



創意工夫をこらした変わりネタの天ぷら(上左)や夏には鱧(上中央)、食事の前には黒毛和牛の強肴(上右)といった多彩な料理を愉しめるのも「北野坂 螢」の魅力。暑休めに出される煮物(下左)は、どんな一品が供されるかはその日のお楽しみ。コースを締めくくるデザート(下右)は、すべて店主の手作り。フルーツ大福は事前の予約でお持ち帰りも可能だ



白木のカウンター、木製扉の水屋など、しっとりとした和の情緒を感じさせる空間だ。人数によって隣席との間隔も考えて椅子を配置。座面が広く高さにも配慮されているので、カウンター席は座りにくくて苦手な…というかたも心地良くお過ごしいただける



旬の食材を店主自らが目で確かめ、香りを確かめて仕入れる



ワインも豊富に取揃える



季節・お食事に合わせた日本酒を提供している



## きたのざか ほたる 北野坂 螢

季節を宿す天ぷらを  
和食と併せたコース仕立てで

港から山の手へ延びる北野坂のビルに「北野坂 螢」のあかりが灯る。さて、今日はどんな天ぷらを食べさせてくれるのだろう…と思いを巡らす。カウンター席に腰を下ろせば、スタートは先付けの椀物から。暑い日は汗が引く一杯を、息が白く凍る日にはほっこり温かく。その気配りが何とも嬉しいのである。

あえてカウンター席8席のみのご用意としたのは、お客様一人ひとりに十分目端が利くようにとの思いから。お品書きは天ぷらを組み込んだコースのみ。海と山に恵まれた兵庫の食材をはじめ、四季折々の旬の味覚を厳選し、夏は鱧、秋は松茸、冬にはふぐ、さらには神戸牛といった極上の素材も贅沢に。一番美味しく天ぷらをお召し上がりいただけるようにと、会席仕立ての多彩なコースが組み立てられている。

同店の店主は、有名料理店やホテルで和食の修行も重ねた腕利きの料理人。天ぷらばかりが続くと口が飽きる。そこで、まずは椀で助走をつけ、天ぷらと天ぷらの間に、温物をはさんだり、天ぷらの後に強肴や小鍋を配したり。その塩梅が何とも絶妙だ。また、もう少しお腹に入りたい。あるいは少しばかり飲み足りない…。そんなときには目の前の店主に遠慮なくお声がけを。腹具合に合わせたおすすめの一品や、お食事に合わせたお酒を見繕ってくれる。こういうやりとりもまた、カウンター席の愉しさでもある。

ご夫婦で、友人と、大切な方を伴って。少人数なら女子会も。時には一人も良いものだ。アルコールの品揃えも和洋豊富で、通が「おつ」と思う銘柄も揃っているのだ。ゆっくりと一献傾けた日にもおすすめだ。

お問い合わせ  
 ●078-321-1120  
 ●住/神戸市中央区加納町4-7-11 パレ・ド・北野坂1-102  
 ●営/17:30~22:30(LO 21:30)  
 ●平均予算/7,000円  
 ●休/不定休  
 ●http://www.kitanozaka-hotaru.com/