

いつまでも、このカフェで。
 撮影／青木崇・丸子哲夫 取材文／伊藤陽子 杉田裕路子 牧野しのぶ



四季折々に表情を変える草屋根は店の看板。春はシロツメグサ、秋はコスモスが咲き乱れる。丸みを帯びたカウンターは実に味があまる。コーヒーはブレンド500円。芦屋[Feu]のケーキセット850円。



前田さんお気に入りのポイント。安部さんの遊び心から、2階手すりは音符の形に。カウンターは外の景色が見えるように窓を大きく。音響を考え、天井には布を渡す。



ん。西宮市「ベルグ」店主の森尾幸弘さんは、「お客さんを温かく迎えたい」と小さなエントランスに草屋根を設ける。中へ入るとコンサートも行おう吹き抜けの空間が心地よい。草屋根にとけ込む自然素材の建物は、人と環境に負荷をかけない家造りを志す前田さんと、そのイメージを見事に形にする大工の棟梁・安部禎（ふさ）総さんの二人三脚によるもの。つくり手、店主、ここで過ごす時間が好きな人。みんなの思いが優しくつながる草屋根のカフェは人の心を温かくする。



本日のランチ1,800円。和総菜の前菜、ジュシーなロールキャベツなど。デザート、コーヒー付き。

珈琲 ベルグ | 西宮市

船坂川の畔にたたずむ山桜が満開の季節にオープンして6年。甲子園口でコーヒー専門店を営み、音楽を心から愛する森尾さん夫妻が、「普段着でクラシックやオペラに親んでもらえるカフェ空間を」とコンサートができる環境を求め、自然豊かな地へ。炭火焙煎豆のコーヒーのほか、お昼はロールキャベツやハンバーグなど主菜を選べるランチが人気。月1回コンサートを開催。



▷西宮市山口町船坂1648 ☎078-903-1172
 午前10時～午後8時(ランチは午前11時30分～午後2時30分) 無休 ②25台 道案内/電車→阪神西宮駅・JR神戸線さくら夙川駅 阪急神戸線夙川駅からさくらやまなみバス、またはJR宝塚線・阪急宝塚線宝塚駅から阪急バス、舟坂橋下車徒歩約2分 車→中国自動車道西宮北ICから県道82号線を南東へ約5分

赤茶色のエントランスが草屋根。軒を低くして、訪れる人を「いらっしゃいませ」と迎える雲田気を醸し出す。春は屋根の上にタンポポやスマレが咲いてにぎやか。



草屋根の カフェへようこそ。

まるで野原を切り取ったような屋根の眺めが心を癒やす。阪神間に数軒あるそんな草屋根のカフェは、御影の一級建築士事務所「YURIDESIGN」の前田由利さんが考案&デザイン。「自宅を建てる際、屋根裏の子ども室を快適にしたくて、北欧の民家にあるような草屋根を試みたのが始まりです」。厚さ10cmの土と芝で覆った草屋根は日射を遮るため、室内の快適さは想像以上。「真夏でも涼しい。春は新芽が育つ様子を楽しんでいます」と芦屋市「麓」の店主・林田浩二さん。



「ここにいると自然の中にいるみたいで落ち着きます」と語る一級建築士前田さん(左)と、「ベルグ」店主の森尾さん。この16年間に前田さんの草屋根着工件数は40数件。興味を持つ人が増え、勉強会「草屋根の会」を年3回実施。[ベルグ]も会場に。

珈琲 麓 | 芦屋市

木の扉を押し開けると静かにジャズが流れる大人のための空間が。14年を経て味わいを増したアカマツのカウンターに座ると、正面のすりガラス越しに見える竹林の緑が爽やか。「草屋根は自然に任せてワイルドな感じに。風や鳥が運んできた種が育ち、春は緑が鮮やかです」と店主の林田浩二さん。入れたてのコーヒーやケーキとともに、心穏やかに過ごす時間は何とぞ良かった。



緩やかな曲線の階段を上ると心安らく小さな空間が。ペランダに出ると草屋根が間近。



▷芦屋市東山町7-32 ☎0797-23-6684
 午前11時～午後9時 火曜日 ②なし 道案内/電車→JR神戸線芦屋駅から北へ徒歩約10分 車→阪神高速神戸線芦屋出口から北西へ約10分



