



Kitano Grill & Bar

LUNCH

MENU

11:00 ~ 15:00(L.O.14:00)

※特別営業時間の設定日にご注意ください

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.

Lunch Set

-Kobe Beef Hamburg Steak Lunch Set-

神戸ビーフ ハンバーグ ランチ

¥2,750-

[ミニサラダ+スープ+ハンバーグ、パン2種、コーヒーor紅茶付]

Salad + soup + Main Dish, Two kinds of bread, coffee or tea

+ ¥770(=¥3,520)でデザートを追加頂けます

Dessert can be added for +770 yen.

< 数量限定 : 一日15名様分 >

Quantity limit: 15 meals per day

-Fresh Pasta Lunch Set-

生パスタ ランチ

¥2,750-

[ミニサラダ+スープ+生パスタ、パン2種、コーヒーor紅茶付]

Salad + soup + Pasta, 2 kinds of bread, coffee or tea

+770円(=¥3,520)でデザートを追加頂けます

Dessert can be added for +770 yen.

< パスタは下記よりお選びください >

< Please choose your Pasta from the following choices >

六甲シャンピニオンのタリアテッレ

Tagliatelle with Rokko Champignon Sauce

淡路しらすと春キャベツのペペロンチーノ 柚子胡椒風味

Peperoncino with Awaji Shirasu and Spring Cabbage with Yuzu Pepper

-Kid's Plate-

お子様プレート

¥880-

[オムライス・ハンバーグ・唐揚げ・海老フライ・ポテトフライ、ドリンク付き]

Omelette rice, hamburg steak, fried chicken, fried shrimp, fried potatoes, and drink included

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.

-Grilled Lunch Set-

グリル ランチ

¥ 3,850-

[ミニサラダ+スープ+メイン、パン4種、コーヒーor紅茶付]

Salad + soup + Main Dish, 4 kinds of bread with coffee or tea

+ ¥770(=¥4,620)でデザートを追加頂けます

Dessert can be added for +770 yen.

< メインのお料理は下記よりお選びください >

< Please choose your Main Dish from the following choices >

桜鯛のポワレ アスパラガスのリゾット風
神戸須磨海苔のクリームソース

Pan-fried sea bream with asparagus risotto, Kobe Suma Seaweed Cream Sauce

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 + ¥3,300 (= ¥7,150)

Grilled HYOGO beef sirloin

神戸ビーフ ランプ肉のグリル + ¥3,700(= ¥7,550)

Grilled KOBE beef rump

神戸ビーフ サーロインのグリル + ¥18,000(= ¥21,850)

Grilled KOBE beef sirloin

神戸ビーフ フィレ肉のグリル + ¥18,000(= ¥21,850)

Grilled KOBE beef fillet

☆ランチタイム セットドリンク ~ランチセットとコースをお選び頂いた方のみ

生ビール	¥660	グラス シャンパン	¥1,760		
ハイボール	¥440	グラス スパークリングワイン	¥990		
グラス ノンアルコール スパークリングワイン	¥660				
コココーラ	¥440	ジンジャーエール	¥440	ウーロン茶	¥440
オレンジジュース	¥440	グレープフルーツジュース	¥440		

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.

Lunch Course A

- Primaire -

プリメール

¥ 5,500-

-Hors d'oeuvre-

オードブルの一皿

-Soup-

兵庫県 旬野菜のスープ

-Viand-

メインディッシュ

< メインのお料理は下記よりお選びください >

< Please choose your Main Dish from the following choices >

桜鯛のポワレ アスパラガスのリゾット風
神戸須磨海苔のクリームソース

Pan-fried sea bream with asparagus risotto, Kobe Suma Seaweed Cream Sauce

神戸ポークのグリル 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(= ¥ 7,500)

Grilled HYOGO beef sirloin

神戸ビーフ ランプ肉のグリル + ¥ 2,300(= ¥ 7,800)

Grilled KOBE beef rump

神戸ビーフ サーロインのグリル + ¥ 10,700(= ¥ 16,200)

Grilled KOBE beef sirloin

神戸ビーフ フィレ肉のグリル + ¥ 10,700(= ¥ 16,200)

Grilled KOBE beef fillet

-Plat de clôture-

淡路しらすと春キャベツのペペロンチーノ 柚子胡椒風味

-Dessert-

デザート

-Café ou Thé-

コーヒーまたは紅茶

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.

Lunch Course B

-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-

桜鯛のポワレ アスパラガスのリゾット風

神戸須磨海苔のクリームソース

Pan-fried sea bream with asparagus risotto, Kobe Suma Seaweed Cream 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 >

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(= ¥ 11,000)

Grilled HYOGO beef sirloin

神戸ビーフ ランプ肉のグリル + ¥ 2,300(= ¥ 11,300)

Grilled KOBE beef rump

神戸ビーフ サーロインのグリル + ¥ 10,700(= ¥ 19,700)

Grilled KOBE beef sirloin

神戸ビーフ フィレ肉のグリル + ¥ 10,700(= ¥ 19,700)

Grilled KOBE beef fillet

-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

Dashi chazuke (rice with tea poured on it) with roast Kobe beef on top

-Dessert-

デザート

-Café ou Thé-

コーヒーまたは紅茶

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.

-LUNCH- A La Carte Menu

-ランチタイム ア・ラ・カルト-

- 兵庫県産旬野菜のサラダ  ----- ¥ 800
Hyogo Seasonal Vegetable Salad
- 六甲シャンピニオンのタリアテッレ    ----- ¥ 2,500
Tagliatelle with Rokko Champignon sauce
- 淡路しらすと春キャベツのペペロンチーノ 柚子胡椒風味   ----- ¥ 2,500
Peperoncino with Awaji Shirasu and Spring Cabbage with Yuzu Pepper
- 桜鯛のポワレ アスパラガスのリゾット風 神戸須磨海苔のクリームソース   ----- ¥ 2,500
Poached cherry sea bream with asparagus risotto and Kobe Suma seaweed cream sauce
- 但馬どりのグリル 淡路玉ねぎのエッセンス ----- ¥ 1,800
Grilled Tajima Chicken with Awaji Onion Essence
- 神戸ポークロースのグリル ----- ¥ 2,000
Grilled Kobe Pork Loin
- 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 Hamburg Steak with Homemade Demi-glace Sauce
- 兵庫県産牛 サーロインのグリル (100g) ----- ¥ 5,000
Grilled Hyogo Beef Sirloin (100g)
- 神戸ビーフ ランプ肉のグリル (150g) ----- ¥ 7,200
Grilled Kobe Beef Rump (150g)
- 神戸ビーフ サーロインのグリル (100g) ----- ¥ 19,000
Grilled Kobe Beef Sirloin (100g)
- 神戸ビーフ フィレ肉のグリル (100g) ----- ¥ 19,800
Grilled Kobe Beef Filet (100g)
- パン 4 種盛り [1 名様分：追加は別途料金がかかります]    ----- ¥ 900
4 kinds of bread [for 1 person: extra charge applies].

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.

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>	¥880
<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[辛口：さらっと飲みやすい軽め]	¥770
B[辛口：香り豊かでフルーティ]	¥990
C[辛口：しっかりとした酸と果実味があり芳醇]	¥1,210
赤ワイン	
A[滑らかでしなやかな口当たり]	¥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]	¥990
C[果実味とタンニンが豊富、リッチでコクがある]	¥1,210

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・エイボン川のほとりから届けられた原酒を巧みにブレンド。たき火の煙とボ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・ブレイクファスト [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