



Empfehlenswertes Restaurant
Restaurant recommandé

ヌーシャテル湖近くの日本料理レストラン神戸

国鉄ヌーシャテル駅からローカル電車に乗って、ヌーシャテル湖を左に見ながら西に向かって20分弱。終点の Gorgier-St.Aubin に到着する。ぶどう畑が広がる地域。今回紹介するレストラン神戸は、駅から歩いてほんの5~6分の Chez-le-Bart 地区にある。レストラン神戸は2013年9月にオープン。オーナーは石田 Frommelt 美早子(みさこ)さん。石田さんの出身が神戸ということで、レストラン名も「神戸」に。

石田さんは、いろんなレストランでの経験をを通して、本物の日本料理を紹介できるレストランを近い将来オープンしたいという思いから、物件を探し始めていました。レストラン賀津美のオーナー・シェフ西村賀津美さんが2013年4月に亡くなったあと、閉店中だったお店が貸しに出されているという情報が石田さんのもとに舞い込みます。昨年6月のことでした。早速見に行ったところ、一目で気に入って、借りることを決断します。それから超スピードで、9月3日オープンに漕ぎ着けます。前のレストランをそのまま引き継ぎ、内装も以前のままで、とても明るく、ゆったりしています。「カウンターも入れると60席ありますが、できるだけ落ち着いた雰囲気の中で食事を味わっていただきたいので、ゆったりとスペースをとっています」と石田さん。

厨房を取り仕切るのは、石田さんのお母様、亀井早智子さん。30年以上の経験を持つ調理師。おふくろの味を大切に日本の料理が堪能できる。寿司、キッチンでフォローするのは範子さん。



ボリュームたっぷりいろいろな味が楽しめる神戸御膳

お訪ねしたこの日、店内には女性ひとりのお客さんが数人いました。石田さん曰く、「一人でお見えになる女性のお客様が比較的多いですね。きっと、安心して立ち寄れるお店と感じてくれているのだと思います」。なるほど、お店を切り盛りする石田さんは、いつも明るくお客さんに話しかけ、とても優しいおもてなしぶりです。このおもてなしに安心して通ってくる女性客も多いに違いありません。

メニューカードを見ると、手頃な昼の定食から本格的なコースメニューまで盛りだくさん。

お昼の手頃な定食は3種類。鶏の照り焼き、焼き魚、海老フライがあり、それぞれ前菜、みそ汁、サラダ、ご飯がついて23.- CHF。さらに、六甲御膳刺し身(33.- CHF)、六甲御膳寿司(33.- CHF)神戸御膳(写真、39.- CHF)のお弁当風定食がある。記者が試食した神戸御膳は豪華版で値段も手頃。サラダ、野菜の揚げ漬、だし巻き、海藻のマリネ、鮭の西京焼き、お寿司、天ぷらと盛りだくさん。これにみそ汁とデザートが付いているので十分に堪能できる。コースメニューでは元町コース(59.- CHF)、灘コース(79.- CHF)、三宮コース(119.- CHF)、ベジタリアンコース(69.- CHF)などのグルメコースがあり、お財布とお好みに併せて選べる。特別コースメニューにはすき焼きコース(89.- CHF)と寄せ鍋コース(85.- CHF)があり、こちらは48時間前の予約が必要。六甲山からのおいしい水で作った日本酒のラインナップも楽しみのひとつ。メニュー、日本酒など、詳しくはレストラン神戸のホームページをご覧ください。「定食、コースメニューの他にも、単品寿司や単品料理もありますよ」と石田さん。

レストランガイドで有名な Gault et Millau の専門記者が1月頃に隠密取材に来たらしく、最近になって、「取材の結果、2015年の Gault et Millau で紹介することが決まりました」という手紙が届きました。今年10月発売の2015年版にレストラン神戸が登場する予定です。

レストラン神戸では、月1回日本の文化や伝統を紹介するイベントを企画しています。折り紙、日本舞踊、生け花、茶道、柔道・合気道などを楽しんでもら



範子さん

オーナーの石田Frommelt美早子さん

いながら、日本食を味わうイベントで人気があります。地元の日本人のみなさんも参加し、地域の文化交流のセンター的役割を果たしています。

「レストランには、独立した1部屋があり、お祝いや誕生日パーティーなどをする時にご利用頂けます。日本にいるような、気軽に気を遣わないお店をめざしています。おしゃべりを楽しみ、いつもわいわいと明るいお店にできるように心がけていますので、どうぞ皆さん、お立ち寄り下さい」と石田さんは締めくくってくれました。

