

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2023年
11月号
NO.604

個室でゆるりと。

ええなあ、絵てがみ。



個室で ゆるりと。

撮影／Ayami 沖本 明 坂上正治 本郷淳三
取材・文／伊藤順子 杉田裕路子 野上知子 牧野しのぶ

個室は要予約です。希望日時、利用人数、料理内容、キャンセル条件などを各店舗にご相談ください。「人数」は個室の利用可能人数を表します。年末年始は各店舗にご確認ください。価格は個別に注釈がない限り、税込み表記です。

集いの機会が増える年末年始にも活躍しそうな、「個室」のある会食店。今年は久しぶりの忘年会、新年会、クリスマスで集まるのかな？という人も、貸し切りできる空間なら安全安心。和食や洋食、ちょっと改まった会食にも向くイタリアンやフレンチ、くつろげるソファや座敷席の店や、スイーツ自慢の個室カフェなどを知っておき、接客やお祝いごと、子ども連れの女子会や家族会など集まる目的・人数・場所にに応じて使い分けられると重宝しそう。店調べや予約はぜひ早めに。

紺碧の絶景をひとり占め！
心がとろける個室リゾート。

幸せのパンケーキ1,380円。全国から厳選した養鶏場の卵を使い、約20分かけて1枚ずつ丁寧に焼き上げたしっとり、ふわふわの生地、ホイップバターやカラメルソースをたっぷりかけて。石窯で焼くマルゲリータ1,280円。島のシトラスソルティースカッシュ730円などトロピカルドリンクと一緒に。

幸せのパンケーキ 淡路島リゾート カフェ & レストラン | 淡路市

夕景が格別美しいことから「淡路サンセットライン」と呼ばれる淡路島西海岸の県道31号線沿い。いつ来ても行列客でにぎわう海辺のパンケーキ店に、完全個室のレストランエリアがオープン。愛らしいピンクやブルーの扉の向こう、海に面したソファ席や専用テラス席付きの全11室が無料で利用できる。メニューは10種以上のパンケーキに加え、個室だけで味わえる本格窯焼きピザ、パスタも。おなかを満たした後はどこまでも青い空と海のもと、プライベートビーチやフォトスポットを散策し、ゆるりと過ごして。

△淡路市尾崎42-1 ☎0799-85-1111
<https://magia.tokyo/awaji/> 午前10時～午後6時40分(ラストオーダー。土・日曜、祝日は午前9時から) ※個室は要予約。テラス席は予約が望ましい 不定休 ◎140台 道案内／電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、北淡IC下車。タクシーに乗り換え約5分車→神戸淡路鳴門自動車道北淡ICから南西へ約6分

「パンケーキと一緒に最高のロケーションも楽しんで」とスタッフ。〈幸せの椅子〉(岬のブランコ)など並んでも記念撮影してみたい5つのフォトスポットも敷地内に。



人気パンケーキ店の淡路島店で、リゾートタイプは全国でもここだけ。ホームページから個室またはテラス席、人数を入力して予約できる。個室ごとにデザインが異なり、どの部屋になるかは当日のお楽しみ！



この個室が
特別感。

KOSHITSU data
海を眺めるテラス席付き。
部屋数 11
イス席・ソファ席
※120分制。店舗インスタグラムから要予約。2週間先まで予約可



駐車場に着くと、広大な森の澄んだ空気に包まれて思わず深呼吸。2015年にオープンしたカフェは、庭園に面した20畳以上もあるメインルームがサロンのよう。建物の右手奥に進むと「離れ別邸」の白いのれん。特別な時間を約束してくれる。



月替わりの限定メニュー3,500円。
〈森のおばんざい〉は卵かけご飯メニュー仕立てと、煮物または焼き物、副菜、小鉢、みそ汁など。季節のミニパフェやティラミスなどスイーツ3種をコーヒーや紅茶と一緒に楽しめる。



靴を脱いで上るとふすまで仕切られた2つの部屋があり、手前の部屋がソファ席、奥の部屋はテーブル席に。外の景色が広がる大きな木枠のガラス窓や欄間は昔のまま。快適に過ごせるように水回りを一新した。