「ピークス」は山頂の意味。地元が誇る氷ノ山と鉢伏山をイメージ。「カフェを開くなら山のそばで」という夢を結晶させた羽淵さん(左)。

PEAKS cafe

ピークスカフェ | 養父市

高校卒業後、大阪で過ごした羽淵理矢子さんが、「おいしいごはんとゆっくりコーヒーを楽しめる、そんなカフェを地元にも」と実家の精肉店2階を改装してオープン。名物メニューはハンバーガーとビーフシチュー。国産黒毛和牛を使い、精肉業のお父さんが肉のひき方や配合まで工夫する。羽淵さんが「自分で、ゼロから勉強しました」と言う自家焙煎のコーヒーとともに。



▷ 養父市関宮266 羽淵精肉店2F
☎079-667-3464
午前11時～午後7時(ラストオーダーは午後6時30分) 日・月曜休 ⑦7台 道案内/電車→JR山陰本線八鹿駅から全但バス、関宮下車徒歩約2分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿水ノ山ICから国道9号線を西へ約20分

国産黒毛和牛100%ハンバーガーは肉の食感を絶妙に残す粗びき。フライドポテト付き850円。ビーフシチューは羽淵さんのお母さんが、牛肉を圧力鍋でとろけるほど煮込む家庭の味。ライス、サラダ付き1,050円。

野菜食堂 めぐみカフェ | 明石市

明石に住む堀さん姉妹が「健康を考えて」と無農薬で野菜を栽培して5年。昨春始めたカフェは畑の野菜に加え、近隣農家の新鮮野菜を主役にした週替わりランチが評判。「2人とも食べることが大好き。食べ歩きに発想を得た創作家庭料理を」と妹の仁美さん。キウイモのベーコン炒めやゴボウのチーズ焼きなど工夫がいっぱい! 自然の恵みが詰まったおいしさに心が和む。



週替わりランチ1,200円。取材日の主菜は鶏ささみの小松菜ロール蒸し。ゴマ油やラー油のタレが風味豊か。大皿には切り干し大根のソース焼きそば風、水菜とひじきのツナサラダ、たっぷり野菜の豆乳クラムチャウダーなど。手が込んでいます。



▷ 明石市本町2-10-3 米澤ビル1F北
淡路ジェノバライン待合所西隣
☎078-913-8314
午前11時30分～午後6時(ランチは午後2時ラストオーダー) 水・木曜休
①1台 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車明石駅から南へ徒歩約8分 車→第二神明道路大蔵谷ICから県道21号線、国道2号線を経て南西へ約30分



路地奥にたたずむお店。空中に浮かぶようなレンコンの巨大なオブジェが目印。「ランチは予約がお勧めです」と堀仁美さん(左)、美鈴さん。



kitone 菜と根

キトネ | 南あわじ市

「母や祖母がつくってくれたような、ホッとできるごはんを」と店主の宮本典子さん。(体ヨロコブナチュラルごはん)をテーマに、おばあさん直伝の有機しょう油や天然酵母のみそを使い、淡路島の野菜をたっぷり使った料理を提供。素材の旨みを効かせつつあっさりとした仕上げ。一見「ボリューム満点!」と思えるランチもペロリと平らげてしまう。

木目を基調とした店内は、田舎のおばあちゃん家がイメージ。「四季の変化を窓から眺めながらくつろいでください」と宮本さん。

お茶やスイーツはもちろん、おいしいフードもカフェの楽しみ。旬の地元食材を使ったり、1品1品に手をかけたレストランにも負けないこだわり料理がうれしい。養父市の精肉店に併設する「PEAKS cafe」は、「メニューはお肉屋さんありき。このハンバーガーをしたくてカフェを開いたようなものです」。市川町の「mana cafe」は、店主が「お父さんのおいしい野菜を食べてほしくて」とオープン。自慢のごちそうをいただいた後は、ほっこりお茶がお約束だ。

カフェで
おいしく
ごはん。



▷ 南あわじ市賀集八幡308-1
☎0799-50-2213
午前11時～午後6時(ラストオーダーは午後5時30分)。ランチは午後3時まで 水曜休 ⑤5台 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、陸の港西淡下車。島内路線バスに乗り換え、御陵前下車徒歩約3分 車→神戸淡路鳴門自動車道西淡三原ICから県道31号線で約10分。ららウオーク北側

おかずとおばんざい3種に、サラダ、玄米ご飯とみそ汁がセットになった日替わりkitone Lunch980円。里イモのあられ揚げとチキンのジンジャーあんかけ煮や、小鉢のレンコンとカボチャのゴマ酢煮といった、和食をベースに野菜の合わせ方や味付けにひと工夫した料理が楽しめる。

