



太陽と風の塩ローストビーフ(黒毛和牛 モモ) 12円/1g



6.

昨年の3月にオープン。テイクアウトもできる。

量り売りの絶品ローストビーフ



太陽と風の塩ローストビーフ(甲州ワインビーフ サーロイン) ----- 18円(1g)

黒毛和牛や甲州ワインビーフをフランスの天然塩で仕込み、12時間低温真空調理することでキメが細かく柔らかなローストビーフに。スタイリッシュなバルだが、子ども連れも大歓迎でパーティーにもぴったり。甲州ワインなどドリンクの飲み放題まで付く、肉盛りパーティプラン(4,980円、飲み放題は90分制)でワイワイ盛り上がりよう。

洋食バル  
ドアーズキッチン

西宮市下大市西町10-1  
営/12時~15時(L.O.14時半)  
17時半~22時半L.O.(フードL.O.22時) 無休

☎0798-51-1556 <https://doorskitchen.therestaurant.jp>



昨年3月にオープン。ステーキやサンドイッチのほか、神戸ポークを使ったハムなども店内で味わうことができる。

イトインもOKな精肉店。ショーケースを彩る国産牛は、ブランドにとられることなく納得のいく良質なものを厳選。日によって変わるおすすめ部位がステーキで味わえるほか、自家製のローストビーフ&ポークが美味なサンドイッチなどデリも充実している。

Nick

(ニック)

神戸市中央区中山手通3-10-12  
営/11時~20時  
無休

☎078-262-1147 <http://www.nick.co.jp>



職人が焼く  
精肉店の  
絶品ステーキ



4.

国産牛イチボ ----- 1,180円(100g)  
芳寿豚ハーブソルトステーキ ----- 388円(100g)

霜降りで甘い国産牛のイチボや、脂身がコクのある長崎の芳寿豚など、ショーケースを彩る肉を職人がその場でステーキに。※イトイン時の価格は3割増し。おすすめの部位は日によって異なる。



5.

ステーキランチ(右) ----- 2,000円  
神戸ポーク骨付ロース肉のココット焼き(左) .. 2,500円

ステーキランチは網焼きした約120gの国産牛に、淡路島産のタマネギなどを煮詰めた特製ソースがたっぷり。前菜、スープ、パン付き。夜のアラカルト、神戸ポークも絶品だ。※どちらも予約がベター。

Senga

(センガ)

神戸市中央区北長狭通1-7-4  
営/11時半~15時(L.O.14時半)  
18時~22時(L.O.21時半)  
月曜、第2火曜定休

☎078-333-0309



ソースも美味しいステーキで至福のランチを

「ホテルオークラ神戸」で27年腕を磨き、在籍時にはヨーロッパ各地でも修業を重ねたオーナーシェフが昨年の8月にオープン。本格的なコース料理に舌鼓が打てるほか、多彩なアラカルトをアテにバー使いもできる。まずは国内産の牛肉がゴージャスなのにリーズナブルなステーキランチで、その実力を確認してみよう。

7.



カウンター席もあり、一人でも気軽に利用できるのがうれしい。夜はカフェバーのような雰囲気。

KOBE GAVLY

(コウベ ガヴリイ)

神戸市東灘区田中町1-1-10  
営/11時~15時、17時~21時  
火曜定休

☎078-451-2929 <http://www.kobe-gavly.com>



KOBE GAVLY バーガー ----- 800円

鉄板で香ばしく焼き上げた神戸牛&厳選した黒毛和牛のバテと新鮮な彩り野菜を、フワフワのパンズでサンド。口いっぱいに広がる肉汁に、やみつきになること間違いなし!

ステーキ  
ハウスによる  
本格バーガー

摂津本山の「ステーキハウス膳」がプロデュースするハンバーガーショップ。神戸牛と黒毛和牛をミックスし、ステーキハウス仕込みの鉄板で焼き上げるバテは、驚くほどのジュシーさ。アボガドバーガー(1,000円)や淡路地鶏つくねバーガー(800円)など種類も豊富で、なかにはフォアグラバーガー(1,620円)といった変わり種も。白を基調としたヨーロッパアンテイストの空間で、神戸が生んだ本格バーガーにかぶりつくべし。