和室、和食で憩う。

靴を脱いでリラックスできる和室。丁寧につくれる繊細な味わいの料理にほっこりする和食。どの世代もくつろげる和の空間は、お祝いごとの食事会やちょっと改まった会食などでも、落ちついて会話が楽しめそう。



cafe堂脇 カフェどうわき | 加古川市

先代が営んでいた呉服店の店舗兼自宅をそのまま活用したカフェは、繊細な造作の和室や優雅な洋室など落ち着いて過ごせる全個室。「大人が静かにくつろげるよう、個室利用のみに。柱や天井の木材から建具まで、祖父のこだわりが詰まった日本家屋のよさを味わってもらえたら」と店主の原麻里さん。小さな重箱に季節の美味を詰め込んだ〈一汁六菜の小さなお重〉のランチをはじめ、午後からはスイーツを楽しむこともできる。ゆったりと流れるぜいたくな時間と貴重な空間美を堪能したい。

▷加古川市東神古町升田932-2 ☎090-8387-6257
午前11時～午後3時(土・日曜は午後4時まで) ※食事は前営業日午後2時までの完全予約制。中学生以下の入店不可 火・水曜休、不定休あり ⑦7台 道案内/電車→JR神戸線加古川駅からタクシー約10分 車→加古川バイパス加古川西詰ランプから北へ約5分



純和風建築の邸宅を

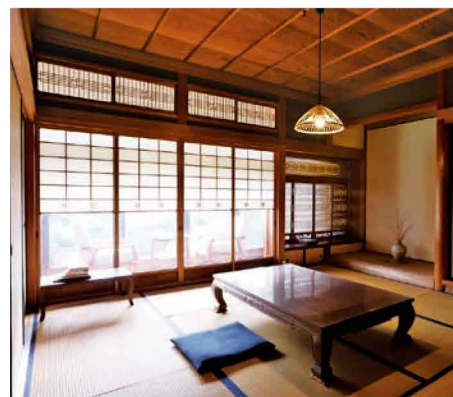
大人のためのカフェ空間に。



KOSHITSU data

日本家屋の設えも眼福。
部屋数 4
人数 2～6人
イス席・ソファ席・座敷席
※110分制。前営業日午後2時までに電話または店舗インスタグラムで要予約。
中学生以下の入店不可

美しい雪見障子や床の間、庭園を眺められる縁側などがある2つの和室のほか、ソファでくつろげるクラシカルな洋室やテーブル席も。



吹上の森 離れ別邸

ふきあげのもり はなれべつてい | 三田市

三田の市街地から車で約10分。6千坪の森の中にたたずむ昭和30年頃の邸宅の風情が楽しめる人気カフェが、家主夫妻が住んでいた離れを生かして、1日2組限定の「別邸」を昨年3月にオープンした。秋の紅葉、冬の雪景色など四季折々の庭を眺めながらほっとくつろげるのが魅力。メニューは〈森のおばんざい〉とスイーツプレートのコースという、「離れ別邸」でしか味わえないスペシャルな内容もうれしくなる。おかわり自由のドリンク付きなので、営業終了時間までのんびり過ごす人が多いのも納得。

▷三田市三輪1013 ☎079-555-6737
午後12時30分～午後4時 ※完全予約制 水・木曜休(祝日の場合営業)、不定休あり ②25台 道案内/電車→JR宝塚線・神戸電鉄三田駅から神姫バス、中央病院南口下車徒歩約10分 車→中国自動車道・六甲北有料道路神戸三田ICから北東へ約15分

華やかな〈一汁六菜の小さなお重〉2,500円は、コーヒーまたは紅茶付き。取材時はハモを使った多彩な料理の数々。季節のフルーツが乗ったバナナコッタセット1,500円(ドリンク付き、食事後の単品注文は800円)。





料理を待つ間も楽しめるよう、竹本さんの趣味である江戸時代の骨董品などを飾った和室。「時間を忘れてくつろぐお客さんが多いですよ」。庭園の向こう、遠くの山々へとつながる窓からの景色もごちそう。昼のうどんは、土・日曜、祝日のみ楽しめる。

KOSHITSU data
和の設えが落ち着く全個室。
部屋数 7
人数 2〜8人
イス席・掘りごたつ席
※昼は予約不要、夜は完全予約制

江戸期建築の屋敷で楽しむ
体が喜ぶもてなしの味。



数量限定の極上黒毛和牛うどん1,880円はミニ天ぷら付き。海老天うどん1,580円にはエビ3尾、旬野菜の天ぷらが付く。「だしと相性が良く、天ぷらを入れると口当たりがまるやかに」とすべてのうどんが天ぷら付き。



