

# Préfixe 2plate Menu

2-plates set menu per person.

-プリフィクス-

¥3,800~

お一人様 2品のセットメニューです

- ① < 1<sup>st</sup> >から一品お選びください 1) Please select one item from < 1st >.  
② < 2<sup>nd</sup> >から一品お選びください。 2) Please choose one item from < 2nd >.  
③ [ ]内表示価格が2品のセット価格でございます

The price in [ ] is the set price of 2 items.

- 2種のパンがセットで付いています ■ Two kinds of bread are included in the set.
- [サイドディッシュ] と [デザート] は別途お好みでお申し付けください
- 3品目お選びいただく場合は、正規のアラカルト価格が追加料金でございます
  - Side dishes and desserts are available upon request.
  - If you choose 3 items, the regular a la carte price will be added.

## ■ 1<sup>st</sup> 前菜 Appetizer

兵庫県産季節野菜のスープと旬野菜のサラダ 	-----	¥1,200
HYOGO seasonal vegetable soup and seasonal vegetable salad		[+ ¥0]
兵庫県産トマトのテリーヌ -----		¥1,200
Terrine of HYOGO tomatoes		[+ ¥0]
神戸ポークの自家製パテ・ド・カンパーニュ -----		¥1,500
“KOBE Pork” homemade pâté de campagne		[+ ¥300]
グリルした淡路レタスと自家製神戸ポークベーコンのシーザーサラダ   	---	¥1,600
Caesar salad with AWAJI lettuce and homemade KOBE pork bacon		[+ ¥400]
神戸ビーフのクロケット 県産トマトソース   	-----	¥1,600
KOBE beef croquettes with HYOGO tomato sauce		[+ ¥400]
5種類の前菜盛り合わせ -----		¥2,100
5 kinds of appetizers (tomato terrine, pate, smoked salmon, homemade pickles, cured ham)		[+ ¥900]
神戸須磨サーモンのスモークと淡路玉ねぎのマリネ 	-----	¥2,800
Smoked “KOBE- SUMA Salmon” and marinated AWAJI onions		[+ ¥1,600]





税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

## ■ 2nd 生パスタ Fresh Pasta

神戸ポークベーコンと六甲シャンピニオン 七福卵のカルボナーラ   	---	¥ 1,700
KOBE Pork bacon and KOBE- ROKKO champignon carbonara with Seven Lucky Eggs		[ ¥ 3,800 ]
瀬戸内産魚介のペスカトーレ    	-----	¥ 1,850
Seafood pescatore from HYOGO- SETOUCHI		[ ¥ 3,950 ]
神戸ビーフのラグーパスタ   	-----	¥ 2,300
KOBE beef ragout pasta		[ ¥ 4,400 ]
神戸ビーフの和風パスタ   	-----	¥ 2,300
Japanese-style pasta with KOBE beef		[ ¥ 4,400 ]

## ■ 2nd シーフード Seafoods

瀬戸内産魚介のブイヤベース 	-----	¥ 2,600
Bouillabaisse with seafood from HYOGO- SETOUCHI		[ ¥ 4,700 ]
シーフードグリル 須磨海苔バター   	-----	¥ 2,300
Seafood grill KOBE- SUMA seaweed butter		[ ¥ 4,400 ]

## ■ 2nd 肉料理 Meat Dishes

神戸ビーフシチューのオムライス   	-----	¥ 2,200
KOBE beef stew omelet with rice		[ ¥ 4,300 ]
神戸ビーフハンバーグ 自家製デミグラスソース   	-----	¥ 2,500
KOBE beef hamburger steak with homemade demi-glace sauce		[ ¥ 4,600 ]
神戸ビーフハンバーガー   	-----	¥ 2,400
KOBE beef hamburger		[ ¥ 4,500 ]
神戸ビーフの赤ワイン煮  	-----	¥ 4,000
KOBE beef in red wine		

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません


All prices include tax. We do not charge service fees.