オークヤード | 朝来市

しなみ
神戸から朝来ののどかな老波集落へと、お嫁に来て15年。「以前に開いたハンドメイドのイベントが盛況で、場所は関係なく来てくれる人はきっといると思いました」と安積潤子さんが自宅倉庫をカフェに改装した。春夏は緑、冬には雪に包まれる北欧の山小屋のようなたたずまいと、心づくしの手料理とお茶にひかれて、遠方からも来客が絶えない人気カフェに。



看板メニューのおこわランチ1,050円。具たくさんのおこわ、豆腐のふわふわ揚げ、季節の小鉢、汁、漬け物。自家菜園の野菜がたっぷり。おこわは「無性に食べたくなる味なんです」というお姑さんの得意料理を受け継ぐ味。ほか、パスタランチ1,150円など洋食ランチも用意。



造園業のご主人と協力して改装。薪ストーブ、北欧のアンティーク家具が趣ある空間に。深煎りコーヒーはアロードの専門店「梅珈屋」の豆を使用。

いそろを訪ねて山あい



▷朝来市佐々941-2
☎079-677-2333
午前10時～午後5時30分(ランチは午前11時30分～午後2時30分) 木曜休 ◎6台 道案内/電車→JR播但線新井駅からタクシー約10分 車→播但連絡道朝来ICから県道429号線を北西へ。神子畑川を渡ったら左手へ。ICから約10分



島の食材で家庭料理

週替わりランチ1,000～1,500円(前日までに要予約)は季節の食材を使ったメイン料理、小鉢2種、ご飯とみそ汁。「できるだけ体にいいものを」と自家製のみそや乾物を使って丁寧に調理。西村さん作の器でいただけるのも幸せ。

樂久登窯 らくとがま | 洲本市

陶芸家の西村昌晃さんによる陶芸ギャラリー&ショップ。「窯元までわざわざ来てくださった方に、せっかくなら器を楽しみながらくつろいでもらえたら」とお姉さんの本白水美帆子さんが店主となり、カフェを併設。平日限定の週替わりランチは、淡路島の新鮮な魚介、肉、野菜など地元の旬食材をふんだんに使った、昔ながらの優しい家庭の味。



築100年という祖父の家の改装し、古い木材や土壁を生かした造りは、どこか懐かしく温かみのある空間。陶芸ショップではカフェで使用されている器も販売。



▷洲本市五色町鳥飼浦2667-2
☎0799-34-1137
午前10時～午後5時 ※ランチは前日までに要予約 火・水曜休 ◎10台 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、陸の港西淡下車。タクシーに乗り換え約15分 車→神戸淡路鳴門自動車道西淡三原ICから県道31号線を北へ。鳥飼浦交差点を右折、出光スタンドを右折、約1km

mana cafe

マナカフェ | 市川町

福崎町の畑でお父さんがつくる無農薬野菜。「それをおいしく料理に」と娘の前川亜希さんが市川町で開くカフェ。畑から土がついたまま届く野菜は「実は下ごしらえが大変。ですが、野菜に力があっておいしいぞ」と言うお父さんの言葉通りの味です。歯ごたえや味わいを生かしてパスタや丼に。前川さんがほれ込む地元ベーカリーで仕入れるパンは、ランチでお替わりOK!



元気な野菜がたっぷり

パスタランチ1050円はドリンク、サラダ、スープに加え、お替わりできるパンが付く。写真は赤カブとアンチョビの白ワイン風パスタ。野菜自体の苦みや甘みなど、個性を生かして楽しく料理をレシウラの松浦裕也さん(写真右)。



前川さん(中央)、お義姉さんの岡本美奈子さん(左)が笑顔で迎える。お店は建築業を営む前川さんのご主人がデザイン。家族の力が合わさったステキなお店。



▷神戸市市川町西田中492-1
☎0790-26-0755
午前9時～午後2時、午後5時30分～午後8時30分(モーニングは午前11時まで。ランチは午前11時30分～午後2時。いずれもラストオーダー) 火・第3月曜休、3/21休 ◎15台 道案内/電車→JR播但線甘地駅から市川町コミュニティバス、西川辺下車徒歩約5分 車→播但連絡道市川南ランプから国道312号線を南へ約3分

studio D.