鯉清水 こいしみず | 加東市

播州清水寺のふもとに立つ築160年の古民家。好立地と趣深い建物にほれ込んだ竹本京さんが、体に優しい鯉料理と自家製うどんを楽しむ店を奥さまと営む。「九州で食べた鯉のおいしさに魅了されて」手がける鯉料理は、清流でドロを抜かせたくさみのない身が評判。昼のうどんは、国産の小麦と全粒粉をブレンドしたモチモチでコシのある麺と天然だしが自慢。「できたてを味わってほしい」と注文後にゆがくため時間は30分ほど。個室でゆっくり、待ち時間も楽しんで。

▷加東市平木579 ☎080-4391-1151 昼は土・日曜、祝日の午前11時30分〜午後2時30分のみ営業(夜は午後5時30分から、鯉料理、ぼたん鍋、和牛すき焼きのコース料理のみ。3日前までに要予約) 夜は木曜休 ☎15台 道案内/電車→JR福知山線相野駅からタクシー約16分 車→舞鶴若狭自動車道三田西ICから北西へ約20分



併設の古物ギャラリーでは骨董品も販売。江戸時代の欄間、古い茶箱を再生した靴箱など見どころ豊富。甲斐犬のブリーダーでもあり、敷地内であえることも!



おすすめは大阪市中央卸売市場から仕入れた新鮮なネタを使った鰯天ぷら御膳1,760円。大きなネタのすしが7貫も! すべてのランチメニューに付く新鮮野菜は自家製みそと一緒に味わって。

KOSHITSU data
懐かしい座敷でのんびり。
部屋数 2
人数 2〜12人
座敷席
※90分制。電話予約が望ましい



写真左は牛フィレ肉の陶板焼きと鰯おまかせ7貫や小鉢などがセットになった牛フィレ御膳2,530円。すしは雑穀米に変更可。右の稲空御膳1,650円は、特製やわらかローストボークや旬野菜の小鉢5種、みそ汁やデザートも付く一番人気のメニュー。

古民家ダイニング稲空 いなそら | 稲美町

「木造家屋ならではの温かみのある空間で、野菜たっぷりのヘルシーな料理を味わいながらくつろげる場所を」と再生された田園地帯の古民家。庭を一望するダイニングスペースのほか、和個室があり、アットホームな空間で食事やカフェメニューが堪能できる。今年からは新たに有名ホテルで活躍したシェフが料理長に就任し、本格的なすしや天ぷらが楽しめる御膳がスタート! 料理の質・バリエーションともにグレードアップし、普段遣いはもちろん、ちょっとしたお祝い事にも、と楽しみ方も広がる。

▷加古郡稲美町加古2753 ☎079-497-0173
<http://inasora.com/> 午前9時〜午後5時(モーニングは午前10時30分まで。ランチは午前11時〜午後3時。いずれもラストオーダー) 無休 ☎50台 道案内/電車→JR加古川線厄神駅からタクシー約10分 車→東播磨南北道路八幡稲美ランプから南へ約5分



本格的な和定食を。



加古川の〈オクノのたまご〉と自家製みそを使ってコクを出した稲空プリン418円やパンケーキなど、スイーツも豊ゆえカフェ利用もおすすめ。



建物の風情を生かしながらリノベーション。ガラス窓の前には一枚板を配したカウンター席、和風の庭園を一望できるダイニングスペースにはゆったりとくつろげる掘りごたつ席もある。



レストランでランチ会食。

ランチ会、女子会にぴったりのフレンチやイタリアン、本格洋食などを気軽に楽しめるレストラン。地元食材や新鮮野菜にこだわった華やかなメニューで会話も弾みそう!