[ ¥ 6,100 ]

## ■ 2<sup>nd</sup> 肉料理 Meat Dishes

神戸ポークのロース 150g  	-----	¥ 2,000
Grilled KOBE pork loin		[ ¥ 4,100 ]
兵庫県但馬どり もも肉 200g 	-----	¥ 1,800
Grilled HYOGO- TAJIMA chicken		[ ¥ 3,900 ]
兵庫県産牛サーロイン 100g 	-----	¥ 5,000
Grilled HYOGO beef sirloin		[ ¥ 7,100 ]
グリル3種の盛り合わせ (神戸ポーク 75g、但馬どり 100g、県産牛 60g)  	---	¥ 7,800
Grilled assorted dishes <KOBE pork, TAJIMA chicken, HYOGO beef>		[ ¥ 9,900 ]
<hr/>		
神戸ビーフ ランプ 150g 	-----	¥ 7,200
Grilled KOBE beef rump		[ ¥ 9,300 ]
神戸ビーフ サーロイン 100g 	-----	¥ 19,000
Grilled KOBE beef sirloin		[ ¥ 21,100 ]
神戸ビーフ フィレ 100g 	-----	¥ 19,800
Grilled KOBE beef fillet		[ ¥ 21,900 ]
神戸ビーフ トマホーク 約10人前(要予約) 	-----	¥ 250,000
KOBE beef tomahawk for about 10 persons (reservation required)		

## ■ サイドディッシュ Side Dishes

兵庫県野菜のピクルス 盛り合わせ	-----	¥ 650
Assorted pickles with HYOGO vegetables		
兵庫県産野菜のグリルサラダ	-----	¥ 950
Grilled HYOGO vegetable salad		
神戸須磨のり塩フライドポテト 	-----	¥ 880
KOBE- SUMA seaweed salt french fries		

