



短冊懐石 ----- 4,500円

先付、造り、八寸、小鉢、天ぷらに、ご飯、香の物、赤ダシ、フルーツがつく。昼は豪華な短冊懐石のほか、懐石弁当(2,900円)や天麩羅懐石(2,900円)といった気軽なメニューも。夜は(4,500円～)。すべて内容は月替わり。
※写真・メニューはイメージ

はし野
(はしの)
神戸市中央区元町通3-4-14
宮村ビル1F
営/11時半～14時
16時半～20時(L.O.)
水曜定休
☎078-322-3019



神戸で27年愛され続ける懐石料理店。「味は素材がすべて」との考えから、産地から吟味する野菜や近海もの中心の魚介類、国産原料を使った調味料に加え、水にまでこだわる徹底ぶり。四季の移ろいを伝統的な手法で表現した繊細な料理は、ミシユランガイドでツ星を連続で獲得するほど。料理によって使い分けるタシの奥深くて上品な旨味から驚く匠の技とこだわりを、まずはリーズナブルなランチで堪能しよう。

厳選素材で四季の移ろいを表現。

日本料理に魅かれて

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された和食。多様で新鮮な食材とその持ち味を尊重し、正月など年中行事と密接に関わってきた日本料理を味わうなら今が最適。日本の伝統的な食文化がもつ魅力を堪能しよう。



旬の馳走 土はし
(しゅんのちそう つちはし)
西宮市弓場町1-37
営/17時半～21時(L.O.20時)
水曜、第2火曜定休 P1台
☎0798-34-8484



「船場吉兆」で約13年腕を磨き独立。店名どおり旬の食材を駆使するごちそうは、素材の持ち味を活かすため可能な限り「引き算」で。ヒラメの昆布メに金時ニンジンや長イモを巻き、おぼろ昆布で仕上げた醤油不要の造り、さごしのきずしとひらめの龍皮巻きなど、うす味な中に広がる計算し尽くされた調和で魅了する。日本料理の奥深さをより楽しめるよう用意された、精進料理もぜひお試しあれ。

1月の6,500円コース

えんどう豆と黒豆 チョロギをとめて、蛤しんじょのお椀、さごしのきずしとひらめの龍皮巻き、ぶり大根、珍味いろいろ しらうおの梅肉がけなど、7、8品で構成。肉料理も1品入る。

「引き算」の仕事で旨味を引き出す。



日本料理を軸にした斬新な新割烹。

丹色御膳 ----- 1,944円

先付(カリフラワー すり流し)、八寸(本日のお造り、アボガドと奈良漬白和え、菊菜だし巻きなど)、揚物(百合根かき揚げ)、食事(小柱と芹御飯など)、甘味(ロイヤルミルクティープリン)
※写真・メニューはイメージ

新割烹 丹色

(しんかつぼう にいる)
神戸市中央区元町通3-13-1
営/11時半～14時半(L.O.13時半)・18時～22時(L.O.21時)
※1月は9日から通常営業
日曜・祝日の月曜定休

☎078-599-8956 <http://kobe-niuro.com>



日本料理を軸にしつつも、枠にとらわれない新しい料理で話題に。ダシでじっくり炊いたカリフラワーやジャガイモなどに白味噌を加え、牛乳で温かくのばしたカリフラワーすり流しなど、ほかでは味わえない新割烹は目から鱗な斬新さ。コース仕立ての料理には、ほつりできる王道の日本料理をミックスするなど、バランス感覚も絶妙だ。

