割烹。コース始めの「前菜盛り合わせ」(写真右上)は、店主が季節感にこだわり一つひとつ丁寧に仕上げた月替わりの逸品。「特選コース」(11,000円)では、九州産のすっぽんを使用したごぼうが香る上品な味わいの「すっぽん小鍋」(写真左上)が堪能できる。ほかに、すっぽんづくしの「特別コース」(1日1組限定、夜のみ)なども。ランチと特別コースは前日までに予約を。

pick up



季節感にこだわり店主自ら全国各地から集めた器が、料理をより一層引き立てる



📍 神戸市中央区中山手通2-10-22
ハンター坂ヴィレッジゲート2F

☎ 078-252-1333

🕒 12:00~L.O.13:00、17:30~L.O.19:30

🗓 水曜、木曜昼、月2回不定

💰 ¥ 5,500円~ 🌙 8,800円~(夜は別途サービス料)

🏠 VISA、JCB、MASTER、AMEX(夜のみ可)

🚫 不可



▲ Google Maps

日本料理

敷居の高くない日本料理
大切な日の思い出を
四季の彩りと味が楽しませてくれる



割烹 道下

かっぱう みちした



大切な記念日を家族や友人とともに過ごす場として、気軽に和食を食べに来てほしいという思いの詰まった日本料理店。コース料理の他、単品メニューも多いので、堅苦しくなく一人で立ち寄って飲むのも妙に落ち着く。魚介から肉まで兵庫・神戸ならではの食材にもこだわっている。豊富な日本酒と合わせて楽しみたい。まずはお酒のアテにぴったりの「おまかせ4品」から始めてみては？ 個室はさらにゆっくりと過ごせる空間に。

pick up



脱サラし和食界へ転身した店主。有名日本料理店で修業後独立。繊細で素材を大切にする料理は魅力的



- 📍 神戸市中央区中山手通2-12-12 サンライズ中山手1F
- ☎ 078-242-2338
- 🕒 12:00~L.O.13:00(完全予約制)、
17:30~L.O.22:00
- 📅 水曜
- 💰 ¥ * 7,000円 🌙 11,000円~16,000円
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

焼肉

肩ひじ張らずに過ごせる
和の空間で
上質な神戸牛の焼肉を味わう



炭焼肉 石田屋。本店

すみやかにく いしだや ほんでん



神戸牛をリーズナブルに味わえる神戸牛焼肉専門店。兵庫県内の3ヵ所の契約牧場より仕入れる上質な神戸牛は、一頭丸ごとの枝肉を仕入れるため、定番から希少なものでさまざまな部位が味わえる。神戸牛を引き立てるお酒も豊富に取り揃える。定番のワインは、店内にワインセラーを完備し、フランス産やチリ産のボトルを数10種類ラインナップ。そのほかプレミアム焼酎やジャパニーズウイスキー、果実酒なども用意。訪問前に予約がベター。

pick up



ユッケ風の神戸牛ローストビーフ
やキムチ、サラダなど一品料理も
充実



- 📍 神戸市中央区北長狭通1-20-9
- ☎ 078-392-2988
- 🕒 17:00~L.O.22:00
- 📅 月曜
- 💰 6,000円~7,000円
- 💳 VISA, JCB, MASTER, AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

ステーキ料理

老舗ステーキ店で味わう極上の神戸牛
シェフこだわりの食材の数々が
ステーキを盛り立てる



KOKUBU

こくぶ



2023年6月で創業50年を迎えた老舗ステーキ店。目の前の鉄板で焼き上げる神戸牛(150g12,100円、200g14,850円)を、ブルターニュ産ゲランドの塩や、自家製マスタード醤油で味わう。肉はロース・ヘレから選択。肉質や脂質など厳しい基準を満たし、人肌で溶けるほど融点の低い神戸牛の味が最も際立つロースがおすすめ。また、同店のガーリックライスは、契約農家のコシヒカリを使用したもちもちの食感が人気の絶品。完全予約制(当日予約可)。

pick up



ヨーロッパを中心に選び抜かれたワイン。上品な脂の神戸牛には、赤、白どちらのワインも合う



- 📍 神戸市中央区北長狭通1-21-2 タカイビル2F
- ☎ 078-321-1717
- 🕒 17:00~L.O.20:30
- 📅 日曜
- 💰 14,000円~
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