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

# Dinner Course

## -L'histoire-

イストワール

¥ 9,000

-Amuse-

シェフからの小さな贈り物

-Hors d'oeuvre-

オードブルの一皿

-Poisson-

兵庫県産 すずきのヴァプール

兵庫県産 岩津ねぎのエチュベ カニと海藻のソース  
Japanese sea bass steamed with crab and seaweed sauce

-Viand-

メインディッシュ

< 下記の中からおひとつお選びください >

< Please choose your Main Dish from the following choices >

-Plat de clôture-

神戸ビーフのローストビーフをのせた だし茶漬け

-Dessert-

デザート

-Café ou Thé-

コーヒーまたは紅茶

## -Souvenirs-

スーヴニール

¥ 6,600

-Hors d'oeuvre-

オードブルの一皿

-Poisson-

兵庫県産 すずきのヴァプール

兵庫県産 岩津ねぎのエチュベ カニと海藻のソース

Japanese sea bass steamed with crab and seaweed sauce

-Viand-

メインディッシュ

< 下記の中からおひとつお選びください >

< Please choose your Main Dish from the following choices >

-Dessert-

デザート

-Café ou Thé-

コーヒーまたは紅茶

神戸ポークロースのグリル ハニーマスタードソース

Grilled KOBE pork loin with honey mustard sauce

但馬どりのグリル 淡路玉ねぎのエッセンス

Grilled TAJIMA chicken with AWAJI onion essence

兵庫県産牛 サーロインのグリル + ¥2,000

Grilled HYOGO beef sirloin

神戸ビーフ ランプ肉のグリル + ¥2,300

Grilled KOBE beef rump

神戸ビーフ サーロインのグリル + ¥10,700

Grilled KOBE beef sirloin

神戸ビーフ フィレ肉のグリル + ¥10,700




Grilled KOBE beef fillet

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

## Bar Bites Menu




### ■ バーフード Bar Food

神戸ビーフハンバーガー    -----2,400 円

#### デザート Dessert

淡路牛乳のバスクチーズケーキとバニラアイス    ----- ¥ 800

洋梨のタルトと神戸紅茶のアイス    ----- ¥ 800

淡路牛乳のアイスクリーム2種盛り合わせ<バニラ、紅茶、淡路ヨーグルト>    ----- ¥ 450

淡路牛乳のクレームキャラメルとアイスクリーム   ----- ¥ 800

#### デザートセット Dessert Set

+¥300 で上記デザートにコーヒーまたは紅茶アイテムをセット

### ■ バーバイツ Bar Bites( Snacks )

フランス産熟成サラミ -----605 円

ドライフルーツ <レーズン 45g> -----440 円

ドライフルーツ <イチジク 45g> -----660 円

ミックスナッツ -----660 円

チーズ <カマンベール 30g> -----440 円

チーズ <ミモレット 30g> -----440 円

チーズ <ゴルゴンゾーラ 30g> -----550 円

チーズ3種盛り合わせ <各 20g+ドライフルーツ> -----1,320 円

### ■ スムージー Smoothie

マンゴー・スムージー [マンゴー果肉+マンゴージュース] -----1,210 円

ベリー&ヨーグルト・スムージー [ミックスベリー+アサイージュース+蜂蜜+ヨーグルト] -----1,210 円

### ■ フロート Float

コーヒー・フロート -----1,100 円

コーラ・フロート -----1,100 円

メロンソーダ・フロート -----1,100 円

# DRINKS MENU

## ビール / ハイボール

生ビール<ザ・プレミアムモルツ マスターズドリーム>	¥825
<p>効率や生産性ではなく、素材や製法にとことんこだわり、ただうまさだけを追い求めた「醸造家の夢」のビール。醸造家の夢と情熱と信念の結晶として生まれたビールです。素材や製法に徹底的にこだわり、おいしさだけを追い求めた"多重奏で濃密"な味わい。幾重にも重なり広がるやわらかな苦味、深いコク、ほのかな甘味、心地よい香りをお楽しみいただけます。</p>	
黒ビール<ギネス エクストラ スタウト>	¥880
海外ビール<カールスバーグ クラブボトル>	¥880
ハイボール <ジム・ビーム>	¥715

## グラスワイン

シャンパン <ソムリエセレクト>	¥1,980
白ワイン	
A[さらっと飲みやすい軽め] テッレ・カサーリ トレツピアーノ・ダブルツツォ/キューザ・グランデ	¥770
B[香り豊かでフルーティ] 148.エロス シャルドネ テヌータ・ディタリア	¥990
C[しっかりとした酸と果実味があり芳醇] 152.ガヴィ/テヌータ・デル・メロ	¥1,320
赤ワイン	
A[滑らかでしなやかな口当たり] テッレ・カサーリ モンテプルチアーノ・ダブルツツォ/キューザ・グランデ	¥770
B[まろやかで豊かな果実味と渋味がしっかりと感じられる] 236.アリアニコ/ポッジョ・レ・ヴォルピ	¥990
C[果実味とタンニンが豊富、リッチでコクがある] 240.レガーミ・アパッシメント/バルバネーラ	¥1,320

## シャンパン & ワインベース・カクテル

キール・ロワイヤル [カシスリキュール+シャンパン]	¥1,980
ミモザ [オレンジジュース+シャンパン]	¥1,760
ベリーニ [ピーチジュース+シャンパン]	¥1,760
キール [カシスリキュール+白ワイン]	¥880
キティ [ジンジャーエール+赤ワイン]	¥880
オペレーター [ジンジャーエール+白ワイン]	¥880

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

## ウイスキー ハイボール/水割り/ロック/ストレート/トワイスアップ/ハーフロック

### -JAPANESE-

六甲山 ピュアモルトウイスキー ¥1,155

ROKKOSAN WHISKY の中でもとびきりスモーキーなピュアモルト。六甲山で蒸溜された原酒と、スペイサイド・エイボン川のほりから届けられた原酒を巧みにブレンド。たき火の煙とポタニカルな味わいの仕上り。焚火の煙とピートが広がる大地の香り、香ばしいモルトの甘さとスモーキーなフレーバーが印象的で、時々オレンジピールの香りが感じられる。ピートスモークとダークチョコレートのようなほろ苦さと港町に吹くシーブリーズのような爽やかな余韻が続きます。

