

## 食材や器で楽しむ 日本の四季。

大阪の料亭や静岡の割烹で修業を重ねた店主が、瀬戸内の旬魚といった厳選素材はもちろん、器にまで気を配り、日本料理ならではの四季を味わう楽しさを提供。夜は懐石料理(5400円)がメインだが、気軽な晩酌コース(3780円)もあり、普段使いもできる。2012年のオープン時から練り続ける自家製の胡麻豆腐を使った名物、胡麻豆腐揚げ出し(650円)も食べ逃しなく。

お昼の懐石料理 ----- 4,000円

八寸(菊菜の白和え、安肝うま煮など)、煮物椀(白子と蓮根餅のすまし汁)、お造り盛り合わせ(タイ、ツバス、カワハギなど)、炊き合わせ、土鍋御飯など全6品。2日前までに要予約。  
※写真・メニューはイメージ

### お料理 哲也

(おりょうり てつや)

神戸市中央区下山手通2-1-17 SHIROMURAビル4F  
営/11時45分~14時(L.O.13時半)・17時半~22時(L.O.21時半)  
月曜定休

☎078-391-5639 <http://oryouri-tetsuya.com>



### 日本料理 輪

(にほんりょうり りん)

神戸市中央区下山手通3-12-1  
トア山手フラッツ棟110  
営/12時~13時(L.O.)※予約のみ  
18時~23時 月曜、月1回日曜定休

☎078-331-7657



メニューは季節の食材を使ったおまかせ料理のみ。味はもちろん盛り付けにもこだわり、その日仕入れた旬菜でつくる前菜から彩り豊かで、目と舌で日本料理の奥深さが堪能できる。また、純米酒も40~50種と豊富に用意し、各料理に合う状態で提供。今年から月に6回、料理教室も開催しているの、興味のある方はぜひ参加して(要予約)。



### おまかせコース

----- 6,800円

煮物椀、焼八寸、強肴など、季節の食材をたっぷり使った8~9品で構成。写真の黒毛和牛 朴葉味噌焼きなど、コースの最後に肉料理が味わえるのもうれしい。  
※写真・メニューはイメージ



季節の移ろいを  
目と舌で楽しむ。

本格料理を五感で味わう。  
ミシランガイドの兵庫 特別版にも掲載された名店。四季折々に表情を変える六甲の山並みに囲まれたロケーションに、空間造りや器にまで心を配ったおもてなしも好評で、旬の料理が五感で楽しめる。月替わりの和菓子まですべて手作りの会席料理が、全9品・2160円から味わえる気軽さも魅力。「高麗橋 吉兆」や「神戸利宮」で修業を積んだシェフによる本格的な日本料理を満喫して。



華 ----- 3,780円

かき豆腐椀、タイママグロ、シマアジの造里、旬の素材が詰まった緑高弁当、和菓子など、月替わりの全11品が昼も夜も同価格で味わえる。「吉兆」仕込みの本格的な日本料理を心ゆくまで楽しんで。  
※写真・メニューはイメージ

### 和の薫 中井

(わのかおり なかい)

西宮市熊野町1-2  
営/11時半~15時・17時半~22時  
月曜定休 P4台

☎0798-65-2262



感性をプラスした独自性も魅力。

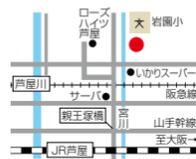
この道35年のベテランが腕を振るう。飾りよりも素材の持ち味を活かすことを第一に考え、下ごしらえは基本に忠実に、食感まで計算した味々にとことんこだわる。また、フレンチやイタリアンの技法を取り入れるなど、探究心も魅力。繊細かつ大胆な、「芦屋 ゆるり」ならではの日本料理をぜひ。

### 芦屋 ゆるり

(あしや ゆるり)

芦屋市岩園町9-1  
営/11時半~15時(14時L.O.)・18時~22時(L.O.21時)  
不定休 P8台

☎0797-25-1255  
<http://www.ashiya-yururi.jp>



なごみ ----- 4,104円

天然の旬魚を使った造り盛り合わせ、柔らかな和牛も肉しぐれる一すなど料理5品にご飯、デザートがつくランチメニュー。2,000~5,000円の弁当も好評。  
※写真・メニューはイメージ