フランス料理

上質な肉は驚きと感動を巻き起こす
胃袋をごきげんに
肉好きのために存在するビストロ



BISTRO GALLO

びすとろ ぎやろ



肉が好き、ガツガツと肉を食べたい気分の日には、期待を裏切らない一軒。神戸の山と街並みを眺め、アンティークに囲まれた隠れ家的空間で、豪快に肉に食らいつく瞬間は贅沢さも味わえる。質も味もバランスの取れた広島県産「なかやま牛」をメインとした肉の数々は、「ステーキ」で堪能してほしい。独創的な「極薄衣のレアカツ」は、厚みと食感に衝撃を受けるかもしれない。肉に合う豊富なワインを添えて格別な夜を過ごして。問い合わせをして訪ねるのがベター。

pick up



オーナーの趣味で買い付けたアンティークに彩られた店内は、絵になる空間を作り出し非日常に浸れる



- 📍 神戸市中央区北長狭通1-3-10 燕京ビル8F
- ☎ 078-393-0778
- 🕒 17:00～L.O.21:30
- 🍷 不定
- 💰 7,000円～8,000円
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚬 分煙(席不可・店内入り口可)



▲ Google Maps

スペイン料理

神戸・北野で味わうスペイン料理
魚介の旨みたっぷりのパエリアを
自家製アリオリと一緒に



collita

こりーた



大阪の有名スペイン料理店などで15年間経験を積んだシェフが営む店。海の幸のだしが効いた「魚介のフィデウア」(写真右上)は、お米の代わりに細いパスタを使用した軽い食感が特徴のパエリア。自家製アリオリ(ソース)が味に深みをプラスする。ほかに「塩ダラと焼パプリカのサラダ」(写真左上)や、自家製デザートなども。北野の落ち着いた雰囲気の中で、たくさんの「collita」(収穫)が楽しめる。訪問前に予約がベター。

pick up



料理の味を引き立たせるスペイン産赤、白、スパークリングワインを約40種類取り揃える



- 📍 神戸市中央区中山手通2-20-22-1F
- ☎ 078-221-1558
- 🕒 18:00~L.O.22:00
- 🔥 火曜
- 💰 5,000円~
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

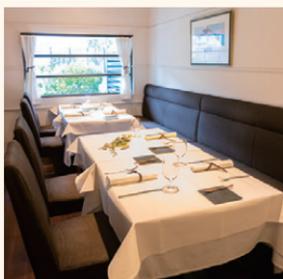
フランス料理

日本の四季を味わえるフレンチ
噛むほどに旨みが出る
北十勝短角牛のローストを



Cuisine Franco-Japonaise Matsushima

きゅいじーぬ ふらんこ じゃぼねーず まつしま



北野の閑静な住宅街にある隠れ家的レストラン。落ち着いた雰囲気の中で、日本の四季折々の旬の食材を生かした料理が楽しめる。シェフおすすめのコース「Menu Matsushima」(14,300円、サービス料別)では、スッポンとフォアグラのコンソメ(+2,200円、写真左上)や、北海道・北十勝で放牧により育てられた短角牛のロースト(+1,100円、写真右上)などが選べる。料理はコースのみ。個室あり。ベジタリアン、ビーガン、ロカボ対応可能なので気軽に相談を。

pick up



野菜は、神戸市西区・北区などを中心とした近郊の農家から直接仕入れた新鮮なものを使用



- 📍 神戸市中央区山本通3-2-16
ファミールみなみビル1F
- ☎ 078-252-8772
- 🕒 12:00~L.O.13:30、17:30~L.O.20:00
- 📅 月曜
- 💰 ¥ 10,000円~15,000円
- 💳 VISA、MASTER
- 🚫 不可