山崎 シングルモルトウイスキー ¥1,430

白州 シングルモルトウイスキー ¥1,430

響 ジャパニーズハーモニー ¥1,540

### -SCOTCH-

グレンフィディック 12y スペシャルリザーヴ ¥1,100

ザ・マッカラン 12y ¥2,200

グレンモーレンジー ラ・サンタ 12y シェリーカスクフィニッシュ ¥1,320

タリスカー ストーム ¥1,320

ジョニーウォーカー・ゴールドラベルリザーヴ ¥1,100

### -IRISH-

タラモアデュ ¥1,100

### -AMERICAN-

メーカーズマーク 46 ¥1,100

### -TENNESSEE-

ジャックダニエル ジェントルマンジャック ¥990

## 日本酒

- 白鷹 辛口純米 [1.5 合瓶/300ml] ¥1,870  
日本酒度 8 <淡麗辛口>  
酒通も認める『生粋の灘の生一本』米の旨味を最大限に活かした、生酛造りならではの  
キレと力強い飲み口。
- 伊勢神宮御料酒蔵 純米酒 [1 合瓶/180ml] ¥1,210  
日本酒度 3 <淡麗辛口>  
『山田錦』を 100% 使用し、名水『宮水』で仕込み、灘伝統の『生酛造り』によって  
造り上げたしっかり厚みある味わいが特徴。
- 菊正宗 しぼりたて 大吟醸 [1.5 合瓶/300ml] ¥1,870  
日本酒度 3.5/酸度 1.3 <淡麗辛口>  
火入れ（加熱殺菌）の回数を減らすことで豊かな香りを閉じ込めたフレッシュな大吟醸酒  
口に含んだ瞬間に軽やかな酸味とフルーティーな香りが感じられます。
- 菊正宗 しぼりたて 純米 香醸 [1.5 合瓶/300ml] ¥1,430  
日本酒度-2/酸度 1.8 <やや甘口>  
しぼりたての純米酒を生のまま低温貯蔵し、詰める時のみ加熱処理することで、  
華やかに際立つ香りとしフレッシュでボディ感のある味わいを両立した純米酒です。
- 白鶴 特撰 特別純米酒 山田錦 [1.5 合瓶/300ml] ¥1,760  
日本酒度 3/酸度 1.5/精米歩合 70% <やや辛口>  
滑らかでやさしい口当たりからしだいに山田錦らしいコクがふくらみ、  
後口は軽快に切れていきます。
- 白鶴 上撰 純米にごり酒 さゆり [1.5 合瓶/300ml] ¥1,760  
日本酒度-11/酸度 1.6/精米歩合 70% <濃醇甘口>  
米と米こうじ、水だけで丁寧に醸した「純米にごり酒」です。  
爽やかな甘味とすっきりとした後味が特長のお酒です。
- 沢の鶴 純米 [1.5 合瓶/300ml] ¥1,430  
日本酒度 4/酸度 1.6/精米歩合 65% <淡麗辛口>  
「純米酒」にこだわり、沢の鶴にしか造れない「灘本流」の生酛造り純米酒です
- 沢の鶴 上撰 本醸造生酒 [1.5 合瓶/300ml] ¥1,430  
日本酒度 2.5/酸度 1.4/精米歩合 70% <中口>  
しぼった後に一切の加熱をせず、生のまま瓶詰めした「生酒」です。限外濾過製法で  
「生」のまま流通させることができます。蔵出しの新鮮な香りと味わいを楽しめます
- 沢の鶴 NADA88 [1 合瓶/180ml] ¥6,600  
日本酒度-16/酸度 1.8/精米歩合 47% <濃醇甘口>  
上品な香りが際立つ純米大吟醸酒です。グラスから立ち上がる果実香が特徴的で、  
口に含むと梨やバナナを思い起こさせます。米由来の甘味と品のある旨味が感じられる  
滑らかな味わいのお酒です
- 大関 上撰 辛丹波 [1.5 合瓶/300ml] ¥1,430  
日本酒度 7/酸度 1.4/精米歩合 70% <淡麗辛口>  
銘酒の造り手として名高い丹波杜氏伝承の技で丹精込めて醸した、旨味がありつつも  
切れのある後味が特徴の淡麗辛口の本醸造酒です

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.