但馬の食材が彩り豊か。五感で楽しむフレンチ。

KOSHITSU data

極上の空間でごちそうを。
部屋数 2
人数 2〜14人
イス席
※個室は要電話予約



ランチコース5,500円。取材日の前菜は香住ガニとスモークサーモンのミルフィーユ仕立てをトマトソースで。但馬牛フィレ肉のステーキは黒トリュフソースとユズが香る和風味。2種の味わいで堪能。栗のクリームブリュレと秋のフルーツに紅茶のアイスクリーム添え。スープと飲み物付き。

レストラン ラ・リビエール | 養父市

養父に本店がある[パティスリー&カフェ カタシマ]の姉妹店。但馬の食材が楽しめるフランス料理店として、地元はもとより京阪神や海外からの客人にも愛される。2階の個室は大小があり、窓越しに周囲の山々の緑が心地よい。魚か肉のメイン料理を選べる人気のランチコースは全5品。「日本海の魚介や近隣農家の野菜など生産者とのつながりを大切にしながら、世界の最先端の技術を取り入れたクオリティの高い料理にこだわりたい」と総料理長の廣氏(ひろうじ)佳典さん。五感に響く独創的な料理を個室でゆっくり味わう幸せを。



▷養父市大塚22-1 ☎050-3184-0801 <https://riviere1992.com> 午前11時30分〜午後1時30分、午後5時30分〜午後8時(いずれも最終入店) 月・火曜休 @14台 道案内/電車→JR山陰本線・播但線和田山駅からタクシー約11分 車→北近畿豊岡自動車道和田山ICから北西へ約15分

円山川畔で30年以上の一軒家レストラン。内装や細やかな接客も含め、優雅な気分が味わえる。「週末は早めの予約がおすすめです」と廣氏さん(左)と、田村佳之料理長。



KOSHITSU data

元旅館の設えもステキ。
部屋数 5
人数 2〜60人
イス席
※個室利用はサービス料5%。
要電話予約



写真は昼の四ツ目御膳4,400円。おつくり、小鉢、炊き合わせ、和牛のハラミステーキ、デザートまで盛りだくさん。炊き合わせなど内容は季節変わり。ランチは食後のコーヒー付き。



「時代にあわせて進化しながらも、良質な素材で手間を惜しまず丁寧につくる料理で喜んでいただけたら」と六代目の佐々木祐輔さんと奥さまの麻衣子さん。予約なしで利用できるレストランスペースには和モダンな半個室やカウンター席がある。広く開放的な1階のロビーは待ち合わせにも重宝。



割烹 四ツ目 かつぼう よつめ | 加西市

1881(明治14)年に姫路街道の旅館として創業し、現在は割烹料理店に。姫路や明石から仕入れる魚介類、但馬牛などA5ランクの和牛、加西で採れた野菜や米など、地場産の素材にこだわり、洋の要素も柔軟に取り入れた和食が楽しめる。ランチでは「本格的な懐石料理を気軽に味わえるように」と御膳を提供。創業時から受け継ぐ掛け軸などの調度品を配した座敷(桜)をはじめ、個室はすべてテーブル席という心配りもうれしい。



▷加西市北条町北条906 ☎0790-42-0004 午前11時30分〜午後1時30分、午後5時〜午後8時30分(いずれもラストオーダー) 日曜休(冠婚葬祭などの会席料理のみ予約可) @8台 道案内/電車→JR加古川線栗生駅で北条鉄道に乗り換え、北条町駅下車。北へ徒歩約3分 車→中国自動車道加西ICから西へ約8分

上質なもてなしと割烹の味を身近に。

シュエット食堂 | 丹波市

丹波出身の吉住知容(ちひろ)さん、理紗さん夫妻が、手づくりスイーツの移動販売や廃校になった小学校を活用したカフェを経て、氷上町の焼き肉店を間借りした昼のみの食堂をスタート。「食べたいおかずも量も人によって違うので、好きに組み合わせられるスタイルに」と知容さん。人気はハンバーグやだし巻き玉子、ポテサラなど。知容さんの祖父が丹波篠山で育てるコシヒカリのご飯は粘りがあって甘い!



▷丹波市氷上町市辺204-1 ☎080-2505-6588 午前11時〜午後2時30分(ラストオーダー) 月・火曜休(祝日の場合営業) @8台 道案内/電車→JR福知山線石生駅からタクシーで約10分 車→北近畿豊岡自動車道氷上ICから北へ約2分

手づくりのおかずが組み合わせ自由。



「知人を通してご縁ができた焼き肉店。雰囲気良くって落ち着けます」と吉住さん夫妻。店前では知容さんのお母さんがキッチンカーでチーズケーキやたい焼きを販売。店内で食べてもOK!