▲ Google Maps

ベトナム料理

異国の料理に思いをはせて
季節を感じる本場の味を堪能
ベトナムと日本の架け橋になれる瞬間



コムコカ

こむこか



日本であることを忘れさせてくれる、ハノイの味を中心とした本格的ベトナム料理店。現地の味を再現しているのでベトナム人も足繁く通う。現地ではポピュラーで、日本人には馴染みの少ないメニューも豊富。ボリューム満点野菜たっぷりのパンケーキで包まれたような「バインセオ」は、自家製の薬味をつけて自分好みで食べるのがベトナム流。ぜひ今まで知らなかった味に出合ってみて。ベトナムを近くに感じるかもしれない。週末は問い合わせをしてから出かけよう。

pick up



ベトナム料理に欠かせないレモングラスやパクチーなどの新鮮食材と、薬味も自家製にこだわる



- 📍 神戸市中央区山本通3-3-1 燕京ビルB1F
- ☎ 078-222-8818
- 🕒 11:30～15:00、18:30～22:30(早めに閉店する場合あり)
- 👤 水曜、他不定
- 💰 ¥ * 1,000円～2,000円 🌙 3,000円～4,000円
- 🚫 不可
- 🚫 不可(店外喫煙ブースあり)



▲ Google Maps

フランス料理

地産地消へのこだわりに
日本の食材と四季を織り交ぜた
五感に響く印象的な一皿に巡り合える



神戸北野ホテル レストラン【アッシュ】

こうべきたのほてる れすとらん【あしゅ】



都市型オーベルジュ「神戸北野ホテル」のフレンチレストラン。世界を魅了する「神戸ビーフ」をはじめ、魚介など日本のトップブランドがそろう兵庫県の食材と日本の四季を大切に、地産地消を意識して作られたフランス料理が堪能できる。テーブルに着いた瞬間から、おいしさと旅するような時間を楽しみたい。旬と素材の味を引き出した凝りすぎないフレンチは、きっと記憶に残る味となるに違いない。ぜひ問い合わせをしてから訪ねよう。

pick up



神戸北野ホテル総支配人・総料理長山口浩氏。時代に応じて半歩先く進化を今も続ける料理人



- 📍 神戸市中央区山本通3-3-20
- ☎ 050-3177-4646
- 🕒 12:00～L.O.13:30、18:00～L.O.19:30
- 📺 無
- 💰 ¥ 9,500円～24,000円 🌙 19,000円～40,000円
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚭 不可（施設外2カ所に喫煙ブースあり）



▲ Google Maps

ピッツァ

神戸で唯一 イタリアナポリが認めた 伝統的なナポリピッツァ



ピッツェリア アズーリ

ピッツェりあ あずーり



神戸で唯一「真のナポリピッツァ協会」認定のピッツァが味わえる店。ナポリピッツァの神髄である生地は数種類的小麦粉をブレンドし、低温で熟成発酵。その生地をイタリアから輸入した薪釜で高温で焼き上げることで、小麦本来の甘みともちりした食感が楽しめる。パスタ発祥の地グラニューノ産のパスタと新鮮な旬食材を使ったオリジナルソースの相性が絶妙なパスタも人気。異国情緒あふれる神戸北野で、本場ナポリの伝統的な食文化を感じてみては。

pick up



真のナポリピッツァ協会AVPN日本の関西地区エリアリーダーも務める店主の小崎氏



- 📍 神戸市中央区山本通3-7-3 ユートピアトーア1F
- ☎ 078-241-6036
- 🕒 12:00~L.O.14:30、17:30~L.O.21:30
- 🗓 木曜、水・日曜不定
- 💰 * 3,000円~4,000円 🌙 5,000円~6,000円
- 🍷 不可
- 🚗 不可



▲ Google Maps

日本料理

作り込みすぎず 凝りすぎない
食材の持つ味わいを素直に表現
こだわりが斬新で繊細な和食を生み出す



玄斎

げんさい



閑静な住宅街にある、カウンター8席だけの小さな日本料理店。一枚板のカウンターを挟み、目線の高さが料理人と同じになるオープンな空間で、包丁の動きや料理の仕上がるさまを眺める景色に心が躍る。16時から営業の2部制で、料理は13,000円のおまかせコースのみ。構成は、酒肴盛り、お造り、炭火料理、季節の一品、小鍋立ての5品。地元兵庫の食材を積極的に取り入れて、季節やその日のおすすめで内容が決まる。完全予約制。

pick up



兵庫県産のお酒や料理に合うこだわりのワインがそろう。上品な酒器で楽しくほろ酔いに



- 📍 神戸市中央区中山手通4-16-14
- ☎ 078-221-8851
- 🕒 16:00~18:00、19:00~21:00、
日曜12:00~14:00、17:00~19:00
- 📅 月・金曜
- 💰 ¥ 15,000円
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

