



## VEGETABLE BUFFET ベジタブルビュッフェ

単品

¥2,310- (税込)

グリル料理とセットの場合

¥1,620- (税込)

厳選した新鮮な季節野菜や、栄養価の高いスーパーフードを含む  
50種類以上のサラダバー！さらにお好みに合わせて選べる  
自家製ドレッシングや自家製フォカッチャがサラダの魅力  
さらに引き立てます。

季節毎に変わる冷菜の惣菜や温製料理も充実♪  
グリル料理に合わせたセットもオススメしております！

- ・小学生は30%OFFでご利用いただけます
- ※小学生料金は単品の場合に限ります
- ・おひとり様につき1プランのご利用になります

40<sup>th</sup>  
Anniversary



GLION GROUP



## SELF-SERVE DRINK STATION お茶菓子付きドリンクバー

¥990- (税込)

### 【ドリンク】

神戸紅茶9種（アールグレイ、桃、苺、イングリッシュブラックファスト、オレンジアールグレイ、クイーンズハイランド、ロイヤルブレンド、テイスターズブレンド、ロンドンブラックファスト）、1F北野焙煎所厳選豆使用ブレンドコーヒー、アイスコーヒー、アイスティー、オレンジジュース、リンゴジュース  
デトックスウォーター2種

### 【お茶菓子3種】

自家製マドレーヌ、自家製ガトーショコラ、抹茶のわらび餅

※ランチタイムの単品ベジタブルビュッフェまたは単品グリル料理とのセットでのご利用に限りです。

※13:00以降はドリンクバー単品でのご注文が可能です  
単品：1,400円、お茶菓子なしドリンクバー：990円

40<sup>th</sup>  
Anniversary



GLION GROUP

# GRILLED FOOD 【MEET】

## グリル料理【豚、鶏、仔羊、牛】



### 但馬どりのグリル

但馬の豊かな自然が生んだブランド鶏  
ジューシーで  
コクのある味わいが特徴です

¥1,390- (税込)



### 神戸ポークのグリル

神戸市西区の高尾牧場が手がけるブラ  
ンド豚。脂身の甘さとジューシーな味  
わいが特徴です

¥1,730- (税込)



### ラムチョップのグリル

オーストラリア産仔羊（ラム）の骨付  
きロース肉。赤身と脂身のバランスが  
良く、柔らかいお肉です

¥3,810- (税込)



### リブロースのグリル

国産リブロース180gを使用。  
牛肉を存分にお楽しみいただける一品

¥3,810- (税込)

40<sup>th</sup>  
Anniversary



GLION GROUP

## GRILLED FOOD【SEAFOOD】

### グリル料理【シーフード】



#### ホタテのグリル

国産ホタテを香ばしく表面をグリル。  
ホタテの旨味と甘みを感じとれる一品

¥2,890- (税込)



#### シュリンプグリル

贅沢に有頭海老を4尾も使用した一皿  
海老のプリプリとした食感を  
存分に味わえます

¥1,390- (税込)



#### シーフードグリル

海老とホタテを一度に味わえる人気の  
コンビネーションメニュー

¥2,540- (税込)



#### オマール海老のグリル

オマール海老1尾をグリルした一品。  
プリプリとした力強い弾力のある食感  
が特徴な、贅沢な一品です！

¥3,810- (税込)

40<sup>th</sup>  
Anniversary



GLION GROUP

# GRILLED FOOD 【KOBE BEEF】

## グリル料理【神戸ビーフ】



世界的なブランド牛である「神戸ビーフ」。

アメリカ合衆国元大統領のオバマ氏や、欧米の政治家、王室関係者、ハリウッドスターなど、現在でも数多くのセレブリティな著名人を魅了し続けております。

日本が誇れる食材、「神戸ビーフ」を是非ご堪能ください。



### 神戸ビーフハンバーグ

淡路産玉ねぎと神戸ビーフの赤身と脂身を絶妙な配合でブレンド。自家製デミグラスソースと一緒に。

¥3,810- (税込)



### 神戸ビーフのグリル

神戸ビーフの部位を3種ご用意しております。お好きな部位をお選びくださいませ！

ランプ： ¥3,960-(税込)

サーロイン： ¥11,000-(税込)

フィレ： ¥11,000-(税込)



### 兵庫県産牛

### サーロインのグリル

程よい赤身と脂身のバランスが絶妙な牛肉です。神戸ビーフの骨でとった旨味溢れるソースも一緒に。

¥3,810- (税込)