スタジオディー | 東灘区

住宅街にたたずむレトロビルの3階。東南が大きな窓で、ソファに身を沈めると青空が広がる眺めに開放感でいっぱい! 味のある木のテーブル、アメリカの古い雑貨、グリーン。すべてがセンスよく調和した空間での楽しみは、元町[グリーンズ・コーヒー・ロースター]の豆をひいたコーヒー。ハチミツとアイスをのせたトースト、週替わりのシフォンケーキをお供に。



▷ 神戸市東灘区魚崎中町4-2-20
森ビル3F
☎078-451-4343
午前10時～午後6時 水曜日、日曜不定休 ©なし 道案内/電車→阪神魚崎駅から北東へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線魚崎出口から北東へ約3分



もとデザインスタジオだった部屋に手を加え、12年10月にカフェをオープン。日が差すとサンルームのような気持ちよさ。のんびり、ゆったりが似合う。

コーヒー400円。店主・中野さんお気に入りの豆はオリジナル、アメリカンなど3種。撰津本山[SODACHI]のパンを使うパナハニートースト450円。



「何か市川町の名物を」と町花のヒマワリから試作を重ねてメニュー化した、ひまわりトースト400円。ヒマワリの種をバターに練り込み香ばしく焼き上げる。本日のスイーツとドリンクのセット750円。



1人掛けのソファがゆったりカウンター席のほか、テーブル席もある。奥さまの愛子さん、「将来の看板娘」という愛娘の瑠華ちゃん。

珈琲専菓 sora

コーヒーせんか そら | 市川町

ブラジルは〈紅葉〉、キリマンジャロは〈白雪〉…詩的に色とりどりの名前がつけられたコーヒーを、マスターの稲垣直樹さんが1杯ずつ、珍しい光サイフォンで入れる。湯を沸かす熱源はハロゲンランプで、「美しい光でまず目を喜ばせてから、味を楽しんでもらえたら」。カウンター席でムードたっぷりのオレンジ色の光を眺めながら、芳醇な1杯を待ち焦がれたい。



▷ 神戸市市川町浅野335-1
☎0790-28-0767
午前7時～午後7時(ラストオーダーは午後6時。冬季は午後5時まで) 月曜休◎13台 道案内/電車→JR播但線甘地駅からタクシー約10分 車→播但連絡道市川南ランプから国道312号線を北へ約10分

モロッコのカフェオレ(ノスノス) (右) は濃く入れたコーヒーに泡立てたミルク、スパイスを。ほんのり甘いミントティーはグラスもポットもモロッコから持ち帰ったもの。各400円。フレンチトーストなど数種のおやつと一緒に楽しんで。

極上のお茶時間。

マスターが選りすぐった豆で、丁寧にいれてくれる香り高いコーヒー。プレッシャーや色合いまで、珍しくも味わい深い世界のお茶。カップやティーセットの装いにも心を配った1杯のお茶は、ほっとひと息以上の豊かな喫茶時間を演出してくれる。「1人でも入りやすく、お客さんとのボーダーがないカフェに」とオープンカウンターの「Sora」のように、時に店主さんと交わす会話も、お茶の味わいや香りをきくとおいしく高めてくれるはず。

Mother マザー | 東灘区

本誌連載でもおなじみの料理研究家・友兼由子さんが、昨年8月に始めたカフェ。カフェメニューは過去に6回旅したモロッコや東南アジアなどのお茶が4～5種類。「ミントティーはミントの葉を入れたグラスに高い位置から緑茶を注ぐと、香りが広がります」と友兼さん。モロッコ・マラケシュの大好きなカフェをイメージした、赤と白を基調にした空間で旅気分になりたい。



「お茶が飲みたい時、おながすいた時にほっとつろいでもらえる空間に」と友兼さん。お昼はお母さんが家族につながるような愛情ランチが好評。



▷ 神戸市東灘区本庄町2-13-25
☎078-411-6106
午前11時30分～午後9時(ランチは午後2時30分まで。カフェタイムは午後2時30分～午後6時。ディナーは予約制で午後6時から) 水曜日(臨時休あり) ©なし 道案内/電車→JR神戸線甲南山手駅から南へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線江出口から北東へ約5分



ご近所に
邸宅カフェも！



磯上邸セット1,200円(税別)。ミニチーズケーキとマドレーヌから選べ、焼きプリン、アイス、ドリンク付き(ホットはお替わり自由)。工場直送のパンが食べ放題になる、サラダやビーフシチューのランチも。



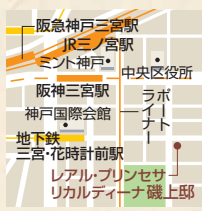
リアル・プリンセサ
リカルディーナ

磯上邸 いそがみてい | 中央区

〈地中海・スペインのカフェリゾート〉がテーマとした[くまポチ邸]の姉妹カフェ。パティオ(中庭)を囲んで、ソファやテーブルセットがゆったりと約140席。まさに(リカルディーナ)の邸宅にお招きされたゴージャスな気分になれる。こちらセルフサービス。気取らずスイーツとドリンクを楽しみながら、おしゃべりに花を咲かせて。

