

Meets News

目指して行きたい鉄板グルメに安定のシメラーメンも。

東京・月島の老舗店で修業した店長が手掛けるもんじゃ焼の専門店。生地のコクに欠かせない切りイカ入りの関東風だ。明太子もちチーズもんじゃなど人気の組み合わせのレギュラーメニューも用意しているが、ダシがしっかり効いたもんじゃベースに種類豊富な具材を自由にトッピングしてオリジナルも楽しめる。具材に新鮮な地場産をメインに使用し、明石産のタコやぼっかけなど地元ならではの味も人気。もんじゃはスタッフが焼いてくれるので初心者も安心だ。大きな鉄板で仕上げる独創的な鉄板焼もアテにおすすめ。

取材・文／柴山小枝 撮影／平賀元

もんじゃ^{かん}寛

〔神戸・三宮〕

●神戸市中央区中山手通
1-13-14 マザース北野坂102

☎078-333-1005

18:00～翌4:00

(日曜～22:00)

月曜休 ※年末年始休未定



神戸素材で本格もんじゃを提供！
本場の味が楽しめる貴重なお店。



1 | シーフードもんじゃ1,507円。エビ、イカ、タコ、ホタテなど具材たっぷり！ 2 | 博多から取り寄せた明太子を使う明太子もちチーズもんじゃ1,452円。ベビースター176円を追加すると食感に変化が。 3 | 野菜たっぷりの鉄板餃子528円。あっさり酢醤油で。 4 | 女性に人気のアボカド明太マヨ焼き638円。 5 | 神戸限定のレモン風味の炭酸水・マスコット330円。焼酎330円でチューハイに。



1 | Bらーめん760円。スープがしっかり絡むストレートの細麺。ネギ、モヤシ、メンマ、肉感溢れる自家製のチャーシューを豪快にトッピング。 2 | ぎょうざ8個300円。白菜多めの優しい味わい。チャーハン650円にもチャーシューが。 3 | ビリッと刺激的なトマトラーめん800円は、セロリやほうれん草、豚バラ肉が具材に。 4 | カウンターのほかテーブル席も設けた広々とした店内。

※価格は消費税を含む、総額表示です。

1971年創業の伝統の味を。
神戸っ子の胃袋を満たす、

昭和40年代後半に、ラーメン専門店としてオープン。一番人気の醤油ベースのラーメンは、豚骨をベースにしたシンプルなダシに厳選醤油をブレンドした、あっさりかつコクのある後味のスープが絶妙。「とにかくお腹いっぱいになってほしい」という社長の願い通り、メニューはどれもボリューム満点。また、ミニサイズの丼ぶりや餃子といったオプションメニューも豊富に揃い、どんな腹具合にも優しく対応。元町駅すぐの好立地ゆえ、昼時の空腹満たしも飲んだ後のシメから終電駆け込みも余裕な頼れる一軒だ。

取材・文／原田麻衣子 撮影／西島渚

神戸ラーメン第一旭 元町本店

〔神戸・元町〕

●神戸市中央区元町高架下
1-112

☎078-321-0733

10:00～翌1:00(日・月曜～
0:00、金曜～翌2:00)

無休

