

美味しいやん神戸 Vol. 17

美味しい料理は、食べた人誰をも笑顔にします。そんな幸せの連鎖を願い、コロナ禍の中、奮闘するお店を掲載、紙面から神戸を応援します。



●本日のメニュー(抜粋)

お通し(たまご豆腐)、造の3種盛り(車海老・大西洋本マグロ・クエ)、焼き蛤、鰻の薄造り、松茸とノドグロの挟み焼き、炙りカラスミ(餅と大根)、丸ナスの田楽、はりはり鍋(メは稲庭うどん)、天ぷらの盛合せ(車海老、はも、南京、とうもろこし)、始のにぎり、果物

■神戸市中央区加納町4-8-1 北上ホテルビル1階 ☎078-392-2188
定休日/日曜日・祝日 営業時間/17時~23時

吸った松茸がその存在感を出して、そのハーモニーの絶品にも感服です。
カウンターでは、お客様のその場のリクエストに、私たちが喜ばせてと天将の挑戦が繰り返されています。



植松 和之大将

松茸とノドグロの挟み焼きでは、香りからも美味しそうで、口の中では、とろける魚の美味に驚いてくれるとすぐに、ノドグロの脂を味わいの変化も楽しめます。



鳴門

季節料理・てっちり 料理は人。

美味しさのいろはの、いかに大切にしているお店です。素材は天然物しか使わず、旬をしっかりと先取りしつつ用意し、お客様を迎えます。

夏は鰻。目の前で、大将が息をもちかず、数ミリ単位で包丁を入れ骨切りしつつ、そき切りにし、鰻の薄造りに仕上げるライブ感。カウンター席の特権です。噛みしめることで、皮と身の間にあるという魚のアブラが旨味となり口の中で拡がり、添えの肝と浮き袋で味わいの変化も楽しめます。