

はやる気持ちを抑えて、お肉とご対面！

ピンク色に輝く赤身に乳白色のサシが鹿の子模様に

張り巡らされた様子を目に焼き付けてから

「いただきます！」

煙から立ち上る香りを鼻腔で堪能し、

箸を伸ばせば、もうこっちのもの！

舌の上に乗せスローモーションで味わえば、

心地よい弾力の中から旨みがじゅわっと舌の上で溢れかえる。

後ろ髪ひかれる思いを味わいながら

喉を通過させる最後の儀式を、目を閉じて迎え入れる。はあ～。

やっぱり、お・に・く大好き！

CONTENTS

3… 食べ方で美味しさ七変化！

4… 極上肉を買いに行こう

6… 極上肉を食べに行こう

13… お家で食べたいお肉の逸品

14… 三田を巡ろう！遊ぼう！

16… さんだ極上お肉 MAP(掲載店地図)

この冊子は、
上質な食材の宝庫三田で、
三田肉をはじめ
極上肉を提供する
お店を紹介しています。
美味しいお肉を食べに
三田へGO!



※本誌掲載のメニューは三田肉以外のものも含まれます。詳しくは各店舗にご確認ください。

感謝していただこう

悠久の歴史と自然の恵みを

美味しい食材が受け継がれてきた

いつの時代も農家が丹精こめ、技術を磨き、

農産物の旨みを凝縮し美味しくさせる

夜はぐっと冷え込む盆地特有の気候が

豊かな土壌が広がる三田市

武庫川の清流に育まれた



Sanda City



食べ方で美味しさ七変化！

その一口に、自然の恵みが詰まっている

すき焼き

明治時代、文明開化とともに
広まった「牛鍋」がルーツ。
牛脂で焼いて割り下を絡めれば
牛肉の旨みと醤油の香りが
渾然一体。とろろ山芋にからめて
食べるのも一興だ。



しゃぶしゃぶ

昆布出汁を熱した鍋の中
にくぐらせ、ポン酢やゴマ
だれでいただく。余分な油
が落ちてさっぱりしつつ
も、肉本来の旨味がダイ
レクトに味わえる。



焼肉

焼き網で焼しながら
香りや音とともに食
べる醍醐味。つけダ
レにわさび醤油、ポン
酢などで味の変
化を楽しめる。



ステーキ

リブロースやサーロイン、
フィレなどの柔らかい部位を
厚めに切り、シンプルな味
付けでフライパンや鉄板で
焼く。ジューシーな肉汁、歯
ごたえ、風味が醍醐味。



溶岩焼きや、牛めしなど楽しみ方いろいろ。お店で、お家で美味しく食べよう！

極上 肉を 買いに行こう

技が光る
精肉店



地元に愛され、
全国のファンの信頼に応える
老舗の精肉店

農協市場館 パスカルさんだ一番館 精肉部 ①

三田牛の『超専門店』で最高の喜びを

三田牛『廻』(最高の称号)はもちろん、厳選した三田牛を取り揃える世界無二の超専門店。シャトーブリアンなど希少な部位からすき焼き肉やブロック類、切落としなどそのすべてが厳選された三田牛。お目当ての商品は気軽に確認、予約できる。

★取り扱い=三田牛



☎079-563-7744(精肉部まで) 三田市川除 677-1 9:00~18:00 木曜休館 ②あり



☎079-568-0298 三田市下相野 306-3 9:00~19:00 火曜休み ②あり

肉のマルセ ②

三田の地産地消 三田マルセ牛を全国へ

兵庫県内の優良素牛及び県外但馬系統牛を厳選して買い付け、自社牧場で2年間育て、最新設備を駆使した自社加工場で最終加工まで行い、飼育から販売まで最高級黒毛和牛を三田の地で一貫経営。神戸や東京の高級レストランのシェフもその至高の味わいに太鼓判を押す。

★取り扱い=三田マルセ牛・三田牛



☎079-562-2090 三田市駅前町 2-1 キッピーモール 1F 9:00~20:00 無休 ②あり

肉のゆたか ③

三田駅前で極上肉をお土産に

最高級品から普段の食卓用まで、用途に合わせて品揃えも豊富。すき焼き用や焼肉用に好みの厚さでカットしてくれる。地方発送も対応しており、贈答にも人気だ。観光やビジネスなど三田来訪の帰りに立ち寄ってみてはいかが。

