

## 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 Sauvignon 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



### Au Bon Climat Pinot Noir

オー ボン クリマ ピノノワール

— 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

## 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>	¥ 2,500
自家製サーモンマリネのハーブドレッシング添え ..... <i>Marinated Salmon with Herb Dressing</i>	2,000
生ハムとロースハムの盛り合わせ ..... <i>Prosciutto and Loin Ham</i>	1,800

## Salad サラダ

野菜スティック ..... <i>Vegetables Sticks</i>	¥ 1,900
温野菜の盛り合わせ ..... <i>Hot Vegetables</i>	2,000
生ハムサラダ ..... <i>Prosciutto Salad</i>	2,400

## Sandwich サンドイッチ

国産ビーフカツサンドイッチ ..... <i>Beef Cutlet Sandwich</i>	¥ 4,000
ミックスサンドイッチ ..... <i>Mixed Sandwich</i>	2,500
アメリカンクラブハウスサンドイッチ ..... <i>American Club House Sandwich</i>	2,600

## Fruits & Cheese フルーツ&チーズ

チーズ盛り合わせ ..... <i>Assorted Cheese</i>	¥ 3,200
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.

※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

フライドポテト <i>French Fries</i>		¥ 1,500
フライドチキン <i>Fried Chicken</i>	  	2,000
ソーセージ盛り合わせ <i>Assorted Sausages</i>		1,800
フィッシュ&チップス <i>Fish and Chips</i>	 	2,300
海老フライ 温野菜と自家製タルタルソースソース添え (3尾) <i>Deep-fried Prawn 3 pieces with Hot Vegetables, Tartar Sauce</i>	   	4,000
淡路鶏もも肉のゲリル (きのこソース または おろしポン酢) <i>Grilled Chicken Thigh with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce</i>	 	3,600
神戸ビーフのハンバーグステーキ 淡路オニオンとデミグラスソース <i>Kobe Beef Hamburg Steak with Sauteed Awaji Onion, Demi-glaze Sauce</i>	  	4,200

## Pasta & Pizza パスタ&ピザ

神戸ビーフのボロネーゼ <i>Kobe Beef Bolognese</i>		¥ 3,200
ペスカトーレ (シーフードのトマトソース) <i>Pescatore (Seafood Spaghetti with Tomato Sauce)</i>	 	3,100
海老と茸のクリームスパゲティ <i>Shrimp and Mushroom Cream Spaghetti</i>	   	2,800
ミックスピザ (直径 18cm) <i>Mixed Pizza</i>	 	1,800

## Rice ライス

神戸ビーフの煮込みオムライス <i>Fluffy Omelet Rice with Kobe Beef Stew</i>	  	¥ 3,600
シーフードピラフ <i>Seafood Pilaf</i>	   	2,900
ビーフピラフ <i>Beef Pilaf</i>	  	2,900

## Snacks スナック

---

ビーフジャーキー .....	¥ 1,300
<i>Beef Jerky</i>	
ドライフルーツ .....	1,100
<i>Assorted Dried Fruits</i>	
オリーブ .....	1,100
<i>Assorted Olive</i>	
レーズンバター&クラッカー .....	1,100
<i>Raisin Butter &amp; Crackers</i>	
おかき三種盛り .....	1,000
<i>Assorted Rice Crackers</i>	
ミックスナッツ .....	1,000
<i>Mixed Nuts</i>	
チョコレート .....	1,100
<i>Chocolate</i>	
ポテトチップス .....	900
<i>Potato Chips</i>	