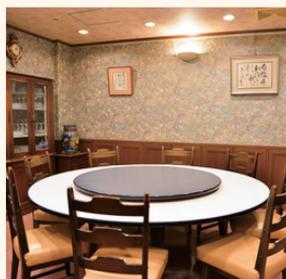
広東料理

創業60余年
地元から愛されつづける
神戸生まれの本格広東料理



神戸元町 別館牡丹園

こうべもとまち べっかんぼたんえん



神戸の街で生まれ育ち、創業60余年を迎える神戸元町の本格広東料理店。本場の味を知り尽くした初代の王熾炳氏が、神戸っ子の舌に問い続ける中で完成した、変わらない味や定番といわれる料理を今も大切に受け継ぎ提供する。自家製調味料など手作りにこだわった料理の数々は地元客をはじめ、多くのファンの舌を魅了する。自家製オイスターソースを使ったエリンギと牛肉の炒め、蟹肉が贅沢に入ったフカヒレスープなどが人気。

pick up



3代目の王文良氏。キャリア20年。歴史ある名店の味と伝統を今も守り続けている



- 📍 神戸市中央区元町通1-11-3
- ☎ 078-331-5790
- 🕒 11:00~L.O.14:30、17:00~L.O.20:00
- 📅 水曜
- 💰 ¥ * 1,500円 🌙 8,000円
- 📱 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

ジビエ料理

地域資源を有効活用 兵庫県産鹿肉を使用した 豊富なメニューを揃える鹿肉料理専門店



鹿鳴茶流 入船

ろくめいさりゅう いりふね



鹿革を用いたバッグやシューズを展開するアパレルメーカーが「ニホンジカまるごと一頭有効活用」すべく、鹿肉料理専門店までも展開。兵庫県全域で捕獲され、各地の認可された施設にて適正に処理された安心安全な鹿肉のみを取り扱う。丁寧に下処理し部位ごとに最適な調理をすることで、柔らかであっさりとした味わいに。低脂肪な鹿肉はヘルシーで気兼ねなく楽しむことができる。希少部位「鹿タン炙り」や「鹿ハツ炙り」(写真右上)など、ほかではなかなか食べられない逸品もおすすめ。

pick up



鹿肉のカロリーは、牛肉や豚肉の約3分の1。脂肪分が少なく、高たんぱくで低カロリーなヘルシーフードである



- 📍 神戸市中央区元町通1-9-8-1F
- ☎ 078-321-0295
- 🕒 11:30~L.O.14:30、17:00~L.O.22:30
- 📅 水曜
- 💰 ¥ * 1,000円 🌙 3,000円
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

ベトナム料理
ランタンが煌めく
現地さながらの雰囲気
誰でも食べやすいエスニック料理を

ベトナム食堂 タン★カフェ 元町店

べとなむしょくどう たん★かふえ もとまちてん



神戸元町商店街で絶大な人気を誇るベトナム料理店。同店名物の春巻きは、おすすめの蒸し・生・揚げの3種類あり大人数で食べ比べるのもいい。ベトナム風つけ麺「ブンチャー」(写真左上)や、デザートには「揚げバナナ」(写真左下)など、本場ベトナムの味を再現しつつも、日本人の味覚を考慮したメニューが満載。黒板には手書きでその日のおすすめが書かれている。ベトナムのお酒と料理で異国情緒溢れる夕食を。

pick up



「333 (パーパーパー)」や、お米の「ルアモイ」など現地のお酒も。異国情緒あふれる店内で一杯いきたい



- 📍 神戸市中央区元町通2-7-4 莉昌ビル2F
- ☎ 080-6216-4875
- 🕒 11:00~15:00、17:00~L.O.21:00
- 📅 月曜
- 💰 ¥ * 900円~980円 🌙 2,000円~3,000円
- 🍷 不可
- 🍱 可(ランチ不可)



