



SINCE 1960

カフェデュニーク



阪急岡本駅改札を出てすぐ、目の前に現れるレンガ造りの佇まい。創業時はガラス張りのパーラーでしたが「時代に左右されない普遍的な場所でありたい」と、約50年前に現在のスタイルに改装されたとか。使い込まれた木製のテーブルや椅子、階段脇のスタンドグラスに懐かしい気持ちが呼び起こされます。「わっ、まだあった!」と、50年前の卒業生が驚き喜んだエピソードも。貸切できる3階は甲南大生のお茶会や、グラウンドが六甲アイランドへ移転する前は体育会の打ち上げにも利用されていたとか。フードメニューはすべて手作りで、創業当時から変わらぬ味にファンも多く、今なお多くの人に親しまれています。

▲かたみに焼き上げたプリンにカラメルソースの香ばしさがたまらない。自家製プリンは550円(税込)。

▲サイフォンで淹れるコーヒーは440円(税込)。

▶懐かしいおいしさのハンバーグももちろん自家製。写真は特製ランチのめだま焼きバーグ、ドリンクもついて1353円(税込)。

〒658-0072

神戸市東灘区岡本1-13-15

078-451-7522

営業時間: 平日 9:30~21:00 土日祝 9:00~21:00

定休日: 無休



ちょっぴり贅沢なゆったりタイム。



SINCE 1985

THE甲南ハイボール

JR摂津本山の駅前で40年、「学生のうちから本物に触れてほしい」との思いから、おいしい酒と料理をリーズナブルな価格で提供し続けているバー。料理はすべて手づくりで、スモークサーモンならサーモン丸ごと一尾を仕入れて調理するなど、本格的。店名にもなっているハイボールは、一気に注ぐ強炭酸で味と香りがキリッとし立ち上がってくる一杯です。この店の味が忘れられずに、現役の甲南大生はもちろん、卒業生もよく顔をのぞかせるのだとか。今でもお盆や年末には、懐かしい卒業生たちからの予約が入るそうです。先輩から後輩へと代々受け継がれていく、甲南大生の“聖地”に、今夜も明かりが灯ります。

▲ハイボールは385円(税込)から。

▶オードブル3種盛550円(税込)。ポテトサラダ、生ハム、オニオンペーパーコンのキッシュ。風はしっとりとした口当たり、おいしさへの一手間を感じる。

▶スモーク盛り合わせ440円(税込)。カレー風味の卵、チーズ、たくあん(!)のスモーク。添えられたドライトマトも自家製!



〒658-0072

神戸市東灘区岡本1-2-28

078-412-4110

営業時間: 月~土 17:00~23:30

定休日: 日曜不定休

※週末はほぼ満席になるので予約がおすすめ



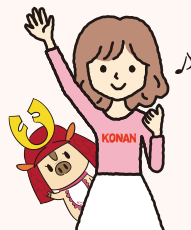
岡本ぶらり

第17回

私たちが紹介します

ナビゲーター/
もっとさん と なんぼーくん

「岡本」のまちをもっともっと知りたい!
好奇心旺盛な女の子と、ご存知甲南
の公式キャラクター。



あそこも現在も、 甲南大生は岡本で

Part2

岡本・摂津本山駅周辺で30年以上続く、
大学帰りに寄りたくなるお店を紹介

ドアを開ければ懐かしい記憶がよみがえる、卒業生にとって青春の場所。現役生にとってはこの街の大先輩のようなお店が、岡本にはいくつも残っています。近くまでお越しのときは、ちょっと寄り道してみませんか。



大学帰りに、ぶらりとお散歩。
今日はおどの店にしようかな。



SINCE 1980

貴味蛸

銅製の焼き鍋でふんわりとろりと焼かれるまるい玉子焼(別名明石焼)。くると鍋を返せば、板の上にほかほかと並ぶそれをお出汁につけていただきます。優しくホッとする味わいに、つついとお出汁のおかわりをするお客さんも。秘伝のタレで餡にしっかり味付けをした焼きギョーザは、ニンニク不使用とは思えないほどコクがある一品。創業時からある大餅(ターピン)など、中華メニューも人気です。山手幹線沿いで45年続く家族経営のお店は、お客さまも親子二世、三世で来られる方や、長年の常連さんも多く、地元で愛され続けています。変わらぬ味わいを求めて、カウンターはいつも鈴なりです。

▶玉子焼(10個)750円(税込)と五目焼(10個)850円(税込)。五目焼はタコ以外にひき肉とネギ入り。食べ比べるのも楽しい。

▶餃子750円(税込)は、注文を聞いてから包んでくれる。自家製ニンニク味噌がよく合う。



〒658-0003

神戸市東灘区本山北町3-6・17 サン本山1F

078-452-9861

営業時間: 水~月 17:00~20:00 L.O.(日曜のみ12:00~14:00 L.O.も営業)

定休日: 火曜日

※小さなお店なので予約がおすすめ



※価格は取材時の料金です。現在の料金については、各店舗にご確認ください。