

大正モダンの雰囲気、蒸かされて、幅広い世代や外国人観光客も訪れる。令和元年11月、オープン10周年を機に改装し、厨房に囲炉裏焼き用の大きな焼き窯を設置。備長炭を使ってじっくり焼き上げた魚は、旨味が凝縮されてふっくらジューシーな仕上がりに。焼き窯料理以外に、お造りやフルーツの天ぷらなども味わえるコース料理に、身も心も満たされて。

大正モダンの  
雰囲気漂う  
旨味が凝縮した  
焼き窯料理



「鯉のわら焼き」は燻製チップを入れたわらを燃やして表面をあぶった後、煙にくぐらせて「瞬間燻製」に。

本館限定  
コース  
6,000円～  
(税別)

囲炉裏焼き  
大正ろまん まりも亭

神戸市中央区北長狭通2-5-1  
タイシンサンセットビル3F  
営/11時半～14時(L.O.13時半)、  
17時半～24時(L.O.23時)※ランチは要予約  
日曜定休※年末年始(12/31～1/5)は休み  
分煙

☎078-332-2227  
http://www.marimotei.net/  
Instagram@marimotei\_kobe



当日入荷した魚をチョイスした刺身盛り合わせは、希望の価格やボリュームに応じて相談可。1人前3種盛700円(税別)～

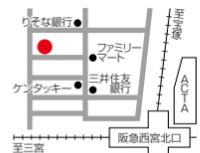


カキフライ  
780円  
(税別)

だんらん処 真

西宮市甲風園1-7-1  
カサ・マドンナビル 3F  
営/17時半～26時(L.O.25時半)  
火曜定休※年末年始(1/1～1/4)は  
休み 喫煙可

☎0798-65-5551  
http://www.danrandokoro-sin.com



店長の確かな目利きで仕入れる豊富な魚料理を、掘りこたつでゆっくりと堪能できる。旬の刺身の盛り合わせや、カブト焼きも味わえるのは一匹買いをしている同店ならではの時期によって相生や坂越、広島などから仕入れる、大粒の牡蠣を使った「カキフライ」は、殻を器に用いた、見た目にも愉しめる一品。



七輪を使ってセルフで焼く魚介メニューも人気。「ホタテ貝柱のしょうゆ焼き」(880円(税別))は甘くてプリプリの北海道産ホタテを使用。ハケで醤油を塗りながら、お好みの焼き加減を見つけて。

掘りこたつでくつろぎながら  
思わず撮りたくなるカキフライ

たいのたい

西宮市久保町1-16 波谷ビル1F  
営/17時～23時(L.O.22時半)  
火曜定休※年末年始(12/31～1/7)  
は休み 禁煙

☎0798-34-2245  
https://www.tainotai415.com  
Instagram@tainotai415



日本海から届く魚介中心の居酒屋。固定観念に縛られない大将が作る、独創的でおいしい味を求めて遠方から訪れるファンも多数。名物「石焼きたいめし」は、焼いた鯛の身をたっぷり入れ、青魚で取った出汁で炊き上げたたいめし。熟々の石焼きの器ならではの、おこげは、出汁をかけてお茶漬けにして愉しんで。



「たたき好き」の大将が届ける「サワラのたたき」(800円(税別))は、肉厚のサワラの上にネギや赤玉ねぎがたっぷり。柔らかい酸味の特製ダレが深い味わい。

工夫輝く大将が届ける  
体温まる石焼きたいめし

石焼きたいめし  
だし付き  
1,000円  
(税別)



おでんと寒ブリ  
しゃぶしゃぶ  
3,500円(1人)  
(税別)

※コースの予約は4人～。コースとは別に1人鍋(900円(税別))もあり。

暖だん

西宮市大井手町2-7  
羽衣川サンライズビル1階  
営/17時～23時(L.O.22時半)  
日曜・第3月曜定休※年末年始(12/31～1/4)は休み(毎月第1日曜16時から「唄声酒場」開催) 禁煙

☎0798-74-8755  
http://dandan-jpn.com  
Instagram@dandan\_jpn



鮮度にこだわる、店主泣かせの料理長が手掛けるおでんと、海鮮素材が美味しく愉しめる。一歩足を踏み入ると、アゴ、かつお、昆布でとったおでん出汁のいい香りが漂う。寒ブリのしゃぶしゃぶコースは、おでんを味わった後の鍋で、脂の乗った寒ブリを出汁にくぐらせ、海の恵みをぜいたくに堪能できるので、寒い季節にぴったり。

自慢の出汁が食欲をそそる  
おでんとブリしゃぶの  
黄金リレー

季節ごとに変わる創作おでん「おでん大根～カニ味噌ソース掛け～」(600円(税別))アメリカンソースにカニ味噌の風味が効いたワインとの相性抜群な一皿。

