

Everybody Loves

神戸キッチン



噛みしめるほど肉汁を感じる国産牛100%。肉本来の味を生かし、つなぎは卵と生パン粉、味付けも塩コショウのみ。シチューソースがよく合うハンバーグ(単品)1,800円。日替わりで、スープ、ライスorパン、コーヒーがつくランチ1,800円になることも。



世代を越えて愛される 路地に佇む老舗洋食店

戦前に先代が創業した店を受け継ぎ、早45年。今でも早朝6時からバイヨン仕込みなど、真摯に料理と向き合う店主の最新洋一さん。落ち着いたレトロな空間と気取らない優しい味を慕って、親子3代で通う客も多い。



丁寧に脂身を取り除き、3~4時間煮込んだ牛テールは、肉がトロリと溶けて旨みが濃い。テールシチュー(単品)2,100円。

ガツンと 甘酸っぱくて コクのある 絶品チキン南蛮



“南蛮名人”を名乗る店主・徳富哲郎さんが究めるチキン南蛮が人気の店。九州の甘口醤油に穀物酢と黒酢、ニンニク生姜を効かせた甘辛ダレにハマる人続出!自家製マヨネーズがまるやかさとコクを添える。豪快なボリュームの魚介ランチも見逃せない!



日替わり魚介ランチ900円(スープ、ライスorパン付き)。取材日は淡路産クロダイのボワレ ラタトゥイユ添え。



ラード100%で衣はサクッと、中は熱々ジューシー。自家製玉ねぎドレッシングのミニサラダ&マカロニサラダ(日替わり)を添えた、名物!チキン南蛮ランチレギュラーサイズ800円(スープ、ライスorパン付き)

ONE SCENE



牛すじや香味野菜を2日間煮込んだバイヨンで、さらに48時間。舌でほどけるほど柔らかな黒毛和牛のビーフシチューランチ2,050円(サラダ、ライスorパン、コーヒーor紅茶付き)

毎日でも通いたい 駅近で気軽に 本格洋食を

駅前ながら、路地に入った隠れ家的なロケーション。名門ホテルで18年の経験を積んだ岩崎真一朗シェフが地元で独立。食べ飽きないよう、軽やかな後口を目指して上品な味に仕上げる。洋食に匹敵しない日替りランチも人気。



卵3個分でチキンライスを包み込んだ、ふわとろオムライスランチ1,180円(サラダ、コーヒーor紅茶付き)

レストラン&ティー 留美



一番人気の大きなエビフライは自家製タルタルで。和牛と豚のふわふわハンバーグ、香草バターソースを添えた生ホタテのソテーのトリデンテが贅沢な3品盛合わせ1,700円(パン・スープセット+400円)。

35年、ずっと変わらない ホテル仕込みのザ・洋食

名門ホテル出身のシェフが腕をふるう御影の名店。特にエビフライ好きから高い支持を集めている。ホテルの味を継ぐ各種の自家製ソースがどれも美味で、大きな胡桃パンとの相性も抜群だ。ソースも最後までいただきたい。

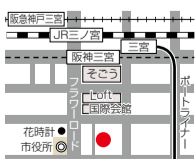


1個200円で追加可能な手作りカニクリームコロッケ。あっさりとしたクリームに紅ズワイ蟹の旨味が濃厚な一品。

神戸・三ノ宮
レストラン 神戸キッチン

神戸市中央区磯上通8-1-12
営/11時半~13時45分(L.O)、17時~19時(L.O)
日曜・祝日定休

☎078-221-5435



神戸・三ノ宮
港町MOTHER (ミナトマチ マザー)

神戸市中央区琴ノ緒町5-7-4 サンシャイン三宮102
営/11時半~14時半(L.O)、18時~22時(L.O)
※金土祝は22時半(L.O) 日曜定休

☎078-242-1970

Facebook: minatomachimother
Twitter: minatomachi_mother



西宮
洋食ダイニング One Scene (ワンシーン)

西宮市西福町5-8
営/11時半~14時(L.O)、17時半~21時(L.O)
水曜・第3日曜定休

☎0798-66-8899

Facebook: ysd.onescene
Twitter: ysd.one_scene



神戸・御影
レストラン&ティー 留美 (ルミ)

神戸市東灘区御影中町3-1-18
営/11~15時、17時半~21時(L.O20時半)
月曜休、火曜不定休(祝日の場合は営業)

☎078-854-0194

http://www.restaurant-rumi.com/