## ジンベース・カクテル <タンカレー ロンドン・ドライジン>

ジンリッキー	[ジン+ライム+ソーダ]	¥880
ジントニック	[ジン+ライム+トニック]	¥880
ジンバック	[ジン+ライム+ジンジャーエール]	¥880
オレンジブロッサム	[ジン+オレンジジュース]	¥880
ホワイトレディ	[ジン+ホワイトキュラソー+レモンジュース]	¥1,045
ギムレット	[ジン+ライムジュース]	¥1,045
マティーニ	[ドライジン+ドライベルモット]	¥1,045

☆下記料金プラスでベースリキュールの変更が出来ます

神戸蒸留所 神戸ジン<YAMA>	+¥220
神戸蒸留所 神戸ジン<UMI>	+¥220
ジャパニーズクラフトジン<六 ROKU>大阪	+¥275

## ウォッカベース・カクテル <スミノフ ウォッカ No.21>

モスコミュール	[ウォッカ+ジンジャーエール+ライム]	¥880
ウォッカトニック	[ウォッカ+ライム+トニックウォーター]	¥880
スクリュードライバー	[ウォッカ+オレンジジュース]	¥880
ソルティドッグ	[ウォッカ+グレープフルーツジュース+塩]	¥880
ブルドッグ	[ウォッカ+グレープフルーツジュース]	¥880
コスモポリタン	[ウォッカ+ホワイトキュラソー+克蘭ベリー+ライムジュース]	¥1,045
バラライカ	[ウォッカ+ホワイトキュラソー+レモンジュース]	¥1,045

☆下記料金プラスでベースリキュールの変更が出来ます

<白 HAKU>クラフトウォッカ 原料:米	+¥165
<ベルヴェデーレ>フランス	+¥330

## テキーラベース・カクテル <サウザ・シルバー>

テキーラ・サンライズ [テキーラ+オレンジジュース+グレナデンシロップ]	¥880
テキーラトニック [テキーラ+ライム+トニックウォーター]	¥880
チャロネロ [テキーラ+レモンジュース+コーラ]	¥880
マルガリータ [テキーラ+ホワイトキュラソー+ライムジュース+塩]	¥1,045

## ラムベース・カクテル <バカルディ・スペリオール・ホワイト>

キューバリバー [ラム+ライム+コーラ]	¥880
ソルクバーノ [ラム+グレープフルーツ+トニックウォーター]	¥880
ダイキリ [ラム+ライムジュース+シロップ]	¥880
モヒート [ラム+シロップ+ライム+ミント+ソーダ]	¥1,320
ブルーハワイ [ラム+ブルーキュラソー+パイナップルジュース+レモンジュース]	¥1,320

## カンパリベース・カクテル <カンパリ>

カンパリソーダ [カンパリ+ソーダ]	¥880
カンパリオレンジ [カンパリ+オレンジジュース]	¥880
カンパリグレープフルーツ [カンパリ+グレープフルーツジュース]	¥880
スパモーニ [カンパリ+グレープフルーツジュース+トニックウォーター]	¥990

## カシスベース・カクテル <ルジェ・クレーム・ド・カシス>

カシスソーダ [カシス+ソーダ]	¥880
カシスオレンジ [カシス+オレンジジュース]	¥880
カシスグレープフルーツ [カシス+グレープフルーツジュース]	¥880

