

どこか懐かしい老舗の味。



26年もの間、和食の世界で修行を積んだ職人が、叔父から受け継ぐ形で伝統の味を守り続けている。

龍虎

〈りゅうこ〉

神戸市中央区中山手通1-12-4
北野坂リーストラクチャービル1F
18時～翌4時20分、金・土曜～翌6時20分
日曜・祝日定休 Pなし

☎078-331-6969



鶏ガラや昆布、ドンコ、野菜を手間を惜しまずじっくり丁寧に。34年間愛され続ける老舗の中華そばは、すっきりとした透明感のあるスープと、伸びにくくコシのある麺で魅了する。シンプルなのに奥深い一杯は、始発まで楽しめるので飲んだシメにもぜひ。



中華そば 700円

すっきりとしたスープの魅力を引き出すため、季節ごとにタレを微調整。コシのある細麺も相性抜群。

えびのチリソース 1,998円

産地や品種、サイズにまでこだわったエビを使用。辛さの中にエビ本来の旨味が凝縮された逸品。

厳選素材を使う香港海鮮。



シェフの岡本和弘さん。神戸ポートピアホテルなどで長年活躍した後、独立。神戸中華を牽引するベテランだ。

香港海鮮料理 和

〈ほんこんかいせんりょうり かず〉

神戸市中央区元町通4-1-3
11時半～14時、17時半～21時(最終入店20時)
水曜・第3木曜定休 Pなし

☎078-371-3118



神戸マイスター認定シェフが、活けの車エビをボイルしたパッチョンハーなど、素材にこだわる香港海鮮料理を提供。化学調味料を使用せず、スープは鶏・豚モモ肉・金華ハムのみ、ネギ油にはオリブオイルを使ったりと、調理法にもこだわり満載。

本場のシェフがつくる日本人好みの本格派。



回鍋肉 880円

陳建民が日本で広めたキャベツを使う回鍋肉。自家製ダレがキャベツの香りと肉の旨味を存分に。

「ホテルの腕とサービスを親しみやすい価格で」がコンセプト。広東料理一筋の中国出身シェフがつくるのは、本場の技と四季折々の食材を活かした日本人好みの味。蒜苗(そんみょう)ではなく、キャベツを使う回鍋肉など、本格的なのに親しみやすい逸品をお試しあれ。

海老ふかひれの焼餃子(450円)は、広東料理の伝統的な蒸し餃子と日本の焼き餃子をミックスしたオリジナル。

見た目もユニーク。焼き餃子ならではのパリッとした羽と、ジュワッと広がる蒸し餃子のジュシーさがやみつきに。



広東料理 菜香

〈かんとんりょうり さいこう〉

西宮市甲陽園西山町1-67 1F
11時半～15時(L.O.14時半)、17時～21時半(L.O.21時)
月曜定休 Pなし

☎0798-71-4488

<http://www.localplace.jp/t100303694/>



+ベトナムの個性派中華。



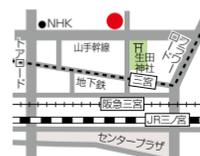
自家製ニョクマムをつけて味わう。蒸し春巻き(972円)。たっぷりの具材を包んだ皮のモチモチとした食感がたまらない看板メニューだ。

中越料理 鴻華園

〈ちゅうえつりょうり こうかえん〉

神戸市中央区中山手通2-21-12
11時半～14時(L.O.13時半)、17時～21時(L.O.20時半)、日曜・祝日は11時半～14時(L.O.13時半)、17時～20時半(L.O.20時)
火曜・第3月曜定休 Pなし

☎078-231-7079



中華とベトナム料理が一度に味わえる、創業から32年の人気店。酢豚といった王道の広東料理に、名物のモチモチとした蒸し春巻きやベトナムビーフンなど、驚くほど豊富なメニューの中には、日本発祥の天津飯も。先代の元で22年、今年でシェフ歴24年の2代目が伝統の味を守りつつも、夏限定の料理を提供したりと、止まらない進化も人気の秘密だ。



天津飯 648円

具沢山でボリューム満点の天津飯は、ランチに最適。界隈のサラリーマンにも好評なのだとか。