▲ Google Maps

中華料理

毎日通っても飽きのこない
ひと手間もふた手間もかけた
二代目店主の感性が光る伝統的中華



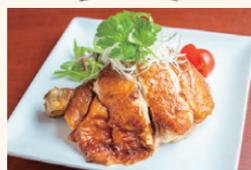
南京町 劉家荘

なんきんまち りゅうかそう



南京町の路地裏に佇む中華料理店。亡き父の後を継ぎ、二代目店主が看板を背負う。日本人の舌に合うよう、香辛料は控えめにシンプルな味付けで飽きのこない中華を提供している。看板メニューは先代から受け継いだ「焼鶏(しょうけい)」。淡路島の養鶏場から、新鮮な若鶏を入手。手間暇かけた調理法で、皮は香ばしく身はふっくら柔らかい。焼鶏ラーメンは、雑味がなく澄み渡ったスープが印象的で、口にすれば多くの客から支持される理由が分かるだろう。

pick up



「焼鶏」は秘伝の中華スパイスに若鶏を丸一日漬けこみ、高温で焼いたあと蒸し器で余分な脂を落とす



- 📍 神戸市中央区元町通1-4-8 カナエビル1F
- ☎ 078-391-7728
- 🕒 11:30~L.O.14:15、17:00~L.O.20:15
- 📺 水曜
- 💰 ¥ * 1,000円 🌙 2,500円~
- 🍷 不可
- 🚗 不可



▲ Google Maps

欧風料理

創業大正12年から愛されて
歴史とともに続く老舗の味
「神戸ビーフ」で極上の時間を



伊藤グリル

いとうぐりる



船上コックだった初代オーナーシェフが始めた高級洋食屋。「ビーフシチュー」は、創業当時から変わらない作り方で受け継がれてきた名物料理。神戸牛や黒毛和牛の「炭火焼ステーキ」は不動の人気でファンも多く、遠赤外線で表面はパリッと、中は旨みとやわらかさが堪能できる。素材に向き合い伝統と現代のアレンジも加えつつ進化する柔軟さが、親しまれる料理を生み出すのだろう。問い合わせをして訪ねるのがベター。

pick up



ブランド和牛の中で最も厳しい基準を乗り越えた「神戸牛」の脂肪はとろける食感とあっさりしているのが特長



- 📍 神戸市中央区元町通1-6-6
- ☎ 078-331-2818
- 🕒 11:30~L.O.14:00、17:30~21:00
- 📅 水曜、火曜不定
- 💰 * 3,000円~ 🌙 6,000円~10,000円
- 📱 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

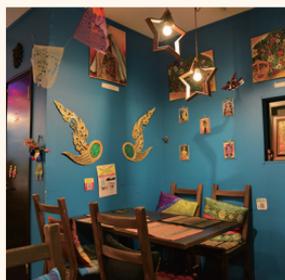
エスニック料理

お母さんシェフが腕を振るう
日替わり本場の「アジア飯」
気軽に飲んで食べて旅気分！



神戸アジアン食堂バル SALA

こうべあじあんしょくどうばる さら



タイ、台湾を中心としたアジアの家庭料理を気軽に楽しめる食堂。南京町の路地に現れる異国感漂う店構えと、店内の壁の色、インテリアもアジア感満載。お母さんシェフが作る「アジアのおうちごはん」は、現地の調味料も使用して本場の味そのもの。日によってシェフが変わるスタイルも新鮮で面白い。アジアンビールを合わせて楽しんでみよう。飲み放題やコースなどメニューも豊富。プロジェクター完備で貸し切り利用もおすすめ。

pick up



アジア各国のお母さんシェフが作る料理はボリューム満点。毎回体思いのやさしい味に癒される



- 📍 神戸市中央区元町通2-3-16 食味館1F
- ☎ 078-599-9624
- 🕒 11:30～L.O.14:30、17:30～L.O.21:30
- 🗓 火曜、日曜夜
- 💰 ¥ ＊ 850円～1,500円 🌙 3,600円～5,000円
- 📱 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

