

デザート Dessert

神戸屋 時代遅れの
チーズケーキ 1ピース ¥370
ホール ¥3,610

本日のデザート ¥680
＜クリームスリュレ・タルトケーキ・ムース等＞

デラックスパフェ ¥800

アイスクリーム(抹茶/バニラ/ゆず) ¥370

ドリンク Drink

＜ソフトドリンク＞

コーヒー<HOT/ICE> ¥370

紅茶<HOT/ICE> ¥370

コーラ ¥370

ジンジャール ¥420

ウーロン茶 ¥310

100%アズルジュース ¥370

100%オレンジジュース ¥370

＜ビール＞

アサヒスーパードライ(中瓶) ¥540

アサヒスーパードライ(生中) ¥590

＜日本酒＞

蓬萊泉(冷/燗) 一合 ¥420

＜冷酒＞

空 四合瓶 ¥6,700

龍馬の休日 四合瓶 ¥3,610

司牡丹<辛口本醸造> 300ml ¥780

三千盛<純米> 四合瓶 ¥2,680

白牡丹<甘口上級> 300ml ¥780



神戸屋・時代遅れ?のチーズ・ケーキのお話 Cheese Cake

今からおよそ40年前のお話です。
まだチーズ・ケーキが売っていない神戸屋。当時の神戸屋には、前田君「愛蔵
百景」の二階洋子(仮)にして「時遅れの天才」と呼ばれていた職人(仮)の
店主チャーリー(仮)が居りました。
その時が、東京からそれとも神戸のケーキに造り手が、異変を告げ、異変しい
「チーズ・ケーキなるモノ」を、店に運ぶ準備をしてくれました。
そのケーキがあまりに美味しく、話題になったことから、以後は神戸屋の定番
メニューの一つに定着されることになりました。
以後数十年、神戸屋のチーズ・ケーキは当時のレシピそのままであり、
最近ではこの時代があったチーズ・ケーキがインターネットを通じて広く一
部です。人気となり、タルト丸などの注文も受けることが多くなりました。
県上雑誌で言えば「関西版の『デザート』」が、いつの間にか「トップ
の店」にいる?よつなものでしょうか。
①一階洋子は現在神戸にある「キッチンアクト」の経営者・前田エミ子氏。二階洋子は
現在神戸フランス料理店の経営者・前田エミ子氏。店主・仮のチャーリーは仮の洋子です。

神戸屋のコーヒーは、アメリカ産の「ヒルス・コーヒー」です。

今からざっと七十数年もの前、神戸でこのことです。
当時の神戸のチャーリー(仮)と二階洋子(仮)は、
ある朝ハンガリーの海外出張の経験者と知り合いました。色んな人からブレンドの
をもらった中で、アメリカ産の「コーヒー」が一番美味しかったそうです。



コーヒーは、習慣性のある飲み物。悪水はいつの
間にかその経験者の準備を心待ちにするように
なったとか……

こうして聞かされた「ヒルス・コー
ヒー」という美味しい小道具を使ってマンマと彼
女のハートを射止めたのであります。コーヒー
なら何でもかんでも「一杯一杯」といふのが
彼女の口癖ではあります……

＜チューハイ＞

チューハイ<レモン・巨峰・桃・梅> 各 ¥470

ウーロンハイ ¥470

スラックニッカハイボール ¥500

＜焼酎＞

皇神<芋> グラス ¥570

750ml ¥3,610

無月<芋> グラス ¥720

喜岐<麦> グラス ¥520

スーパーゴールド 750ml ¥3,610