

Go round
the good
gourmet

グルメの街で見つけた絶品メニュー

神戸のおすすめグルメ

神戸の美味しいグルメ店を紹介します。
ランチやディナー、パーティーなど様々な
シーンで活用してみてください。



(上) 豆腐・豆乳・玄米のドリア、チアシードのアーモンドミルクプリン、コールドプレスジュース(ピンクパンサー) (レッドキャベツ、しょうが、トマト、りんご、グレープフルーツ、パイナップル、ぶどう)
(右) 木のぬくもりが落ち着く店内。

話題のコールド プレスジュースを 扱うヘルシーなカフェ

2015.9
New
Open!

今、人気を集めるコールドプレス(低速圧搾製法)ジュース。攪拌しないことで栄養素の破壊を最小限に抑えた色鮮やかなジュースは、現代人の野菜不足解消におすすめ。健康をテーマにしたカフェでは、減農薬野菜を中心としたスープや玄米おにぎり、グルテンフリーのパン、話題のチアシードを使ったアーモンドミルクプリンなど、女性だけではなく、体調を整えたい男性からも人気を集める。自分に合った効能のジュースを試してみよう。

INNER BEAUTY CAFE Y.S.I
(インナービューティーカフェ ワイ・エス・アイ)

神戸市中央区中山手通3丁目2-1
トリア山手タワー109
営/10時~20時 無休
☎078-333-0831
http://inner-beauty-ysi.com

Menu

- ヘルシーセット
(玄米おにぎり2個、ほうれん草みそスープ、チーズ豆腐、好きなコールドプレスジュース)・1,200円
- ビューティセット
(ハンペンポタージュ、玄米パン2個、季節のフルーツ、好きなコールドプレスジュース)・1,200円
- Mサイズ以上のコールドプレスジュースを1つお買い上げ毎に玄米おにぎり1個プレゼント or アーモンドミルクプリン380円が300円 (1月末まで)

特典



(左) ティールームスコーン(200円)は一番のおすすめ。バターが香り豊かなしっとり系(手前)ピーカンナッツとアーモンドがっしりのフラップジャック(150円)
(右) ファームハウススコーン(200円) 田舎風の素朴なほろほろ系
(奥) フルーツソーダブレッド(200円)は干しレブドウ入り

ビンテージレトロな ベーカリーの イギリス焼菓子で ティータイムを

2015.10
New
Open!

ターコイズブルーのドアを開けるとそこはまるで不思議の国のアリスの物語に迷い込んだような別世界。アンティークボックスやトレーに乗った焼菓子は常時10種類以上揃う。人気のスコーン一つとっても粉の配合や素材を変え「パン屋のおっちゃんの味」「田舎のティールーム風」といったテーマや地方の特色を再現している。

アンダーグラウンドベーカリー

神戸市中央区栄町通5-1-1
サンシティ栄町101
火・水曜日 無休
営/11時~18時
☎078-371-7771
http://ugbakery.com

Menu

- パン屋さんのスコーン150円
- ウェルシュケーキ150円
- レモンケーキ250円
- ブラウニー250円
- 「シティライフを見た」でケーキ類……………250円を200円 (1月末まで)

特典



あっさり食べられる サクサクのロースカツ定食

2015.7
New
Open!

兵庫県庁の近くにある、オレンジの屋根が個性的な神戸ポーク専門店。脂肪分が少なめでサッパリとした神戸ポークは、飼料中にビタミンEを配合しているため、肉汁流出が少なくとてもジューシーなのが特徴。ランチは客足が落ち着く13時以降がおすすめ。夜は豚しゃぶ鍋があり、15名から貸切ができ飲み放題プランもあり。

ロースカツ定食(100g・ばらソース付き)850円※ソースはもう一種類付いてくる自家製デミグラス、おろしポン酢のどちらかを選ぶ

- ロースカツ定食(120g) …980円
- ヘルカツ定食(120g) …1,180円
- ミックランチ(ロースカツ・海老カツもしくは海老シタケ) ……850円
- トリプルランチ(ロースカツ・カレーチーズコロケ・海老カツもしくは海老シタケ) ……980円

特典 ▶ ランチを注文の方コーヒー1杯サービス(1月末まで)

dining 武田 (タケダ)

神戸市中央区下山手通4-14-10
営/11時30分~15時(L.O.14時)
18時~23時(L.O.22時)
日曜定休

☎078-599-7359

https://www.facebook.com/diningtakeda



牛豚鶏の3種のグリル盛り(2,500円)

本格ワインを肩ひじ張らずに 楽しめる大人のワインバル

2015.9
New
Open!

温度管理されたセラーでスタッフとお好みのワインを実際に見て手に取って選ぶスタイル。ポルドーワイン中心に「ココでしか飲めないワイン」がお手頃価格で味わえる。全て500円のタパスから肉系メニューなどフードメニューも充実。お仕事帰りの1杯や、仲間と楽しいひと時を。

WINE HOUSE & BRASSERIE Cuvee Couleur (キューベ クルール)

兵庫県芦屋市松ノ内町1-20
不定休
平日11時半~15時(L.O.14時半)
18時~24時(L.O.23時)
土日祝11時半~16時(L.O.15時半)
18時~24時(L.O.23時)

☎0797-26-8845

http://www.cuveecouleur.com



厳選した旬の素材を使用した 豪華な「新鮮日替わり丼」

素材・舍利・醤油にこだわりをもつグルメ系回転寿司「北海素材」から新メニュー登場!高級店でも扱う朝獲れの新鮮なネタを盛りだくさん使用した「新鮮日替わり丼」をリーズナブルな価格で提供。大満足間違いなし。他にもお得感満載のセットメニューは580円(+税)からとは是非こちらも。

新鮮日替わり丼

1,000円+税(赤出汁付) ※写真はイメージです

北海素材 御影クラッセ店

神戸市東灘区御影中町3-2-1
御影クラッセ3F
営/11時~22時(L.O.21時15分)
無休 P完備
☎078-855-8503
http://www.hokkaiisozai.com

金芽米
使用



お会計時にこの記事と引換で

次回使える **500円分** 金券プレゼント!

(2月末まで・3,000円以上のご飲食の方・他券併用不可)

神戸・阪神間の

おすすめスイーツみつけた…

実力派パティシエがつくる、美味しいスイーツをご紹介します



パルメザンチーズの塩気で甘さクッキー



ガトー・パルメザン 1,296円
厳選した北海道産パルメザンチーズを贅沢に使用。焼けたチーズの香ばしさがほのかに残る。

Patisserie Ensemble

<パティスリー アンサンブル>

神戸市東灘区本山中町3-6-23 TEL 078-441-1107
営/10時~19時半 月曜定休(祝日の場合は翌日)

手作り菓子のキットや材料の量り売りも好評です。

オーナー 笠井さん



世代を超えて愛される、旬のいちごタルト



タルトフレーズ 470円
いちごタルトはベストの組み合わせ。2階のカフェでイートインOK。

Patisserie Bern <パティスリー ベルン>

西宮市学文殿町1-8-19 TEL 0798-47-4958
営/8時半~21時(カフェは19時半 L.O.) 年中無休(元旦を除く)

「甲子園サブレ」など、西宮のお土産にピッタリのスイーツも多数ご用意しています。

製造チーフ 吉田さん

