

# Dinner Course

## セゾン・ディナーコース Saison

8,000 円

-アミューズ-  
Amuse

-オードブルの一皿-  
assorted appetizers

-季節のお魚料理-  
Seasonal fish dishes

-パスタ-

< 下記の中からおひとつお選びください >

< Please choose your pasta from the following choices >

六甲シャンピニオン きのことタリアテッレ

Tagliatelle with Rokko Champignon

淡路シラスの和風リングイネ

Japanese-style pasta linguine with Awaji baby sardine

-メイン料理-

< 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 シャスールソース  
Grilled Kobe pork loin with chasseur 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 +1,800 円  
Grilled Hyogo Beef Sirloin

神戸牛ランプ肉のグリル +1,200 円  
Grilled Kobe Beef Rump

神戸牛サーロインのグリル +9,000 円  
Grilled Kobe Beef Sirloin

神戸牛フィレ肉のグリル +9,000 円  
Grilled Kobe Beef Fillet

-デザート-

コーヒーor 紅茶  
Dessert with coffee or tea

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.

## カジュアル・ディナーセット Casual

6,000 円

-オードブルの一皿-  
assorted appetizers

-季節のお魚料理-  
Seasonal fish dishes

-メイン料理-

< 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 シャスールソース  
Grilled Kobe pork loin with chasseur 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 +1,800 円  
Grilled Hyogo Beef Sirloin

神戸牛ランプ肉のグリル +1,200 円  
Grilled Kobe Beef Rump

神戸牛サーロインのグリル +9,000 円  
Grilled Kobe Beef Sirloin

神戸牛フィレ肉のグリル +9,000 円  
Grilled Kobe Beef Fillet

-デザート-

コーヒーor 紅茶




Dessert with coffee or tea

# 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  
Seasonal Fruits and Burrata Cheese
- 神戸ポークの自家製パテ・ド・カンパーニュ -----980 円  
"Kobe pork" homemade pâté de campagne
- 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  
Smoked "Kobe Suma Salmon" and Marinated Awaji Onions
- 県産野菜のピクルス盛り合わせ -----430 円  
Assorted Pickles with Hyogo Vegetables
- 県産トマトのテリーヌ -----880 円  
Terrine of Hyogo Tomatoes
- 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  
5 kinds of appetizers (tomato terrine, pate, smoked salmon, homemade pickles, cured ham)

## ■ サラダ Salad

- 県産野菜のグリルサラダ-----650 円  
Grilled Hyogo Vegetable Salad
- 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  
Caesar Salad with Awaji lettuce and homemade Kobe pork bacon



## ■ 温菜 Hot Dishes

- 兵庫夢前町産の七福卵オムレツ 六甲シャンピニオンのクリームソース    -----900 円  
Seven Lucky Eggs Omelette from Yumesaki-Town, Hyogo with Rokko Champignon Cream Sauce
- 兵庫県産季節野菜のスープ  -----350 円  
Hyogo Seasonal Vegetable Soup
- 神戸須磨のり塩フライドポテト  -----770 円  
Kobe Suma seaweed salt French fries
- 神戸ビーフのクロケット 県産トマトソース    -----950 円  
Kobe Beef Croquettes with Hyogo Tomato Sauce
- 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  
Croque-madame with homemade Kobe pork bacon and Yumesaki-town temperature egg

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.

## ■ シーフード Seafood

- 季節の魚料理  -----2,100 円  
Seasonal fish dishes
- 瀬戸内産魚介のブイヤベース  -----1,950 円  
Bouillabaisse with seafood from "Setouchi"
- KITANO シーフードグリル 須磨海苔バター    -----2,300 円  
Seafood Grill Suma seaweed Butter

## ■ 生パスタ Fresh pasta

- 神戸ビーフのラグーパスタ    -----Full Portion 1,850 円  
Kobe Beef Ragout Pasta  
Half Portion <coming soon>
- 神戸旬野菜のペペロンチーノ    -----Full Portion 880 円  
Kobe Seasonal Vegetable Peperoncino  
Half Portion <coming soon>
- 神戸ポークのパンチェッタ アマトリチャーナ    -----Full Portion 1,200 円  
Pancetta Amatriciana with Kobe Pork  
Half Portion <coming soon>
- 瀬戸内産魚介のペスカトーレ     -----Full Portion 1,650 円  
Seafood Pescatore from Setouchi  
Half 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  
Kobe Pork Bacon and Rokko Champignon  
Carbonara with Seven Lucky Eggs  
Half 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  
Genovese Pasta with Octopus and  
Kobe Komatsuna (Japanese mustard spinach)  
Half Portion <coming soon>
- 神戸ビーフの和風パスタ    -----Full Portion 1,950 円  
Japanese-style pasta with Kobe beef  
Half 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  
Assorted 2 kinds of bread <baguette/focaccia>

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.

