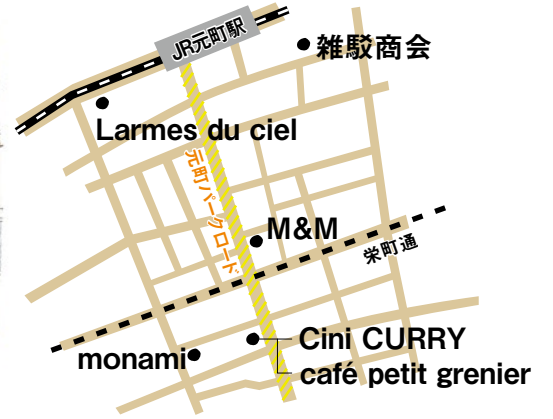


神戸さんぽ

元町パークロード
vol.41

南京町の西端から乙仲通りへ南北に走る元町パークロード。ハンドメイドの雑貨店、ジャズ喫茶など、観光スポット以外にも見どころが盛りだくさん。異文化が混じり合う独特の雰囲気を楽しんで。

Instagram「kobesampo」更新中 イラスト/浅田めぐむ 取材/前出安洋



M&M エムアンドエム

常連客だった桶口さんが、閉店を機に先代オーナーから受け継いだジャズ喫茶。気軽に足を運んでもらえるよう、ポルトガルの伝統菓子「パン・デ・ロー」がメニューに加わった。14時から2時間限定で登場する幻のメニューは、素朴ながら止まらない味わい。美味しいスイーツと一緒に上質なジャズの空間を楽しんで。

●神戸市中央区栄町通2-7-3
営/11時~22時(L.O.21時半) 月2回不定休
TEL 078-393-0788 Instagram@jazz_coffee_mm



幻のパンデロー680円+別途ドリンク代。注文が通ってから焼き上げるため、つても作られた美味しさが楽しめる。



レコード特有の音質も楽しい。桶口さんがセレクトするのは、ジョン・コルトレーンやマイルス・デイヴィスといったモダンジャズが中心。



ジャズ喫茶の文化を残すべくモダンジャズを発信し続けている



大人可愛いのがコンセプト。小さな雑貨店



バリエーション豊富なMagical zuzuのブローチ(702円~)

monami モナミ

西宮北口の雑貨店が、築60年のレトロビルへ移転。ガーリーな色合いが目をひく「PO-POLUS」のブローチや、陶器のブローチが可愛い「Magical zuzu」など、店主の宮本さんが「大人可愛いと感じたハンドメイド作品をセレクト。」

●神戸市中央区栄町通3-1-7
栄町ビルディング106号
営/12時~19時 火曜定休
その他不定休
TEL 050-5438-2106
www.zakka-monami.com
Instagram@zakka_monami



bisQ38のアクセサリ(2,484円)は編みモチーフの組み合わせがポイント。左)haussement innocentのブローチ(2,484円) 右)PO-POLUSのブローチ(2,484円)

café petit grenier カフェ プティグリエ

今年の1月にオープン、元看護師の岩切さんが手掛けるカフェ。「一人の時間を楽しみながら体に良い食事を提供したい」という想いから、栄養バランスや旬の食材にこだわった、ケーキやスープ、キッシュが登場する。優しい味わいでホッとするとときが過ぎそう。

●神戸市中央区栄町通3-1-18 三浦ビル3F
営/12時~21時(L.O.20時半)日祝12時~18時
火曜定休 他不定休
TEL 078-585-8337 Instagram@petit_grenier

屋根裏部屋をイメージしたカフェで野菜たっぷりの体に優しい食事を



本日のランチ(900円)。この日は「葉もの」がたっぷりのケーキサレと春キャベツのスープが登場。



爽やかなレモンの風味が広がるレモンケーキ(550円)



カカオ分70%のカカオを使用したビターなガトーショコラ(500円)



ヴィンテージパーツを使った一点モノのアクセサリも並ぶ。普段使いしやすく、パーツの組み合わせも可能。

●神戸市中央区元町通3-12-14
和田ビル2F
営/11時~19時半 不定休
TEL 078-332-0103
https://www.larmesduciel.com/
Instagram@larmesduciel.0103

Larmes du ciel ラルムドゥシエル

ハンドメイドのアクセサリショップ。「その時のインスピレーションで作ります」とデザイナーが話すように、ジャンルは問わず自由な発想から生まれたアクセサリが並ぶ。素材選びから制作方法など細部にまでこだわったアクセサリで、自分らしく輝いてみよう。

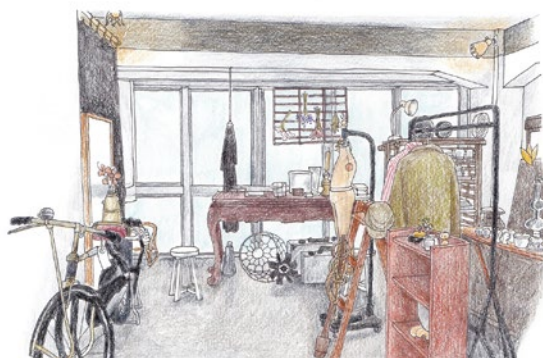


ジャンルは問わず自分らしく輝けるアクセサリ

雑駁商会 ざっぱくしょうかい

セレクトの基準は佇まいの美しいもの。国籍、年代、ジャンルを問わず様々な古道具、古着を扱う。「使い方が分からない、置いてみれば意外とフィットするかも...」想像を膨らませながら、買い物を楽しんでみれば、お気に入りの一品に出会えるかも。

●神戸市中央区元町通2-8-6 村田ビル2F
営/13時~19時(金・土・日・月営業)
TEL 090-8483-9977 Instagram@zappakusyokai



不思議と魅力を感じるモノの数々



空になった薬瓶やインク瓶。骨董市や個人宅など買い付けは多方面で行う。



本場の味が楽しめるパキスタンカレー



マトンとじゃがいものカレー(950円)ほかチキンレッグのカレーなど約5種類のカレーが楽しめる。



Cini CURRY チーニー カリー

パキスタン料理店で修行を積んだシェフ高原さんが構えるカレー店。トマトの酸味、玉ねぎ、羊肉の旨味が絡む飽きのこない味わいで、後からじわりとくる辛さがアクセント。ライスは香り高く低糖質なバスマティライスを使用。現地でもレシピを学び、本場の味を再現させたパキスタンカレーをご賞味あれ。

●神戸市中央区栄町通3-1-18 三浦ビル1F
営/11時~15時半 18時~ 水曜定休 日曜はランチのみ
TEL 078-392-8503 Instagram@curry_cini



細長く粘り気の少なさが特徴のバスマティライスは、水気が多いマトンカレーによく絡み、旨さをより一層引き立てる。