Champagne　シャンパン

TELMONT RESERVE BRUT

テルモン レゼルヴ ブリュット

— フランス　シャンパーニュ地方 —

4世代にわたって真摯に自然と向き合い続けるテルモン。
シャルドネとピノ・ムニエ、ピノ・ノワールが織りなす
フレッシュかつリッチな味わい。

Glass	グラス	¥ 2,800
Full Bottle	フルボトル	18,000

White Wine　白ワイン

Cloudy Bay Sauvigunon Blanc

クラウディベイ ソーヴィニヨンブラン

— ニュージーランド　マールボロ —

ソーヴィニヨンブラン100%

クラウディベイ ソーヴィニヨンブランの特徴は、このワイン特有のグレープフルーツやミントが合わさったような、上質で爽やかな香りです。
そして、ワイン作りに適したマールボロの地で育まれた「リッチな果実味」「糖度」「酸味」。これらが見事に調和することで生まれる、贅沢で長い余韻を楽しめることも魅力の一つです。

Glass	グラス	¥ 2,400
Bottle	フルボトル	16,000

Red Wine　赤ワイン

Pinot Noir Tsubaki Label au Bon Climat

オー・ボン・クリマ　ピノノワール 椿ラベル

— アメリカ　カリフォルニア州 —

ピノノワール100%

カリフォルニア州でブルゴーニュスタイルを造る先駆者的存在、オー・ボン・クリマ。通称“ABC”と呼ばれるワイナリーです。
こちらは、日本の現代アーティスト椿昇氏のデザインと故クレンデネン氏のワインメイキングが融合して生まれた、日本限定の特別なキュヴェ。
選び抜かれたピノノワールをブレンドして造られる、力強くも優美な味わいが魅力。オー・ボン・クリマの上級キュヴェにも通じる一本です。

Glass	グラス	¥ 2,400
Bottle	フルボトル	16,000

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。 Above rate includes tax and service charge.

Main Bar Original Cocktail

オリジナルカクテル

Non Alcohol Fruit Frozen Cocktail

おすすめノンアルコール フルーツフローズンカクテル　各 ¥ 1,900

ティーオレンジ	*Tea Orange*	凍らせたフレッシュオレンジジュースとアイスティー（写真左）
メロンスカッシュ	*Melon Squash*	フローズンメロンとサイダー（写真中）
アップルジンジャー	*Apple Ginger*	フローズンアップルコンポートとジンジャーエール（写真右）

Original Cocktail おすすめオリジナルカクテル

ブルーカンベ *Blue Kanbe*	神戸の昔の呼び名を冠した、海をイメージしたカクテル。シャンパンベースの爽やかさをお愉しみください。（写真左）	¥ 2,550
ブラウンコーヒー *Brown Coffee*	明治時代初期、居留地より神戸に広まったといわれるコーヒー。コーヒーの風味を纏わせたウォッカをベースにカクテルにしました。食後のひと時にどうぞ。（写真右）	¥ 2,450

Fresh Fruit Cocktail 季節のフルーツカクテル　¥ 2,450~

おすすめのフルーツを使ってカクテルをお創りいたします。
フルーツは係にお尋ねください。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。 Above rate includes tax and service charge.

Cocktails

Whisky Cocktails

マンハッタン	Manhattan	¥ 1,800
ラスティネイル	Rusty Nail	1,800
オールドパル	Old Pal	1,800
マミーテーラー	Mamie Taylor	1,800
ミントジュレップ	Mint Julep	2,200

Brandy Cocktails

サイドカー	Side Car	¥ 1,900
ブランデーサワー	Brandy Sour	1,900
フレンチコネクション	French Connection	1,900
アレキサンダー	Alexander	1,900
オリンピック	Olympic	1,900

Liqueur Cocktails

ファジーネーブル	Fuzzy Navel	¥ 1,700
チャイナブルー	China Blue	1,700
アメリカーノ	Americano	1,700
スプモーニ	Spumoni	1,800
チャーリーチャップリン	Charlie Chaplin	1,700

Other Cocktails

ミモザ	Mimosa	¥ 2,650
キールロワイヤル	Kir Royal	2,650
バンブー	Bamboo	1,700
ブルーハワイ	Blue Hawaii	1,900
レブヒート	Rebujito	1,700

Appetizers

オードブル

オードブル３種盛り合わせ *3 kinds of Hors-d'œuvre*	¥ 1,800
自家製サーモンのマリネのハーブドレッシング添え *Marinated Salmon with Herb Dressing*	1,800
生ハムとロースハムの盛り合わせ *Prosciutto and Loin Ham*	1,600

Salad

サラダ

野菜スティック *Vegetables Sticks*	¥ 1,900
温野菜の取り合わせ *Hot Vegetables*	1,800
生ハムサラダ *Prosciutto Salad*	2,200

Sandwich

サンドイッチ

ビーフカツサンドイッチ *Beef Cutlet Sandwich*	¥ 3,800
ミックスサンドイッチ *Mixed Sandwich*	2,200
アメリカンクラブハウスサンドイッチ *American Club House Sandwich*	2,100
ポークカツサンドイッチ *Pork Cutlet Sandwich*	2,200

Fruits & Cheese

フルーツ＆チーズ

チーズ盛り合わせ *Assorted Cheese*	¥ 2,700
フルーツ盛り合わせ *Assorted Fruits*	2,700

◎アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係にお申し出ください。
If you are concemed about food allergies,please speak with your server.

※国産米を使用しております。
We use domestic rice.

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
Above rate includes tax and service charge.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。
The marks below indicate the ingredient used for each dish.

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用いたしております。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

Hot Dishes

温かいお料理

海老ときのこのアヒージョ *Ajillo (Shrimp and Mushrooms)*	¥ 1,600
ソーセージ盛り合わせ 粒マスタード添え *Assorted Sausage with Whole-Grain Mustard*	1,600
フィッシュ＆チップス *Fish and Chips*	2,000
フライドチキン *Fried Chicken*	1,800
フライドポテト *French Fries*	1,300
海老フライ 自家製タルタルソースソース添え（3尾） *Deep-fried Prawn 3 pieces with Tartar Sauce*	4,000
淡路どりもも肉のグリル（マッシュルームソース または おろしポン酢） *Grilled Chicken Thigh with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce*	2,700
国産牛ハンバーグステーキ 淡路島産のオニオンソテー添え *Japanese Beef Hamburg Steak with Sauteed Awaji Onion*	3,800

Pasta & Pizza

パスタ＆ピザ

スパゲッティ ナポリタン *Ketchup-based Spaghetti*	¥ 1,800
スパゲッティ ミートソース *Spaghetti with Bolognese Sauce*	2,100
ペスカトーレ（シーフードのトマトソース） *Pescatore (Seafood Spaghetti with Tomato Sauce)*	2,700
シーフード入りペペロンチーノ *Peperoncino with Seafood*	2,700
ピザ *Pizza*	2,500

Rice

ライス

チキンとマッシュルームのオムライス *Omelet filled with Chicken Rice and Mushroom*	¥ 1,800
パエリア風 シーフードピラフ *Seafood Pilaf Paella Style*	2,600

Snacks

スナック

ビーフジャーキー *Beef Jerky*	¥ 1,250
ドライフルーツ *Assorted Dried Fruits*	1,000
オリーブ *Assorted Olive*	1,000
レーズンバター&クラッカー *Raisin Butter & Crackers*	1,000
おかき三種盛り *Assorted Rice Crackers*	900
ミックスナッツ *Mixed Nuts*	900
チョコレート *Chocolate*	1,000
ポテトチップス *Potato Chips*	800