和食

米や酢にもこだわった
江戸前寿司を
大人モダンな空間で



鮨 しゅんぺい

すし しゅんぺい



明石の昼網や淡路島、その他全国各地から旬の新鮮なネタを仕入れる。米はネタとの相性の良い奈良県産「ヒノヒカリ」、酢は酒粕を発酵させて作る酸味の少ないまろやかな千葉の赤酢を使用。人気の「おまかせコース」は、アテ6品、握り鮨12貫に茶碗蒸し、汁もの、デザートが付いて13,000円から(時季により変更)。「煮はまぐり」や「蒸し穴子」など江戸前寿司のネタを使ったアテが楽しめる。持ち帰りは「特選上太巻」(3,300円)がおすすめ。個室あり(最大8名まで)。

pick up



鮨は豊洲の「やま幸」から入荷しており、一味違う鮨が楽しめる。昼は「握りコース」(5,500円)が人気



- 📍 神戸市中央区元町通2-3-6
- ☎ 078-599-8324
- 🕒 12:00~L.O.13:30、17:00~L.O.21:30
- 📅 月曜(祝日の場合は翌日)
- 💰 ¥ * 5,500円 ~ 🌙 8,800円 ~
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

日本料理

旬のこだわりに色を添える
進化と斬新さへの挑戦を追求して
華やかな遊び心が交差する



新割烹 丹色

しんかっぽう にいる



軸となる日本料理のほっとする味わいを大切にしつつ、新しい風を吹き込み、枠にとらわれない個性豊かな和食が誕生する。惹きつけられるビジュアルと、季節感ある食材のよさを引き出す技は秀逸の味わいに。新ジャンルと伝統の融合が、面白さと安心感をもたらす日本料理を楽しみたい。昼、夜ともに月ごとに替わるコースメニューとなるため、予約をして訪れたい。記念日や集まりに個室でゆったりと食事を楽しむのもおすすめ。

pick up



実家が酒屋の店主ならではの、多種多様な日本酒が豊富に並び、料理をさらに引き立てる



- 📍 神戸市中央区元町通3-13-1
- ☎ 078-599-8956
- 🕒 11:30~L.O.13:30、18:00~L.O.21:00
- 📅 日曜、月末の月曜、他不定
- 💰 ¥ * 2,600円~ 🌙 5,000円~ ※コースのみ
- 📱 VISA、JCB、MASTER、AMEX(夜のみ可)
- 🚫 不可(夜のみ店外で喫煙可)



▲ Google Maps

洋食

この味を懐かしく思うのはなぜだろう
港町ハイカラ神戸の伝統の味
記憶に残る欧風カレーがここに復活



Sion

しおん



神戸で愛されていた旧オリエンタルホテルの味をもう一度復刻させたいと、同ホテル出身のシェフを呼び寄せ、震災で途絶えた「伝統の味」を当時の製法でよみがえらせた。メニューはカレーとビーフシチューとハンバーグのみに、こだわる。「欧風ビーフカレー」は、玉ネギとリンゴのやさしい甘みやまろやかさ、後から程よい辛さが口に広がる。リピーターも多く、今も懐かしい思い出とともに引き継がれている港町神戸の洋食に魅了される。

pick up



思い出の味を受け継いでいきたいという熱い思いのシェフは、カレーとビーフシチューを愛してやまないと語る



- 📍 神戸市中央区元町通5-2-18
- ☎ 078-335-6248
- 🕒 11:30～L.O.14:00、
土・日曜11:30～L.O.14:00、18:00～L.O.19:30
- 📅 月曜
- 💰 ¥ * 1,200円～2,000円 🌙 1,200円～3,900円
- 🍷 不可
- 🚗 不可



▲ Google Maps

広東料理

名物の火鍋をはじめ メイドイン神戸の中華料理が楽しめる 老舗の広東料理店



良友酒家

りょうゆうしゅけ



神戸で生まれ育ち、神戸で修行を積んだ店主が1989年にオープンした広東料理店。名物の火鍋（ホーコー）をはじめ100種ほどの中華料理を提供する。写真右上の「醤油鶏」は約10種の香辛料を10時間かけて煮込んだ秘伝のタレに漬け込むことで、深い味わいが生まれる。豆腐のミンチ蒸し（写真左上）は、ふわっとした食感のやさしい味付けで小さい子どもからお年寄りまで食べられると人気。コース料理も充実していて、円卓を囲んだ会食も可能だ。

pick up



「神戸ならではの名店」として神戸市民の推薦により「神戸名店百選」にも選出された人気店



- 📍 神戸市中央区中山手通3-11-8
- ☎ 078-221-5866
- 🕒 11:15~L.O.14:30、17:00~L.O.20:00
- 📅 月曜
- 💰 ¥ * 1,000円 ~ 🌙 3,000円 ~
- 💳 VISA、JCB、MASTER、AMEX
- 🚫 不可