★取り扱い=三田牛・兵庫県産黒毛和牛他



富田権治精肉店 ④

創業100年の伝統に培われてきた老舗

旧三田藩の城下町として発展した本町通りにある精肉店。三代目の目利きと繊細な職人技で、高級旅館やレストラン、全国の三田肉ファンから信頼されている。ぶらりと立ち寄って夕飯用に買うもよし、お中元やお歳暮など贈り物にも喜ばれることまちがいない。

★取り扱い=三田牛・兵庫県産黒毛和牛他

☎079-562-2346 三田市三田町 6-13 8:30~19:00 水曜休み ②あり(三田本町通りセンター街専用駐車場)



丸優 ⑤

毎週土曜日はお肉のジャンボ市

「霜降り焼肉」や「ローストビーフの切り落とし」がリーズナブルに買えると、TVで何度も紹介された行列のできる土曜日3時間限定のお肉屋さん。豊富な品揃えとコストパフォーマンスが自慢だ。隣には「焼肉まるゆう」も営業中。

★取り扱い=三田和牛・国産牛

☎079-562-4641 三田市南が丘 2-15-35 毎週土曜日13:00~16:00のみ 年始休み ②あり

●焼肉まるゆう ☎079-564-2929 17:30~22:00 水曜休み

極上 肉を食べに行こう

お肉の
名店発見

肉の目利きが切磋琢磨し、
競いあう地元の名店をご紹介。
美味しいお肉を食べに行こう

三牛志 藍屋 | ステーキ・他 | ⑥

三田の風土と肉づくりの極みを体感する
三田マルセ牛の溶岩焼

黒光りする熱々の溶岩プレートに表面を焼かれて登場するステーキは香りがまず違う。自社牧場で丹精込めて育てた三田マルセ牛の旨味を遠赤外線効果で最大限に引き出す。レアで味わうもよし、好みの焼き加減にするもよし。表面の香ばしい焼きと舌の上でとろける柔らかさ、溢れる肉汁は至福の瞬間だ。

☎079-568-0052 三田市下相野 319-22 11:00~14:00(LO) / 16:30~20:00(LO) ※水・木・金は要予約 火曜・平日月曜のディナー休み ②あり



三田マルセ牛溶岩焼ステーキ
¥3,800~(税別)
突き出し、サラダ、酢の物、ご飯、味噌汁、
コーヒーorアイス
サーロイン、赤身(ランプなど)があり、
どちらも柔らかく旨にもたれない。



焼肉 大門 | 焼肉 | ⑦

本当にいいお肉を
焼肉で食べるなら間違いない店

肉自体に備わっている旨み、脂の甘みを最大限に味わえる。新鮮なものしか扱っていないので、希少部位は売り切れる日もある。噂を聞きつけて通うプロゴルファーや、市外からの常連客も多い。

バラ定食
¥1,680(税別)
ライス、スープ、
サラダ、ミニナムル、
ミニキムチ、
デザート付

☎079-562-5007 三田市寺村町 4253-1 11:30~14:30(LO14:00) / 17:00~22:00(LO21:30) 土日祝 11:30~22:00(LO21:30) 火曜休み ②あり



三福 | すき焼き・しゃぶしゃぶ | ⑧

三田牛のすき焼き、しゃぶしゃぶを
三田駅前の京風座敷で堪能

すき焼きはまず接客スタッフが、熱くした鍋に牛脂をひき最初の肉を焼いてくれる。軽く塩を振って三田牛の味そのものの旨味、香り、食感を楽しむ。次に、野菜などとともに自分好みで焼き、割り下で味をつける。奇てらわず基本を大事にした割り下は、三田牛の魅力を存分に引き出す。しゃぶしゃぶもしかし、シンプルな食べ方こそ、三田牛の本領が發揮される。

☎079-559-0124 三田市駅前町 8-39-101 11:30~14:30(LO14:00) / 17:30~23:00(LO22:30) 不定期 ②なし

ザ・セレクトンプレミア 神戸三田ホテル 三田鉄板焼き 阜 | つかさ～ | ステーキ | ⑨

華麗な手さばきを楽しむ鉄板焼きコース

重厚な鉄板焼きカウンターごしに、丹波の山並みと丘陵のパノラマを望む特等席。黒毛和牛ステーキはフィレまたはサーロインをチョイスできる。目の前のシェフの手さばきやフランベに目を奪われ、歓声が上がることだろう。