▶ 神戸市中央区磯上通4-3-14
☎078-230-8525

午前11時～午後7時30分(土・日・祝、祝日は午後8時まで。ラストオーダーは各30分前) ※販売は午前10時～午後8時 無休 ①なし 道案内/電車→各線三宮駅から東へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北東へ約3分



ホテルはレモン、ビーチなど13種のテーマの客室が94。全室バルコニー付き。ウェルカムスイーツ、焼ききたてパンやサラダなどビュッフェ形式の朝食も好評。

神戸で生まれた夢いっぱい
のドイツ菓子が愛されて37年。
お菓子を通じて培ったもてなしの心を生かし、昨年末にホテルが誕生。場所は交通に便利な三宮の真ん中で、新たなランドマークとして注目を集める。1・2階のカフェはシャンデリアやソファを配したくつろぎの空間。2種類のランチや、豊富なスイーツが楽しめる。あつて、連日女性客でにぎわ



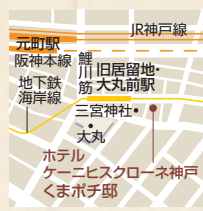
あの洋菓子店の
ホテルカフェが登場。



う。セルフサービスで気兼ねなく過ごせるのも魅力。ゆったりランチやお茶の時間を。

おなじみのキャラクター、くまの(ポチ)があちこちに! くまのクッション、マグカップなどホテルグッズも販売。

ホテルケーニヒスクローネ神戸
くまポチ邸 くまポチてい | 中央区



▶ 神戸市中央区三宮町2-3-10 ホテルケーニヒスクローネ神戸1・2F ☎078-331-7490

午前11時～午後8時(ラストオーダーは午後7時30分。ランチは午前11時30分～午後2時30分で売り切れ次第終了) ※販売は午前10時から 不定休 ホテル宿泊料/1泊朝食付き1人9,500円～(税別) ②あり(宿泊者のみ) 道案内/電車→地下鉄海岸線旧居留地・大丸前駅から東へすぐ 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約3分



できました。

話題のカフェ



ランチタイムに人気のビーフシチューランチ1,500円。焼ききたてパン、コーヒーマカ紅茶は好きにだけ。サラダ、プリン付き。ヨーロッパスタイルのインテリアのカフェは1階60席、2階が130席。邸宅のような落ち着いた雰囲気、大理石の床や厳選した調度品が優雅な気分を誘う。ケーキセット1,300円。いずれも税別。



姫路にニャンダフルカフェ!



くつろいだり遊んだり、すやすや寝たり。そんな愛らしいネコを眺めてほっこりお茶するのが「ネコカフェ」の過ごし方。楽しむコツは「ネコに合わせる」と言い、「お店でも無理に起こしたりせず、ネコのリズムに合わせています。じつと座っていると寄ってきてくれますよ」と「ねこびやか」店主の八木絢子さん。こちらのカフェは、なんと黒ネコオンリー。ネコ好きの中でもとくにファンが多いという妖しくも不思議な魅力に、たちまちトリコに!



「ねこびやか」では初めに入店料、入店1時間を超えると30分ごとに追加料金が必要。ソフトドリンク400円。お土産にしたい黒ネコ雑貨も。ネコは首輪の色でも見分けられ、触ったり写真撮影はOK。だっこ、エサやり、動画撮影は禁止。ネコからヒザに乗ってきてくれると幸せ! 左下のアルバムには新しい飼い主と出合って卒業したネコたちが。八木さんはネコの里親募集にも力を尽くす。

黒ネコばかりだよ!



cat cafe
ねこびやか — 黒猫cm —

くろねこセンチメートル 姫路市



▷ 姫路市駅前町322 ミフネビル2F
☎090-6757-2810

正午～午後9時(日曜は午後6時まで)
月・火曜休(臨時休あり) 入店料/初めの1時間1,000円、以降30分ごとに500円 @なし 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車姫路駅から北へ徒歩約5分 車→姫路バイパス姫路南ランプから北へ約5分

2011年にオープン。「実は日本では昔から黒ネコは縁起のいい動物。お客さんから(黒ネコはいないの?)とよく聞かれ、人気の高さを実感した」と八木さん(左)、スタッフの村上多希さん。2013年9月から黒ネコオンリーに!

