

Champagne シャンパン



Laurent Perrier La Cuvée Brut

ローラン ペリエ ラ キュヴェ ブリュット

— フランス シャンパーニュ地方 —

ピノワール50-55%、シャルドネ30-35%、ピノムニエ15-20%

メゾンのスタイルである「フレッシュさ」「エレガンス」「バランスの良さ」を
追い求めた軽やかでフレッシュな味わい。



Glass	グラス	¥ 2,650
Half Bottle	ハーフボトル	10,000
Full Bottle	フルボトル	17,000

White Wine 白ワイン



CALERA Josh Jensen Selection Chardonnay

カレラ ジョシュ ジェンセン セレクション シャルドネ

— アメリカ カリフォルニア州 —

シャルドネ100%

厳選されたセントラルコーストエリアの
選りすぐりの畑のぶどうから造られる
香り豊かな辛口の白ワインです。



Glass	グラス	¥ 2,400
Bottle	フルボトル	16,000

Red Wine 赤ワイン



Saint Estephe de Calon Segur

サン テステフ ド カロン セギュール

— フランス ボルドー地方 —

カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ フラン、プティ ヴェルド

メドック格付け第三級、シャトー カロン セギュール。
こちらは2013年より名称とラベルデザインを一新した、サードラベルです。
カロン セギュールの所有畑の若樹のぶどうを使用。
ファーストラベルとほぼ同じ醸造工程で仕立てられる贅沢な1本です。



Glass	グラス	¥ 2,400
Bottle	フルボトル	16,000

Main Bar Original Cocktail

● オリジナルカクテル ●



Non Alcoholic Fruit Frozen Cocktail

おすすめノンアルコール フルーツフロズンカクテル

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 神戸の昔の呼び名を冠した、海をイメージしたカクテル。 ¥ 2,550
Blue Kanbe シャンパンベースの爽やかさをお楽しみください。(写真左)
ブラウンコーヒー 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。 ¥ 2,450
Brown Coffee 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)

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。

Cocktails

Gin Cocktails

マティーニ	Martini	¥ 1,700
ジン&トニック	Gin & Tonic	1,700
ホワイトレディ	White Lady	1,700
アラウンドザワールド	Around The World	1,700
ネグローニ	Negroni	1,700

Vodka Cocktails

ソルティードッグ	Salty Dog	¥ 2,200
モスコミュール	Moscow Mule	2,200
ブラックルシアン	Black Russian	1,700
コスモポリタン	Cosmopolitan	1,800
ブラッディマリー	Bloody Mary	1,700

Rum Cocktails

ダイキリ	Daiquiri	¥ 1,700
キューバリブレ	Cuba Libre	1,700
モヒート	Mojito	2,200
エックスワイジー	X・Y・Z	1,700
ボストンクーラー	Boston Cooler	1,700

Tequila Cocktails

マルガリータ	Margarita	¥ 1,700
テキーラサンライズ	Tequila Sunrise	1,800
スローテキーラ	Sloe Tequila	1,700
モッキンバード	Mockin Bird	1,700
エルディアブロ	El Diablo	1,700

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	American	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 <i>3 kinds of Hors-d'œuvre</i>		¥ 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 <i>Marinated Salmon with Herb Dressing</i>		1,800
生ハムとロースハムの盛り合わせ <i>Prosciutto and Loin Ham</i>		1,600





Salad

サラダ

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


Sandwich

サンドイッチ

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

Fruits & Cheese

フルーツ&チーズ

チーズ盛り合わせ <i>Assorted Cheese</i>		¥ 2,700
フルーツ盛り合わせ <i>Assorted Fruits</i>		2,700

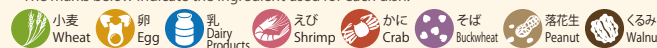
◎アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係にお申し出ください。
If you are concerned about food allergies, please speak with your server.

※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.



※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ショ <i>Ajillo (Shrimp and Mushrooms)</i>		¥ 1,600
ソーセージ盛り合わせ 粒マスタード添え <i>Assorted Sausage with Whole-Grain Mustard</i>		1,600
フィッシュ&チップス <i>Fish and Chips</i>		2,000
フライドチキン <i>Fried Chicken</i>		1,800
フライドポテト <i>French Fries</i>		1,300
有頭大海老のフライ 自家製タルタルソース添え <i>Deep-fried Whole Prawns with Tartar Sauce</i>		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) <i>Grilled Chicken Thigh with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce</i>		2,700
ハンバーグステーキ 淡路島産のオニオンソテー添え <i>Hamburg Steak with Sauteed Awaji Onion</i>		3,000



Pasta & Pizza

パスタ&ピザ

スパゲッティ ナポリタン <i>Ketchup-based Spaghetti</i>		¥ 1,800
スパゲッティ ミートソース <i>Spaghetti with Bolognese Sauce</i>		2,100
海の幸のスパゲッティ (ペペロンチーノ または フレッシュトマトソース) <i>Spaghetti Pescatore (Peperoncino or Tomato Sauce)</i>		2,700
ピザ <i>Pizza</i>		2,500

Rice

ライス

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

Snacks

スナック

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