鉄板焼きコース 四季の香り
¥9,000(税別・サービス料込)
※予約がベター
ランチタイムは、ハンバーグランチ(¥2,000)・ステーキランチ(¥3,000~)もある。



※写真はイメージです

☎079-564-1101 三田市けやき台 1-11-2-2F 11:30~15:00(LO14:30) / 17:30~21:00 (LO20:30) 無休 ②あり



ふうふう亭 | 焼肉 | ⑩

地元の肉好きに愛される
知る人ぞ知る名店

新鮮なまま届く三田肉とホルモンを、店主が下処理と仕込みをして最高の状態で提供。好みに焼いてわさびを乗せて食すと、肉の旨味が引き立ち絶品。こじんまりとした店内で珠玉の焼肉時間を過ごせる。

梅セット ¥3,980(税別)
松セット ¥5,980(税別)
ロース ¥1,282(税別)

☎079-559-1129 三田市駅前町 4-27 18:00~21:30(LO) 日・月曜休み ②なし



藤の坊 本店 | すき焼き・しゃぶしゃぶ | ⑪

先々代から探求され受け継いだ豊かな味わい

藤の坊のすき焼きは、まず笹がきごぼうを牛脂で焼き、次に肉を投入。火が通り割り下を絡めると肉が飴色に輝き、香りとともに食欲がそそられる。代々伝わるやや甘めの割り下は、牛肉の旨味を上品な旨味に仕上げている。三田の特産品でもある山の芋を絡めていただくのもこの店ならでは。庭を臨む部屋や座敷は少人数の会食や接待にもうってつけだ。

兵庫県産牛
(または特選黒毛和牛)
すき焼きコース
¥9,075~
(2名様から要予約)

☎079-559-2230 三田市横山町 4-21 11:30~14:00(LO)/17:00~21:00(LO) 月曜休み ⑩あり

鮨・季節料理 やわらぎ | 日本料理 | ⑫

三田の特産や海の幸と奏でる至福のコース

会席料理や一品料理など繊細な味付けが特徴。地の利に恵まれ、隣り合わせた実家の田畠から野菜やお米は時間差ゼロで厨房に届く。三田牛を取り入れたコースは、量、質ともに食べ応えがあり、市内外からのリピーターに人気だ。

昼 四季彩 三田牛陶板焼付き ¥3,300(税別)
夜 三田牛陶板焼きコース ¥6,000(税別)

☎079-567-2245 三田市福島 428-2 11:30~14:00/17:00~22:00 水曜休み ⑩あり



三田屋本店 -やすらぎの郷- | ステーキ | ⑬

能舞台のあるレストランで、
お箸でいただくステーキコース

「食と芸術の融合」をテーマにした世界で唯一、能舞台のあるステーキレストラン。熱々の鉄板プレートで提供されるステーキは、つけダレの特製ポン酢との相性も抜群。三田の四季のパノラマを臨むダイナミックな空間で、ピアノの生演奏や三田青磁の食器とともに五感に響く非日常を味わえる。

黒毛和牛ハレステーキ
(100g)コース
¥7,300
120g, 180gコースもある
ランチ ¥3,400~
ディナー ¥5,800~



☎0120-711-863(10:00~18:00) 三田市武庫が丘 7-5 平日 11:30~15:30(LO14:30)/17:30~21:00(LO20:00) 土日祝 11:30~21:00(LO20:00)
年末年始休み ⑩あり(大型バス可)



しい茸ランドかさや | BBQ | ⑭

極上肉をしい茸といっしょに頬張ろう

三田の観光園として歴史あるかさやは、カップルからファミリー、団体まで年中楽しめるスポット。しい茸狩りやいちご狩りなど自然体験のあと、開放的な木立のなかでバーベキュー。冬場は屋内でのバーベキューも快適。ランクによってお値段がかかるのでホームページや電話で問い合わせよう。

しいたけ狩りと
三田産黒毛和牛&
若鶏バーベキュー
¥4,235(要予約)

☎079-568-1301(完全予約制) 三田市上相野 373 9:00~最終受付15:30 年末年始休み ⑩あり(大型バス可)/JR相野駅から送迎バスあり(要予約)

さんだバーベキュー ガーデンズ | BBQ | ⑮

特製のお塩でいただく極上バーベキュー

自然のロケーションの中に建つおしゃれなバーベキューレストラン。グルメ番組で「魔法の塩」と紹介された特製の塩でいただくお肉は、旨味が引き出されいくらでも食べられる美味しさ。ふっくらと炊き上げた三田米コシヒカリのご飯、もぎたてのしい茸・野菜も肉と競い合うご馳走だ。