あらかじめ予約してお出かけ下さい。

レストラン神戸 Restaurant Kobe
Rue du Littoral 13
2025 Chez-le-Bart / NE
Tel 032 544 22 44
ishidafrommelt@gmail.com
www.restaurant-kobe.ch/
営業日：火～土曜日(日・月 閉店)
昼 11時45分～14時15分/
夜 18時30分～22時30分

レストラン前には駐車場がある他、Chez-le-Bart 港の公営駐車場も歩いて1分のところにあります。

東スイスで「日瑞文化協会 やまと」が誕生 ランパルト藤井敦子 代表に聞きました。

Grüezi: ランパルト藤井敦子さん、こんにちは。今回、St. Gallen州 Wil市で「日瑞文化協会 やまと」が発足しましたが、その経緯を教えてください。

Lampart: スイスに来てから22年になりますが、以前から文化を通じて在スイス日本人と地元の人たちの交流を一過性のものではなく、持続的な友好交流にしていきたいと考えてきました。今年日本とスイスの国交樹立150周年という絶好の機会にスタートできたらと思っていたところ、幸運にも皆さんが後押ししてくださったので、去る3月8日の創立総会で実現しました。初代会長に選ばれて大変光栄です。

Grüezi: 「日瑞文化協会 やまと」の名前について説明して下さい。

Lampart: 「やまと」は、いにしへの日本、「大和」と

いう意味と、「大きな和」、ドイツ語の Grosse Harmonie という意味でもあります。世界中の人々を「大きな和」で結ぶことに少しでも貢献したいという願いを込めました。

Grüezi: 今後どんな活動をしていきますか。

Lampart: まず、スイスに住む日本人がよりスムーズにスイス社会に溶け込めるように、地元の人と交流を深める活動はもちろんのこと、スイス側に観光関連を含めた様々な日本の情報を提供すること、さらに、日本の文化を紹介しながら他の文化も学ぶという、文化交流の場を提供する活動です。手始めに、3月29、30日に行われた第22回 Wiler Spielfest では折り紙コーナーを設けて参加しましたし、他にも料理教室、華道や書道、武道などの見学・体験、博物館や展覧会見学、コンサートや映画鑑賞なども

企画中です。基本的に、様々な文化背景の人々が共同作業や共通の文化プロジェクトを通じて、相互理解と結びつきを深めていけるのならなんでもやります。協会の活動は日本文化とスイス文化に限りませんし、活動範囲も東スイスに限りません。

Grüezi: 「日瑞文化協会 やまと」に参加したい時はどうしたらいいですか。

Lampart: 共に、文化の橋を架け、WOW体験をし、世界を「大きな和」で結ぶという主旨に賛同してくれる人なら、誰でも参加できます。国籍も不問。明るくオープンな協会です。お申し込みはもちろん、お問い合わせなどありましたら、私までお気軽にどうぞ。

Lampart 敦子
Tel 071 911 40 50 (独・英・和)
E-mail: atsuko.lampart@tbwil.ch

HELLO HANEDA!
EUROPE TO → → → →
HANEDA

ANA欧州便は羽田5便・成田2便ですます便利に!



ANAジュネーブ営業支店: TEL: 022-909-1050 E-mail: gva@ana.co.jp
ANA欧州顧客サービスセンター TEL: 0844 80 3545
www.anaskyweb.com



レストラン神戸では事業拡張に伴い

優秀な人材を追加募集



真面目で責任感がありテキパキ仕事をこなせる寿司職人
男女不問

滞在許可BまたはCをお持ちの方

写真付きの履歴書を下記住所 or

E-mail宛にお送り下さい。

詳細は、下記電話に
お問い合わせ下さい。

078 896 31 63 石田

Restaurant KOBE Misako Ishida Frommelt
Rue du Littoral 13, 2025 Chez-le-Bart(NE)
E-mail: ishidafrommelt@gmail.com