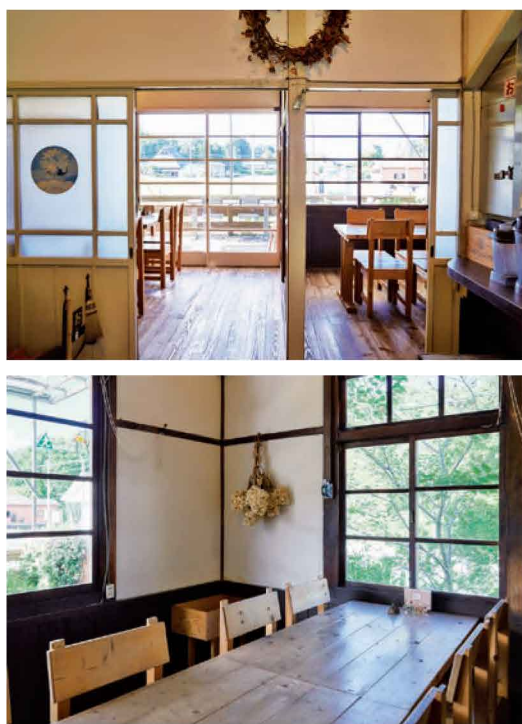


少し酸味のあるソースで味わうハンバーグ480円、丹波の[村上養鶏場]の卵を使う焼きだての明太マヨだし巻き玉子250円、ポテトサラダ150円、野菜がぎっしり入った豚汁200円。精米後、甘みを引き出すようにじっくり炊いたご飯・中250円。個室は掘りごたつ席やイス席が選べる。



KOSHITSU data

焼き肉店ゆえの全個室。
部屋数 7
人数 1〜8人
イス席・座敷席・掘りごたつ席 ※9人以上は要予約。臨時休の場合あり(店舗Instagramで告知)



Kobe ozo café 901

コウベ オオゾウ カフェ きゅうまるいち | 北区

田園風景の中にたたずむ築87年の旧郵便局舎にひと目ぼれた店主の前田隆成さんがカフェを始めて来春で10周年。「懐かしい雰囲気を残そうと間取りはそのままに。田んぼ側の2室は個室にすることもできます」。メニューは大阪の北新地でレストランを営んでいた前田さんが腕をふるうミニコースのランチ。とれたての野菜やフルーツを生かす一品一品がごちそうだ。調度品も手づくりした空間には豊かな時間が流れている。



▶神戸市北区大沢町中大沢901
☎078-223-7678
午前11時～午後5時 木・金曜日、不定休あり ⑥6台 道案内／電車→神戸電鉄岡場駅からタクシー約20分 車→六甲北有料道路大沢ICから西へ約10分

キッチンたわや | 丹波市

店主の田和亨さんが大阪のホテルなどで腕を磨き、出身地で独立して8年目。地元の精肉店の肉や野菜、卵や牛乳など、新鮮食材を生かして手間ひまかけた洋食が気軽に味わえる。「食事をしながら楽しい時間を過ごしてもらえように個室も準備。木を多く使った空間は落ち着くと喜ばれます」。ふわとろのオムライスやジューシーなハンバーグなど人気ものを集めたスペシャルランチは技アリ! の味。



▶丹波市春日町古河301
☎0795-78-9354
午前11時30分～午後1時30分、午後5時～午後9時(いずれもラストオーダー) 火曜日 ⑩10台 道案内／電車→JR福知山線黒井駅からタクシー約5分 車→舞鶴若狭自動車道春日ICから西へ約10分



地元食材が主役、手づくりの洋食。



KOSHITSU data
木の温もりに包まれて和む。
部屋数 3
人数 最大20人
掘りごたつ席
※個室は電話予約が望ましい



〈大人のお子さまランチ〉がテーマのスペシャルランチ1,400円。ピンと一直線のエビフライ、ハンバーグ、オムライス。ソースも自家製。お昼はサービスドリンク付き。大工さんが木にこだわった個室は床暖房を設置。