特選牛もも肉バーベキュー
¥4,800(要予約)

☎090-4562-4129(完全予約制) 三田市尼寺(にんじ)423 11:00~17:00 不定休 ⑩あり(大型バス可)



しい茸園 有馬富士 | BBQ | ⑯

大自然の中で炭火バーベキューが旨い

自然に囲まれた広大な園内でのしい茸狩り、栗拾い、イワナ・ニジマス釣りや鮎のつかみどりなど季節毎の様々な自然体験をした後は、バーベキューで楽しみ倍増。七輪の炭火で、余計な脂が落ちて黒毛和牛の旨味と香りを堪能できる。

しい茸狩りと
黒毛和牛BBQコース(150g)
¥4,700(要予約)

☎079-564-5599(完全予約制) 三田市大原933 10:00~17:30 不定休
⑩あり(大型バス可)/新三田駅から当園まで無料送迎バスあり(2名様より・要予約)



じゅんさい
薄菜料理 ぬなわや | 懐石料理 | ⑯

三田の誇り、三田牛に惚れ込んだ
女将の創意工夫のコース

じゅんさい
薄菜料理をベースに三田の四季の素材を多彩に盛り
込んだ懐石料理。メインの三田牛陶板焼きに添えられたウドも三田産。箸休めの肉巻き寿司は、山菜を混ぜ
込んだ酢飯と三田牛の相性が抜群。コースの最後は、
三田米と一緒に三田牛を
贅沢に土鍋で炊いた牛めしで締めくくる。

懐石コース
昼 ¥ 7,260
夜 ¥ 9,680～
※いずれもサービス料込

☎079-567-1104(完全予約制) 三田市加茂 1093-4 12:00～15:00/18:00～21:00 水曜休み ⑨あり

湖翠荘 | すき焼き他 | ⑯

最高のロケーションの中で、
すき焼を食べ放題

三田マルセ牛、三田米、季節の旬野菜と三拍子揃った贅沢が四季折々のロケーションを眺めながら味わえる。すきやき食べ放題の「名物めっちゃ喰い」は10,780円から、溶岩焼コースは4,180円から。

☎079-567-2225(完全予約制) 三田市末 1330 11:30～21:00 ⑨あり(大型バス可)



- 特選三田牛と松茸の贅沢すきやき
(8月頃～12月頃) ※前日までの要予約
- 牛食べ放題プラス松茸付(80g)
¥11,880～
- 牛肉、松茸両方食べ放題
¥15,180
※時間制限 90分



ミートマン
肉男 | 肉料理専門バル | ⑯

三田駅前のカジュアル肉バル

ローストビーフやシャルキュトリーや、多国籍な肉料理が楽しめる。シンプルに塩だけで味付けした牛肉のグリルは、刻みわさび、トリュフ塩、タスマニアマスタードで。良質ワインにリーズナブルに提供しており、気軽なバル使いにおすすめだ。

シャルキュトリ
盛り合わせ ¥869～
牛もも肉のロースト ¥759
牛たんのロースト ¥1,089

☎079-559-0559 三田市駅前町 8-39-202 18:00～27:00(LO 26:00) 不定休 ⑨なし

エスリビング hanare | カフェ | ⑯

パティシエ エスコヤマ

どこまでも食欲を刺激するパワフルなハンバーガー

牛肉100%のリッチなバターと薫り豊かな自家製ベーコンが顔を覗かせるニューヨークスタイルのハンバーガー。もちもちと弾力のあるベーグルのバンズ、みずみずしいトマトやレタス、こっそりポテトサラダまで潜んでいる。噛みしめるほどに旨味が溢れ出す

極上ハンバーガーを木立の中に立つカフェでぜひ。

三田牛と自家製ベーコンのベーグルハンバーガー
(単品) ¥1,430 ドリンクセット ¥1,870
提供時間 11:00～13:00(個数限定)



