



夏季限定(6月初旬〜9月末まで)

冷やし中華 ¥820

夏の大定番。中華麺は茹でた直後に冷水で流しているの、コシも抜群。チャーシューや錦糸卵、キュウリなどが彩りよく放射状に盛られています。



ぎょうざ(6ヶ) ¥310

必ず食べたい一品。旨味と肉汁が口じゅうに広がります。パリッと香ばしく焼いた皮もおいしさの秘密。



酢豚 ¥820

まろやかな酸味と甘みのバランスが絶妙で、白ご飯が進みます。シャキッとしたタマネギの食感も楽しんで。



高菜

一度、食べたらクセになる高菜漬けの油炒め。テーブルに常備されていて、食べ放題。うれしいサービスです。

※掲載金額・内容は取材当時のものです。



半チャン + チャンポン ¥920

のどごしの良い太麺に加え、キャベツやモヤシ、豚肉と具たくさん。途中、ピリリと辛い高菜を入れてみては。味の変化が楽しめます。



〒651-2414
兵庫県神戸市西区大沢2丁目3-6
TEL.078-967-2978

●営業時間／
Lunch 11:00~15:00(LO14:30)
Dinner 17:00~21:00(LO20:30)
●定休日／日曜日



〒651-2135
兵庫県神戸市西区王塚台1-32
TEL.078-926-0868

●営業時間／
Lunch 11:00~15:00(LO14:30)
Dinner 17:00~21:00(LO20:30)
●定休日／火曜日



おいしい時間

長崎のソウルフードといえば、中国の影響を受けて誕生した「ちゃんぽん」。歴史は意外に古く、明治終わりごろに誕生したと言われています。中国の影響を受けた料理なので、語源は諸説あり。中国福建省の方言で、ご飯を意味する「シャンポン」がなまったとも。神戸にいながらにして、本場長崎と同じ味が食べられる店といえばコチラ、「獅子林」です。

OISHII JIKAN



店主の下釜さんは、佐賀県出身。縁あって移住した神戸市で30数年前に開店。以来、本場の味を求めて、大勢が詰めかけます。豚骨を数時間かけて煮込んだちゃんぽんの白濁のスープは、一見、こってりに見えても、雑味のないあっさりした味わい。食べ終えたお客さんたちの丼は空。おいしさの証です。