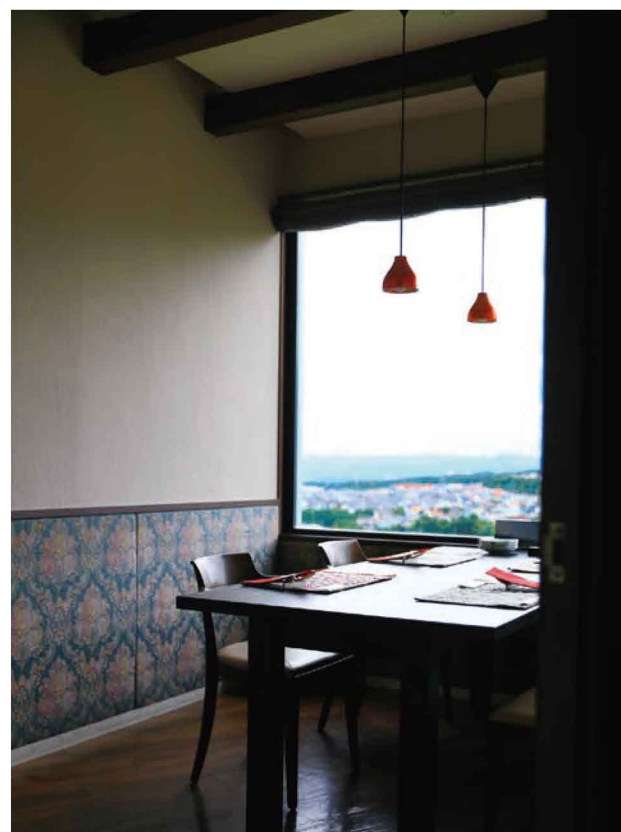
前田さんと奥さまの明子さん。お2人の温かな人柄に惹かれ、月替わりのランチを楽しみに通う人も。自分たちで改修した建物は見どころ満載! 地域の宝物。



旧郵便局の建物は懐かしさいっぱい。

KOSHITSU data
景色に癒されミニコースを。
部屋数 2
人数 5～8人
イス席
※要電話予約

ミニコース仕立てのランチ1,850円(ご飯付き)。オードブル3種、スープ、彩り豊かな野菜のサラダ、豚肉の香草パン粉焼き。個室は大きな窓からのどかな景色が広がる。



イタリア料理 仁木家 にきや | 西宮市

地元の農家から直接仕入れる旬の野菜をふんだんに使用したイタリア料理と、石窯で焼くナポリピッツァが自慢のレストラン。西宮の高台という立地を生かした店内はどの席からも北六甲台のまち並みを一望でき、パノラマの景色が広がるダイニングルームのほか、眺望を独占できる個室を備える。ロマンティックなヨーロッパ調の部屋、ベビーベッドやイスを備えた掘りごたつ席の部屋など、シーンにあわせて使い分けるのもおすすめ。



▶西宮市山口町上山口4-16-32
☎078-903-3990
<https://niki-ya.com/italian>
ランチは午前11時～午後12時45分と午後1時～午後3時の2部制、ディナーは午後5時30分～午後7時30分(最終入店) 木曜日 ③36台 道案内／電車→神戸電鉄岡場駅からタクシー約7分 車→阪神高速北神戸線西宮山南ICから北へ約2分



建物はヨーロッパから取り寄せたレンガ造り。8人が利用可能な掘りごたつ席の個室も眺望抜群。「小さなお子さん連れでも大歓迎です」。



「周りを気にせずゆったりと過ごしていただけるように」と個室を9室用意。大きく設けられた窓から六甲山脈や有馬富士などを眺めて。

高台にあるイタリアンで、穏やかな風景と旬を堪能。

KOSHITSU data
幅広いシーンに対応!
部屋数 9
人数 3～14人
イス席・掘りごたつ席
※個室は3人以上でコース料理のみ。電話や店舗ホームページ予約サイトから要予約

「農業や化学肥料を極力使わない野菜づくりを行う地元の農家さんを応援したくて」と永野陽シェフ。特製のみそバーニャカウダソースで味わうサラダも名物。



サラダ、前菜盛り合わせ、ピッツァ、パスタ、メイン、デザートとカフェが楽しめるシェフおすすめコース3,980円。ピッツァとパスタ、メインは月替わりのメニューから選べる。





1階には落ち着けるロビーやギフトショップ、アーカイブギャラリーも。2階カフェテリアは昭和初期のステンドグラス越しに光が注ぐ。個室では愛犬と過ごすこともできる(ドッグフィーが必要)。



