

Champagne シャンパン



Taittinger Brut Reserve

テタンジェ ブリュット レゼルブ

— フランス シャンパーニュ地方 —

シャルドネ40%、ピノノワール、ピノムニエ



家族経営を貫くシャンパーニュの貴婦人。
優れた芳香の広がり、エレガントで複雑な味わい、
フレッシュな印象を与える魅力的な味わいのシャンパーニュです。

Glass	グラス	¥ 2,400
Half Bottle	ハーフボトル	10,900
Full Bottle	フルボトル	18,000

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	¥ 2,100
Bottle	フルボトル	14,000

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	¥ 2,100
Bottle	フルボトル	14,000

Main Bar Original Cocktail

● オリジナルカクテル ●



ティーオレンジ

メロンスカッシュ

アップルジンジャー

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 ¥ 1,800

- 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스티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)



ブルーカンベ

ブラウンコーヒー

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楽しみください。(写真左) ¥ 2,400
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であろうコーヒーを、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) ¥ 2,300

Fresh Fruit Cocktail 季節のフルーツカクテル ¥ 2,300~

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

Gin Cocktails

マティーニ	Martini	¥ 1,600
ジン&トニック	Gin & Tonic	1,600
ホワイトレディ	White Lady	1,450
アラウンドザワールド	Around The World	1,450
ネグローニ	Negroni	1,450

Vodka Cocktails

ソルティードッグ	Salty Dog	¥ 2,050
モスコミュール	Moscow Mule	2,050
ブラックルシアン	Black Russian	1,350
コスモポリタン	Cosmopolitan	1,700
ブラッディマリー	Bloody Mary	1,600

Rum Cocktails

ダイキリ	Daiquiri	¥ 1,450
キューバリブレ	Cuba Libre	1,450
モヒート	Mojito	2,050
エクス・ワイ・ジュー	X・Y・Z	1,450
ボストンクーラー	Boston Cooler	1,450

Tequila Cocktails

マルガリータ	Margarita	¥ 1,600
テキーラサンライズ	Tequila Sunrise	1,700
スローテキーラ	Sloe Tequila	1,450
モッキンバード	Mockin Bird	1,350
エルディアブロ	El Diablo	1,350

Whisky Cocktails

マンハッタン	Manhattan	¥ 1,800
ラスティネイル	Rusty Nail	1,700
オールドパル	Old Pal	1,700
マミーテラー	Mamie Taylor	1,700
ミントジュレップ	Mint Julep	2,050

Brandy Cocktails

サイドカー	Side Car	¥ 1,800
ブランデーサワー	Brandy Sour	1,800
フレンチコネクション	French Connection	1,800
アレキサンダー	Alexander	1,800
オリンピック	Olympic	1,800

Liqueur Cocktails




ファジーネーブル	Fuzzy Navel	¥ 1,350
チャイナブルー	China Blue	1,350
アメリカーノ	Americano	1,200
スパモーニ	Spumoni	1,700
チャーリーチャップリン	Charlie Chaplin	1,350

Other Cocktails

ミモザ	Mimosa	¥ 2,500
キールロワイヤル	Kir Royal	2,500
バンブー	Bamboo	1,350
ブルーハワイ	Blue Hawaii	1,800
レブヒート	Rebujito	1,350







Appetizers

オードブル

オードブル 3 種盛り合わせ <i>3 kinds of Herb d'œuvre</i>	  	¥ 1,700
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 Harb Dressing</i>		1,350
パルマ産生ハムとロースハムの盛り合わせ <i>Prociutto and Roast Ham</i>		1,450










Salad

サラダ

野菜スティック <i>Vegetables Sticks</i>	  	¥ 1,800
温野菜の取り合わせ <i>Hot Vegetables</i>		1,400
生ハムサラダ <i>Prosciutto Salad</i>	  	1,400




Sandwiches

サンドイッチ

ミックスサンドイッチ <i>Mixed Sandwich</i>	  	¥ 1,850
アメリカンクラブハウスサンドイッチ <i>American Club House Sandwich</i>	  	1,850
ポークカツサンドイッチ <i>Pork Cutlet Sandwich</i>	  	1,850

Fruits & Cheeses

フルーツ&チーズ

チーズ盛り合わせ <i>Assorted Cheeses</i>	  	¥ 2,400
フルーツ盛り合わせ <i>Assorted Fruits</i>		3,000

©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.

※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(7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 <i>Ajillo (Shrimps and Mushrooms)</i>	   	¥ 1,450
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>	  	1,450
フィッシュ&チップス <i>Fish and Chips</i>	  	1,850
フライドチキン <i>Fried Chicken</i>	  	1,700
フライドポテト <i>French Fries</i>		1,200
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 Mixed Salad</i>	   	3,100
但馬どりのグリル ラビゴットソース <i>Grilled Chicken with Ravigote Sauce</i>		2,100
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>	  	2,200







Pasta & Pizza

パスタ&ピザ

スパゲッティ ナポリタン <i>Spaghetti Napolitana</i>	  	¥ 1,500
スパゲッティ ミートソース <i>Spaghetti with Bolognese Sauce</i>	  	2,000
海の幸のスパゲッティ <i>Spaghetti Pescatora</i> (ペペロンチーノ または フレッシュトマトソース)	  	2,500
ピザ <i>Pizza</i>	  	2,400

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>	  	¥ 1,500
パエリア風 シーフードピラフ <i>Seafood Pilaf Paella Style</i>	  	2,200