



マスターのイチオシ♪



生ハム 700yen (税込)

熟練の職人が手間ひまかけて塩漬けにした生ハムを仕入れています。噛み締めるほどに脂の旨みと甘さが舌の上じわりと広がり、さらにその味を引き立てる程よい塩気がたまりません。贅沢なひと皿です。



当店自慢メニュー



貝柱 1,500yen (税込)

甘く身が引き締まった大きめの貝柱。マスター特製のあっさりした白ワインとバターソースを絡めて頬張れば、凝縮された貝柱の旨さが口の中で染み出します。



ワインは
いかが??



おいしい時間

関西の芸能人も通うお店。味もさることながら、平地夫妻の明るく温かい人柄に逢いたくて、郊外からお客がたくさん集います。気負わず、食べられるステーキハウス、垂水で見つけました!

著名人が訪れる
隠れた名店。



『となりの人間国宝』にも紹介されました♪
普段から、関西の芸能人や文化人たちがよくちよくステーキを食べたさに通ってきませんが、震災以前は、お店は三宮にあり、近鉄や阪神など、当時の球界のスターたちの胃袋を満たしていたそう。壁には、往年の選手たちのサインや写真が大事に貼られ、それを見て、懐かしむ人も多いそう。オーナーご夫妻の友好関係の広さがうかがえます。



ステーキハウス DON

神戸市垂水区名谷町

ファミリーステーキコース

(ステーキ150g・サラダ・スープ・ライス・香の物・デザート・ドリンク)

3,500yen (税込)

※ディナー (PM 5:00-PM 9:30)



きりとり線

期間限定

生ハム無料券

※必ず注文時にご提示ください。
※ディナーセットをご注文のお客様に限ります。

有効期限: 2014年12月15日~2015年1月31日



※国道488号線沿い、「阪神高速5号湾岸線」を過ぎて直ぐ右折。

ステーキハウス DON

〒655-0852
神戸市垂水区名谷町平ノ垣内859-7
山陽バス「東名谷」下車徒歩1分
TEL.078-706-1005
定休日: 月曜日(祝日の場合 火曜日)
営業時間: 11:30~14:00 17:00~21:30
※記載の金額は取材当時(2014年10月)のもので。

ワインも会話も弾みます

厚みのあるサーロインは、キメが細かい肉質。マスターの絶妙な焼き加減で登場します。甘く深みのある味で、最後の一口までおいしく頂けますよ。肉に添えられたニンニクの香ばしい匂いが鼻をくすぐり、食欲も倍増。スープとサラダ付きです。