六甲山上の森の中に佇むクラシカルモダンな名建築。

六甲山サイレンスリゾート | 灘区

標高931mの地に広がる六甲山のシンボルとして、長年親しまれた旧六甲山ホテル。開業当時の美しい姿をよみがえらせたリゾート施設では、旧館の2階にカフェテリアが広がり、廊下に沿って並ぶ5つの個室を2時間制で利用できる。「もとは客室で天井は木の梁を生かし、アルミサッシだった窓枠は木製に戻しました。大切な記念日やお誕生日などにご家族や友人とゆっくりランチやティータイムを過ごされる方が多いです」と営業の高島万貴子さん。山上からの眺望を楽しみ、優雅な気分になりたい。

▷神戸市灘区六甲山町南六甲1034 ☎078-891-0650
https://rokkosansilence-resort.com カフェテリアは午前11時～午後6時(ラストオーダー) 月曜(祝日の場合翌日)休 @100台 道案内/電車→JR神戸線六甲道駅・阪急神戸線六甲駅から市バス、六甲ケーブル下下車。六甲ケーブルに乗り換え六甲山上駅下車。六甲山上バスに乗り換え記念碑台下車徒歩約4分、または六甲摩耶スカイシャトルバスに乗り換えサイレンスリゾート前下車すぐ 車→阪神高速神戸線魚崎出口から山上へ約35分



1929(昭和4)年創業の名門ホテル。2019年に趣ある旧館と海の絶景が楽しめるグリーレストランが誕生。2025年に山の自然に溶け込む宿泊棟やスパのある一大リゾート施設が完成予定。

季節ごとに変わるランチやアフタヌーンティーのほか、自家養蜂で非加熱の生ハチミツを使ったスイーツも人気。3種類のチーズと国産レモンクリームを使ったチーズケーキは1,650円。焦がしハチミツラテ980円。



KOSHITSU data
旧名門ホテルの歴史を感じて。
部屋数 5
人数 1～12人
イス席
※120分制。個室利用料1,100円、ドッグフィーは1匹1,100円。電話や店舗ホームページからの予約が望ましい

非日常のおもてなし空間。

元ホテルや迎賓館の格調高いプライベート空間は、特別な日の食事を選びたい。歴史を感じる建築美と洗練されたサービスで、思い出に残るひとときを過ごして。



神戸の街のオアシスで、心踊るランチコースを。



平日のみのランチコース6,655円は全7品。取材時の肉料理は淡路ビーフ。表面を炭火で香り良く焼いて、スパイスが香るカボチャのペーストや秋ナスと。冷菜は肉厚の淡路島のハモをエスカベッシュに。

塚元さんの選ぶワインが料理をさらに引き立てる。イタリアのソムリエコンクールでの優勝時に醸造したスパークリングワインはここだけの味。



レストラン相楽 そうらく | 中央区

明治に元神戸市長・小寺家の私邸として建てられた日本式庭園を持つ敷地は6千坪! 緑と水辺を巧みに取り入れた庭園は街のオアシスだ。神戸の迎賓館として半世紀以上活躍した相楽園会館がリニューアルされ、レストランでは4つの個室でおまかせコースが堪能できる。「神戸西区の野菜や神戸ビーフ、淡路島のハモなど地産地消を大切に、異国文化を吸収し発展した港町らしく革新的な料理を」とマネージャーでソムリエの塚元晃さん。神戸の歴史や自然を身近に感じながら忘れられない時間を。

▷神戸市中央区中山手通5-3-1 ☎078-341-1191
https://www.the-sorakuen.jp/restaurant/ 午前11時30分～午後1時(ランチは平日のみ。ディナーは午後5時30分～午後7時。いずれもラストオーダー。完全予約制) 水曜休(祝日の場合営業) @あり 道案内/電車→地下鉄西神・山手線県庁前駅から徒歩約5分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約7分



レストランは建物の2階にあり、エントランスと駐車場は相楽園の北側入り口から。1階はカフェ[相楽園バーラー]。食事の後は時間の許す限り庭園をゆっくり散策したい。



KOSHITSU data
庭園を望む部屋で優雅に。
部屋数 4
人数 2～20人
イス席
※電話や店舗ホームページから要予約

副市長の執務室だった(楽)。右下の個室(相楽庵)は和の風情に心が落ち着く特別な空間。庭園の緑を眺めながらゆったり食事を。クスノキの大きな木、蘇鉄園、大 lanternなどを配した池泉回遊式庭園は国の名勝に指定。