

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 >

タコと神戸小松菜のジェノベーゼパスタ

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 >

タコと神戸小松菜のジェノベーゼ

六甲シャンピニオンのタリアテッレ

淡路しらすの和風パスタ リングイネ

< メインのお料理は下記よりお選びください >

鯖のミ・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

☆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 (小) ¥605

コココーラ ¥440

オレンジジュース ¥440

ジンジャーエール ¥440

グレープフルーツジュース



ウーロン茶 ¥440

¥440




価格は全て税込表示です

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ツ 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	Half Portion <coming soon>
神戸旬野菜のペペロンチーノ   	-----	Full Portion 880 円	Half 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	Half Portion <coming soon>
瀬戸内産魚介のペスカトーレ    	-----	Full Portion 1,650 円	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	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	Half Portion <coming soon>
神戸ビーフの和風パスタ   	-----	Full Portion 1,950 円	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
--	-------	---------

■ 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

価格は全て税込表示です

Dinner Course

～ KITANO ディナーコース～

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 きのことタリアテッレ

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