## その他 カクテル

ファジーネーブル [ピーチリキュール+オレンジジュース]	¥880
チャイナブルー [ライチリキュール+ブルーキュラソー+グレープフルーツジュース]	¥880
ディタモーニ [ライチリキュール+グレープフルーツジュース+トニックウォーター]	¥880
カルーアミルク [カルーア+牛乳]	¥880
シャンディ・ガフ [ビール+ジンジャーエール]	¥880
レッド・アイ [ビール+トマトジュース]	¥1,210
レゲエ・パンチ [ピーチリキュール+ウーロン茶]	¥880
マンハッタン [バーボン+スイートベルモット]	¥1,045

## レモネード・カクテル <自家製ハニージンジャーレモネード>

ウォッカ・レモネード [ウォッカ+レモネード+ソーダ]	¥935
ビア・レモネード [ビール+レモネード]	¥990

## 食後酒 -ディジェスティフ

ミュスカド リヴザルト_ポール ムニエ	¥990
グラッパ デイ モスカート_グアルコ	¥990
ラタフィア マールド ブルゴーニュ_ラ フォーリー	¥990
ラタフィア_エグリ ウーリエ	¥1,650
カルヴァドス 15年_Ch.ド ブルイユ	¥1,650
グラッパ_ルーチェ	¥1,870

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

# NON-ALCOHOLIC DRINKS

## ソフトドリンク

コココーラ	¥660
コーラゼロ	¥660
ジンジャーエール	¥660
ウーロン茶	¥550
からだすこやか茶 W	¥660
オレンジ	¥660
グレープフルーツ	¥660
有馬サイダー てっぼう水	¥770
純トマト	¥935
克蘭ベリー	¥935
スパークリング葡萄ジュース <デュック・ド・モンターニュ>	¥880
白葡萄ジュース <ヴィンテンス シャルドネ>	¥1,100
赤葡萄ジュース <ヴィンテンス カベルネソーヴィニヨン>	¥1,100

## ノンアルコール・レモネード・カクテル <ハニージンジャーレモネード(ホームメイド)>

NA レモネードソーダ [レモネード+ソーダ]	¥770
NA レモネードアイステイ [レモネード+アイステイ]	¥770
NA ホットレモネード	¥770

## ノンアルコール・カクテル

NA キール・ロワイヤル [カシスシロップ+スパークリング葡萄ジュース]	¥880
NA サラトガクーラー [ライムシロップ+ジンジャーエール+ライム]	¥770
NA カシスオレンジ [カシスシロップ+オレンジジュース]	¥770
NA カシスグレープフルーツ [カシスシロップ+グレープフルーツジュース]	¥770
NA モヒート [ミントシロップ+ライム+ミント+ソーダ]	¥880

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

## ノンアルコール ビール / ハイボール

---

NA ビール<オールフリー>	¥715
NA ハイボール	¥715

## ミネラル・ウォーター

---

スティル・ウォーター<神戸 布引>	[900ml] ¥550
スパークリング・ウォーター<ペリエ>	[750ml] ¥1,100

## コーヒー <神戸北野焙煎所>

コーヒー焙煎大会で日本一に輝いた<神戸北野焙煎所>の焙煎士が特別にロースト  
北野ノスタ限定オリジナルブレンドコーヒー

---

コーヒー [Hot or Iced]	¥605
カフェ・オ・レ [Hot or Iced]	¥715
カフェ・ラテ [Hot or Iced]	¥715
エスプレッソ [Hot]	¥605

## 紅茶 <神戸紅茶>

創業 100 周年を迎える地元神戸の紅茶メーカーです。日本で数名しかいない紅茶鑑定士が世界各国の  
茶園から届くクオリティシーズンの茶葉を厳選、日本の水に合わせてブレンドしています。

ひときわ香り高い紅茶を神戸からお届けします。

---

アールグレイ [Hot or Iced, lemon, milk or straight]	¥605
イングリッシュ・ブラックファスト [Hot, lemon, milk or straight]	¥605
ダーズリン・オレンジペコ [Hot, lemon, milk or straight]	¥605
デカフェ・アールグレイ [Hot]	¥605