▲ Google Maps

A パティスリー モンプリュ

フランス「ジャン・ミエ」などで修業を積んだ林シェフが2005年神戸の栄町にオープン。フランスのエスプリが詰まった神戸の有名なフランス菓子店。ショーケースには常時25~30種類の生菓子が並ぶ。



林 周平シェフ

- 神戸市中央区海岸通3-1-17
- 078-321-1048 ● 10:00~18:00
- 火曜・月2回水曜休(不定)

※公式HPの営業日カレンダーを確認ください

B パティスリー エトネ

フランスの名店「ラデュレ」など名店で修業後、「神戸北野ホテル」で15年製菓長を務めた多田シェフが2016年7月に芦屋で独立オープン。店名の「エトネ」は、フランス語で「驚き」という意味。



多田 征二シェフ

- 芦屋市大樹町5-21
- 0797-62-6316 ● 10:00~18:00
- 火曜・水曜・不定休

C コンパルティール ヴァロール

老舗洋菓子店「元町ケーキ」の大西シェフが2017年6月にオープン。老舗洋菓子店3代目のシェフである大西シェフのセンスが凝縮されたパティスリー。一つひとつ丁寧に作られたスイーツが常時10種類前後並ぶ。



大西 達也シェフ

- 神戸市中央区栄町通4-4-8
- 078-599-7521 ● 12:00~18:00
- 水曜・木曜休
- ※営業時間・休業日は変更になる場合あり

D ラヴニュー

世界唯一のチョコレートの世界大会「ワールドチョコレートマスターズ2009」で優勝したショコラのスペシャリスト平井シェフが2012年神戸北野にオープン。世界を魅了した唯一無二のチョコレートが味わえる。



平井 茂雄シェフ

- 神戸市中央区山本通3-7-3 ユートピア・トーア1F
- 078-252-0766 ● 10:30~18:00
- 水曜・火曜不定休
- ※営業時間・休業日は変更になる場合あり



パティシエのお店紹介

The Pâtissier's Shops

神戸を代表するオリジンコウベのシェフ達のお店を紹介した特集ページです。神戸土産にぜひお立ち寄りください。

E パティスリー ラトリエ ドゥ マッサ

日本にフランス菓子を伝えた、東京・青山の「A. ルコント」や、フランスの老舗「ラデュレ」などで研鑽を積んだ上田シェフが2011年3月神戸の岡本にオープン。フランス菓子の伝統を守りつつ、楽しく身近なフランス菓子を発信。



上田 真嗣シェフ

- 神戸市東灘区岡本4-4-7
- 078-413-5567 ● 11:00~19:00
- 火曜・水曜・不定休

F パティスリー アキト

他では決して出逢うことのできない美味を楽しめるジャムと洋菓子をみなさまにお届けしたいと思い、田中シェフが2014年神戸元町にオープン。保存料、着色料不使用のミルクジャムはお土産に最適。



田中 哲人シェフ

- 神戸市中央区元町通3-17-6
- 078-332-3620 ● 10:30~18:30
- 火曜休(祝日の場合は翌日水曜休)

G パティスリー アグリコール

神戸の「御影高杉」や「モンプリュ」、東京の野菜スイーツ専門店「ボタジエ」などで修業を積んだ奥田シェフが2014年神戸垂水にオープン。フランス菓子をベースに野菜を使ったオリジナルスイーツを発信。



奥田 義勝シェフ

- 神戸市垂水区霞ヶ丘5-1-26
- 078-754-9055 ● 10:00~19:00
- 月曜・火曜・不定休

H マビッシュ

「モンプリュ」で約11年間スーシェフを務めた村田シェフが2017年芦屋に独立オープン。店名の「ma biche」は「私の可愛い大切な人」を意味するフランス語。味わいのあるお菓子作りを目指し手作り・手仕事にこだわっている。



村田 博シェフ

- 芦屋市大原町20-24 テラ芦屋1F
- 0797-61-5670 ● 10:00~19:00
- 火曜・水曜休