☎079-564-3192 三田市ゆりのき台 5-32-1 10:00～18:00 水曜休み(祝日の場合は翌日・夏季・冬季長期休みあり) ⑨あり



あさかわ商店
ホルモン食堂 | 焼肉 | ⑯

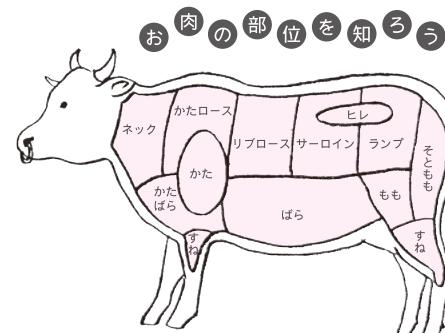
鮮度と丁寧な洗いのホルモン焼き

店主自らが三田食肉センターへ行き、鮮度バツグンのネタを仕入れる。こだわりの「洗い」がそれに磨きをかけ、臭みのない綺麗なホルモンになる。カロリー控えめでコラーゲンたっぷりとあって女性にも人気。

ええとこ5種 ¥2,800(税別)
おまかせホルモン(300g) ¥1,450(税別)

☎079-551-1638 三田市中央町 12-7 2F 17:00～21:30(LO) 不定休 ⑨なし

もっと知ろう! お肉のこと



極上お肉の歴史発見!

江戸時代、三田周辺では、耕作で活躍する牛は農業の宝と考えられていて、百姓は牛に年貢米を乗せて上納していました。瘦せた牛を連れていくばん恥とされたことから、牛の肥育が盛んに行われ、その技術も優秀で当時から有名でした。明治維新後、神戸港の開港にともなって食肉需要が高まり三田の牛が肉牛として評価が高まったと言われています。



神戸で味わう極上肉 三田牛ゆかりの名店



いっかてい レストラン 一華亭 | ステーキ |

優雅な店内で味わう極上ステーキ

閑静な住宅地の一軒家レストラン。三田牛精肉店の老舗「たき屋」から最上級の肉が届けられ、三田牛を知り尽くした女性シェフが調理する。ジューシーで心地よい弾力、旨味甘みが味わえるステーキが自慢。付け合せの野菜や前菜、スープにも繊細さが感じられる。ランチは1,600円から気軽に利用できる。精肉「たき屋」直営店。

三田牛サーロインステーキセット(100g)
¥4,200(税別)

前菜、スープ、パン or ライス、デザート、コーヒー or 紅茶

黒毛和牛ステーキランチ ¥2,100(税別)

メニューが変更になる場合がありますので、事前にお問い合わせください。

☎078-987-2580 神戸市北区藤原台北町6-14-8 11:00~14:30 17:00~21:00 不定休(事前にご確認の上ご来店ください) ⑨あり

わっこく あぶり肉工房 和黒 | ステーキ |

肉の芸術品三田牛神戸肉を繊細に焼き上げる

神戸北野で愛されて40年。シェフが肉と語り合うようにじっくりと焼き上げるステーキは、食べるペースに合わせ一番美味しい瞬間をお皿に。口に広がる爽やかな肉汁は丹精込めた最上級三田牛ならでは。天然のあら塩、黒胡椒、オリジナルのマスタード、和黒風たれで幾通りもの味が楽しめる。



お屋の和黒コース
¥7,120(サービス料別)

三田牛の神戸牛ロース140g、焼き野菜、スープ、サラダ、ご飯・香の物、デザート、コーヒー or 紅茶

特選和黒コース
¥15,680(サービス料別)

特選三田牛 or 特選神戸牛ロース200g、オードブル、焼き野菜、スープ、サラダ、ご飯・香の物、デザート、コーヒー or 紅茶

☎078-222-0678 神戸市中央区中山手通1丁目22-13 ヒルサイドテラス1F 12:00~22:00(LO21:00) 年中無休 ⑨提携駐車場あり



ひえん 三田牛 飛苑 | 焼肉・他 |

セリで一頭買いした三田牛を備長炭で

清盛塚の向かいに構える焼肉店。一代目店主が三田牛に惚れ込み35年。美しいサシを鑑賞し、柔らかく包み込むような備長炭の火で好みの焼き加減で楽しむコースは、口コロ人気で外国人観光客もわざわざ足を運ぶ。「ほんものの美味しさをリーズナブルに」をモットーに、お米や野菜にも妥協せず安心と美味しさ

を追求する。単品メニューも多数ある。

三田牛ステーキコース(200g)
¥6,000~(税別)

☎078-681-6529 神戸市兵庫区松原通1-1-69 12:00~15:00 17:00~23:00(LO22:30) 年中無休 ⑨あり

お家で食べたいお肉の逸品



バスカルさんだ
一筋館
觀光物産
コーナーで
販売中!

