

Lunch Menu

KITANO 生パスタランチ

2,500 円

サラダ、スープ、パスタ、パン コーヒーor 紅茶

+700 円でデザート追加が可能です

< パスタは下記よりお選びください >

神戸旬野菜のペペロンチーノ

六甲シャンピニオンのタリアテッレ

淡路シラスの和風リングイネ

KITANO グリルランチ

2,500 円

サラダ、スープ、メイン、パン コーヒーor 紅茶

+700 円でデザート追加が可能です

< メインのお料理は下記よりお選びください >

鱈のミ・キュイ 兵庫県産ブロッコリーのソース

神戸ポークロースのグリル シャスールソース

但馬どりのグリル 淡路玉ねぎのエッセンス

Lunch Menu

KITANO ランチコース

4,700 円

前菜盛り合わせ、スープ、パスタ、メイン、デザート、パン、コーヒーor紅茶

< パスタは下記よりお選びください >

神戸旬菜ペペロンチーノ

六甲シャンピニオンのタリアテッレ

淡路しらすの和風リングイネ

< メインのお料理は下記よりお選びください >

鱈のミ・キュイ 兵庫県産ブロッコリーのソース

神戸ポークのグリル シャスールソース

但馬どりのグリル 淡路玉ねぎのエッセンス

兵庫県産牛サーロインのグリル +1,800 円

À la carte Menu

■ 冷菜 Cold Dishes

季節のフルーツとブッラータチーズ	1,700 円
神戸ポークの自家製パテ・ド・カンパーニュ	980 円
神戸須磨サーモンのスモークと淡路玉ねぎのマリネ	1,800 円
県産野菜のピクルス盛り合わせ	430 円
県産トマトのテリーヌ	880 円
前菜 5 種盛り合わせ (テリーヌトマト,パテ,スモークサーモン,自家製ピクルス,生ハム)	1,650 円

■ サラダ Salad

県産野菜のグリルサラダ	650 円
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	1,250 円

■ 温菜 Hot Dishes

兵庫夢前町産の七福卵オムレット 六甲シャンピニオンのクリームソース	900 円
兵庫県産季節野菜のスープ	350 円
神戸須磨のり塩フライドポテト	770 円
神戸ビーフのクロケット 県産トマトソース	950 円
神戸ポークの自家製ベーコンと夢前町産の温度卵のクロックマダム	900 円

■ シーフード Seafood

季節の魚料理 -----	2,100 円
瀬戸内産魚介のブイヤベース -----	1,950 円
KITANO シーフードグリル 須磨海苔バター -----	2,300 円

■ 生パスタ Fresh pasta

神戸ビーフのラグーパスタ -----	Full Portion 1,850 円
	Harf Portion <coming soon>
神戸旬野菜のペペロンチーノ -----	Full Portion 880 円
	Harf Portion <coming soon>
神戸ポークパンチェッタ アマトリチャーナ -----	Full Portion 1,200 円
	Harf Portion <coming soon>
瀬戸内産魚介のペスカトーレ -----	Full Portion 1,650 円
	Harf Portion <coming soon>
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 -----	Full Portion 1,350 円
	Harf Portion <coming soon>
タコと神戸小松菜のジェノベーゼパスタ -----	Full Portion 1,200 円
	Harf Portion <coming soon>
神戸ビーフの和風パスタ -----	Full Portion 1,950 円
	Harf Portion <coming soon>

■ パン Bread

パン 2 種盛り合わせ<バゲット・フォカッチャ> -----	1,100 円
--------------------------------	---------

■ 肉料理（グリル料理） Meat Dishes (Grill Dishes)

神戸ビーフ ランプ 150g -----	4,500 円
神戸ビーフ サーロイン 100g -----	17,500 円
神戸ビーフ フィレ 100g -----	19,800 円
神戸ビーフ トマホーク 約 10 人前（要予約） -----	198,000 円
兵庫県産サーロイン 100g -----	4,500 円
神戸ポークのロース 150g -----	1,800 円
兵庫県但馬どりのもも肉 200g -----	1,650 円
グリル盛り合わせ<神戸ポーク 80g・但馬どり 100g・兵庫県産牛 80g> -----	5,600 円
神戸ビーフ 80g と兵庫県産牛 80g の食べ比べ -----	18,000 円

■ 神戸洋食 KOBE Western style meal

神戸ビーフハンバーグ 自家製デミグラスソース -----	2,200 円
神戸ビーフハンバーガー -----	2,100 円
神戸ビーフシチューのオムライス -----	2,000 円
県産サーロインのビーフカツレツ 自家製デミグラスソース -----	7,700 円
神戸ビーフの赤ワイン煮 -----	3,500 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 -----	750 円
季節のデザート<洋梨のタルトと神戸紅茶のアイス> -----	680 円
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 円

Dinner Course

～ KITANO ディナーコース(セゾン) ～

8,000 円

アミューズ

オードブルの一皿

季節のお魚料理

パスタ

< 下記の中からおひとつお選びください >

六甲シャンピニオンのタリアテッレ

淡路シラスの和風リングイネ

メイン料理

< 下記の中からおひとつお選びください >

神戸ポークロースのグリル シャスールソース

但馬どりのグリル 淡路玉ねぎのエッセンス

兵庫県産牛サーロインのグリル +1,800 円

パン、デザート、コーヒーor紅茶

～ カジュアルディナーセット ～

6,000 円

オードブルの一皿

季節のお魚料理

メイン料理

< 下記の中からおひとつお選びください >

神戸ポークロースのグリル シャスールソース

但馬どりのグリル 淡路玉ねぎのエッセンス

兵庫県産牛サーロインのグリル +1,800 円

パン、デザート、コーヒーor紅茶