

# 港町の丘で 絶景とともに 「世界一の朝食」

朝食文化を体験する旅  
1  
神戸

朝食を食べることを目的に、出かけた場所がある。神戸・山の手に立つ「神戸北野テラス」は、絶景を望みながら、フランス料理界の巨匠も認める「世界一の朝食」を堪能できる空間だ。この場でしか味わえない至福の朝時間を過ごしたい。

若尾礼子 撰文  
Text: Reiko Wakao  
宮本敏明 写真  
Photo: Toshiki Miyamoto



地元食材をふんだんに使った「世界一の朝食」は8600円。朝とランチ時に提供。写真は2人分



上/木箱に盛られたパンは、バターを折り込んで幾層にも重ねたクロワッサンなど数種類。食べきれない時はテイクアウトできる。右/甘く炊いた「タピオカ・オ・レ」はモチモチしたタピオカと丹波の黒豆の食感が癖になる。左上/小松菜、青りんごなどを搾った「飲むサラダ」



神戸北野テラス  
兵庫県神戸市中央区神戸港地方一里山  
TEL: 078-894-3200  
営業時間: 朝食8:00~10:00 (L.O.)、  
ランチ12:00~13:30 (L.O.)、  
ディナー18:00~20:30 (L.O.)  
定休日: 火・水曜 (朝食は無休)

## 地元食材を生かした朝食 非日常な世界観を楽しむ

テーブルに並べられた「世界一の朝食」は、まるで一幅の絵画のような美しさだ。

30種類もの野菜や果物を低速ミキサーで搾ったカラフルな「飲むサラダ」で体を目覚めさせたら、小麦の香りが芳ばしいパンに、兵庫県産ハムと3種のバターをたっぷりとのせていただく。

クロワッサンは、瑞々しいイチゴの果肉がごろりと残るコンフィチュールをのせて。フィナンシェには、丹波産のきな粉ペーストをつけてしっとりとした味わいに。酸みの利いた自家製ヨーグルトには、栗の花の濃厚な蜂蜜を添える。味覚だけでなく、視覚や嗅覚、食料の触感といった「5感」で味わう贅沢な朝食が、ここにある。

レストラン「神戸北野テラス」は2023年末、市街地を見渡す諏訪山公園の一角に、都市型オーベルジュ「神戸北野ホテル」の別邸として開業した。全面ガラス張りの店内からは、神戸の街と海、さらに淡路島や和歌山まで見渡せる。「世界一の朝食」は、神戸北野ホテルで25年間提供されてきた看板

メニュー。総支配人・総料理長の山口浩さんが、恩師であるフランス料理界の巨匠、ベルナル・ロワゾー（2003年に逝去）から公式に受け継いだものだ。「きっかけはロワゾーさんの朝食に感動したこと。保存食のジャムとは違う瑞々しいコンフィチュール、濃厚な栗の蜂蜜、パンの豊かな風味、さまざまな食感の違い。この朝食を日本に伝えたかった」常連からは「昔と変わらないね」とよく言われるが、「逆にいえば時代に合わせて進化しているというところ。常に今の感性を朝食に採り入れています」と山口さん。

オムレツやサラダが並ぶアメリカ式ではなく、ヨーロッパスタイルの「コンチネンタルブレックファースト」をベースとする。

「本来サラダはなかったのですが、お客様からの要望が多く、『飲むサラダ』を発案しました。コンチネンタルの形を崩さずに、サラダの役割も果たしています」

黄金色のスープは、水出し昆布と鰹の一番だし。「まず日本人のアイデンティティを感じ、一息ついてから一気にフランスの世界に飛んでもらいたい。お腹を満たせば、幸せな一日を過ごせそうです」



神戸北野ホテル総支配人、総料理長でもある山口浩さん。「世界一の朝食」には山口さんの思いが詰まっている



神戸屈指のビュースポット・諏訪山公園ビナスブリッジにある。全面ガラス張りて山の中腹にせり出すように建ち、どの席からも眺望が楽しめる。JR三ノ宮駅からクルマで10分