三田牛すきやきパン

三田牛のすき焼きがパンの中に!
全国ご当地パン祭りで入賞しTV
でも取り上げられた名物。他に
はない味わいが人気の秘密。



黒毛和牛の肉巻き すき焼き風味

国産長芋を肉で巻き、
三田産極太ねぎや
キノコと一緒に味
付けした惣菜。



三田牛肉みそ

ちょっと贅沢なご飯のお供に。田楽や
湯豆腐などの薬味にも重宝する。

1,296円 三田屋総本家(丸優) ⑤
☎0120-092-986



たき屋オリジナル ビーフカレー



肉巻きおにぎり

直営レストラン藍屋の人気メニュー
「肉巻きおにぎり」がネット通販でも買
える。三田米と三田マルセ牛の旨味が
ギュッと詰まっている。

6個3,210円
冷凍・化粧箱入り
肉のマルセ ②
☎079-568-0298



大葉と黒ごまの
香りがgood!



280円
パンプキン ㉙
☎079-563-7391
三田市南が丘1-50-6

616円
丹波屋本店 ㉚
☎079-562-4552
三田市南が丘2-2-21

スパイス、野菜、フルーツをじっ
くり煮込んだコクのあるルーに
ごろりと国産黒毛和牛が入り
旨味たっぷり。レトルトでいつ
でも本格カレーが味わえる。

5セット 2,650円
10セット 5,300円 (送料別)
※店頭なら1箱から購入可
たき屋
☎078-987-2582
神戸市北区有野町二郎 17-1

極上肉でお腹が
いっぱいになら

三田を 巡ろう！ 遊ぼう！



県立有馬富士公園

水辺、草地、林などの生態園や野鳥の広場、かやぶき民家、あそびの王国など、様々なテーマの施設があり、一日飽きずに楽しめる。

三田市福島 1091-2



花山院菩提寺

秋は境内が紅葉に包まれ、展望台では四季折々のパノラマを楽しめる。初冬の朝には幻想的な雲海があらわれることがある。

三田市尼寺(にんじ) 352

自然のスポット



千丈寺湖・青野ダム

青野ダムによってできた千丈寺湖では釣りやカヌーなど自然と一緒にあって楽しめる。ウォーキングコースが整備されており、四季の自然に触ながら気軽に散策を楽しむことができる。

〈青野ダム記念館〉三田市末 2189-1



風のミュージアム

世界的な造形作家新宮晋さんによるユニークな巨大野外アート群が、有馬富士公園休憩ゾーン芝生広場に常設展示されている。風を受けて動く彫刻とともに自然のリズムを感じながら創造力の羽をのばそう。

三田市尼寺(にんじ) 968

花のスポット



花のじゅうたん

ゆるやかな丘に一億輪もの芝桜がピンクのじゅうたんを敷いたように咲き誇る。

三田市永沢寺 170

4月中旬
～
5月上旬



6月中旬
～
7月中旬

相野 あじさい園

相野の山里に様々な 100 種 20,000 株のあじさいが色鮮やかに咲き、さながらあじさいの海にいるよう。

三田市上相野 373



3月下旬
～
4月上旬

各所の桜

武庫川沿い、公園、道路沿いの街路樹など市内のいたるところで桜の花を鑑賞できる。お気に入りのマイ桜名所を見つけてみては。

永沢寺花しょうぶ園

名刹永沢寺の門前に広がる 33,000 m² の本格的日本庭園風の花しょうぶ園。



6月上旬
～
7月上旬

三田市
永沢寺 82-3



旧九鬼家住宅資料館

明治初期に建てられた全国でも貴重な擬洋風建築。モダンな様式のデザインを取り入れた武家屋敷は、往年の生活様式を垣間見ることができる。

三田市屋敷町 7-35

歴史のスポット



欣勝寺

境内には、雷の子が「雷をもう落とさない」と約束したといわれる古井戸があり、「くわばらくわばら」の民話が残る。雷難除け、合格祈願に訪れる人が後を絶たない。

三田市桑原 866



心月院

九鬼家の菩提寺。本堂前の手入れが行き届いた庭園に心が和む。つづじや紅葉の時期も美しい。

三田市西山 2-4-31

白洲次郎・正子墓所

心月院境内には白洲次郎・正子の墓所がある。正子がデザインした墓石は、素朴な愛らしさに満ちている。