



HAMBURG

ポークハンバーグセット(200g)
(鬼おろしポン酢)

ライス・スープ付き ¥980+tax

>>>

大根おろしとポン酢を組み合わせた
さっぱり風味のハンバーグ。他にも
デミグラスソース、自家製てりやきソース
からお好きなソースが選べますよ。
具だくさんのスープは時々、内容が変
わりますよ。

黒板
メニュー



たっぷりキノコの
あんかけ蓮根ハンバーグ
～ゆずの香り～

¥1,580+tax

ライス・スープ付き

限定のスペシャルメニュー。
こまめに、足を運びたい！



ビーフハンバーグステーキセット(220g)

ライス・スープ付き ¥1,680+tax

卵タレにハンバーグを絡め、すき焼き
風で頂いても。最後に肉の旨味が溶け
たタレをご飯にかけるのも乙。

黒板メニュー

黒板には2人のシェフが、その季節、その
日にぜひとも食べて欲しいこだわりの
メニューがずらり。冬はタンシチューが登場
しますよ。お楽しみに！



濃厚ミックスジュース
¥600+tax

コップから溢れんばかりの量！フルーツが
たっぷり入っているので濃厚です。

黒板
メニュー



黒板
メニュー

特製コーヒープリン
¥280+tax

コーヒーの苦味のなかに甘さも。しっか
りした食感ですが、つるんと頂けます。



※掲載金額・内容は取材当時のものです。

神戸ハンバーグウエスト

〒651-2304
兵庫県神戸市西区神出町小束野58-101

TEL.078-964-3515

●営業時間／
Lunch 11:00～15:00
Dinner 17:00～21:00

●定休日／水曜日 ●駐車場有



おいしい時間

「シェフが帰ってきた！」一。2年前、かなりの人気を博しつつも、一時閉店を余儀なくされた「カウボーイカレー」のシェフ、
安崎さん。充電期間を経て、「今度はハンバーグの分野に挑戦したい」と再復活。現在は、バーガー職人だった店長の東さんと
タッグを組み、肉感たっぷりの絶品ハンバーグを焼いています。かつての常連さんも、ここで初めて知った人も迷わずお店へ！



ふたりの腕利きシェフが突き詰めたハンバーグ。食べてみて、感動しないわ
けがありません。「ハンバーグとステーキのいいところ」というビーフハン
バーグは、厳選した国産和牛を超粗挽きにしたもの。パン粉や卵などのつな
ぎは最小限にとどめているので、「肉々し
い」と評判です。一方、ポークハンバーグ
は、県内の養豚場で育ったブランド豚を使用。フワフワの食感ながらも、噛みしめると肉汁の旨味が口の中に広がります。「これからは新メニューが次々と登場しますよ」とおふたり。お腹をペコペコにして、訪ねたい。アメカジスタイルの空間で、ワイワイと楽しんで！