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

神戸ビーフ ランプ 150g -----	4,500 円
Grilled Kobe Beef Rump	
神戸ビーフ サーロイン 100g -----	17,500 円
Grilled Kobe Beef Sirloin	
神戸ビーフ ファイル 100g -----	19,800 円
Grilled Kobe Beef Filet	
神戸ビーフ トマホーク 約 10 人前（要予約） -----	198,000 円
Kobe Beef Tomahawk for about 10 persons (reservation required)	
兵庫県産サーロイン 100g -----	4,500 円
Grilled Hyogo Beef Sirloin	
神戸ポークのロース 150g   -----	1,800 円
Grilled Kobe pork loin	
兵庫県但馬どりのもも肉 200g  -----	1,650 円
Grilled Hyogo Tajima chicken	
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
Grilled Assorted Dishes <Kobe Pork, Tajima Chicken, Hyogo Beef>	
神戸ビーフ 80g と兵庫県産牛 80g の食べ比べ -----	18,000 円
Grilled Comparison< Kobe Beef and Hyogo Beef>	

## ■ 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
Kobe Beef Hamburger Steak with Homemade Demi-glace Sauce	
神戸ビーフハンバーガー    -----	2,100 円
Kobe Beef Hamburger	
神戸ビーフシチューのオムライス    -----	2,000 円
Kobe beef stew omelet with rice	
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
Hyogo Beef Sirloin Cutlet with Homemade Demi-glace Sauce	
神戸ビーフの赤ワイン煮   -----	3,500 円
Kobe Beef in Red Wine	

## ■ デザート Dessert

季節のデザート<淡路牛乳のバスクチーズケーキとバニラアイス>    -----	750 円
Awaji Milk Basque Cheesecake and Vanilla Ice Cream	
洋梨のタルトと神戸紅茶のアイス    -----	680 円
Pear tart with Kobe black tea ice cream	
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
2 kinds of Awaji milk ice cream <vanilla, black tea, Awaji yogurt>	

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>	¥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 <ソムリエセレクション>	¥1,980
白ワイン A [さらっと飲みやすい軽めの白ワイン]	¥770
白ワイン B [香り豊かでフルーティーな白ワイン]	¥990
白ワイン C [しっかりとした酸と果実味があり芳醇な白ワイン]	¥1,320
赤ワイン A [フレッシュでフルーティーな赤ワイン]	¥770
赤ワイン B [まろやかで豊かな果実味と酸味がしっかりと感じられる赤ワイン]	¥990
赤ワイン C [果実味とタンニンが豊富なリッチでコクのある赤ワイン]	¥1,320

## シャンパンベース・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

## ワインベース・カクテル

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itori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、生酏造りならではの  
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『生酏造り』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 超特 生酏大吟醸 [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ぼりたての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」の生酏造り純米酒です
- 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

# NON-ALCOHOLIC DRINKS

## 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ィ [レモネード+アイスティ]	¥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.

# NON-ALCOHOLIC DRINKS

## 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

## ソフトドリンク

---

コカコーラ	¥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
クランベリー	¥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

## 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

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.

## 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 [Hot]	¥605

## ☆ランチタイム セットドリンク

生ビール (小)	¥605				
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		

# FREE FLOW

## 飲み放題プラン

A: 60分 ¥2,200

B: 90分 ¥2,750

C: 120分 ¥3,300

※延長の場合、30分毎に¥550追加料金を加算させていただきます

- 乾杯は、スパークリングワイン又はノンアルスパークリングワインをご用意致します。  
2杯目以降のドリンクは裏面からお選びください
- スタートしてから上記時間の5分前にラストオーダーのお声がけをさせていただきます
- 飲み放題はグループ皆さまのご利用をお願いいたします
- 途中参加となる場合でも、残りの飲み放題時間に拘わらず、皆様と同時刻に飲み放題を終了し、皆様と同様お1人様の料金を頂戴いたします
- 過剰な飲み残しは、別途料金を請求させていただく場合がございますので十分にご注意ください
- 未成年・妊婦の方、また運転手の方の飲酒はお控えください
- その他、施設利用規約に準じます

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.

## ALCOHOLICS

- 瓶ビール
- ハイボール
- 白ワイン
- 赤ワイン
- ウィスキー(ロック / 水割)
- ジンリッキー
- ジンバック
- オレンジブロッサム
- モスコミュール
- スクリュードライバー
- キューバリバー
- テキーラ・サンライズ
- カンパリソーダ
- カンパリオレンジ/グレープフルーツ
- カシスソーダ
- カシスオレンジ/グレープフルーツ
- ファジーネーブル
- カルーアミルク
- レゲエ・パンチ

## NON-ALCOHOLICS

- コカコーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- NA サラトガクーラー
- NA カシスオレンジ
- NA カシスグレープフルーツ
- NA レモネードソーダ
- NA ハイボール

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

### ■ おつまみ Snacks

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
オリーブ <グリーン&ブラック> -----	550 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
フランス産熟成サラミ -----	605 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
ミックスベリー・スムージー [ミックスベリー+アサイージュース+蜂蜜] -----	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

### ■ 食後酒 Degestif

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