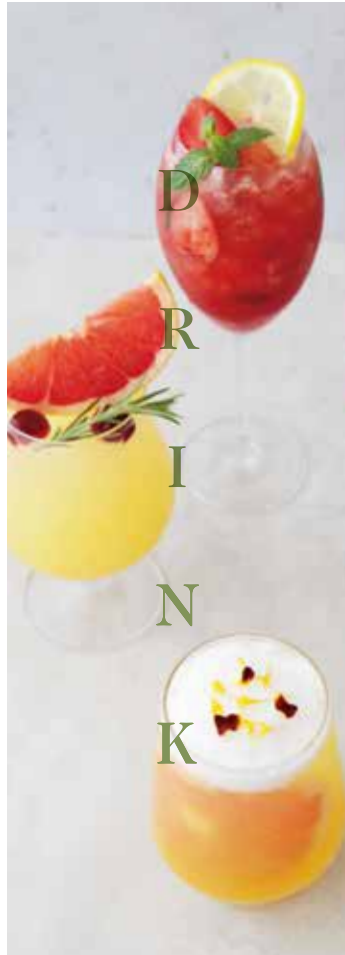




D

R

I

N

K

wine

beer

original

cocktail

highball

beverage

COCKTAIL ALL COHOL

Original

ガーデンレストランのオリジナルボタニカルカクテルは
ノンアルコールとアルコールどちらも。気分に合わせて楽しんで。



オリエンタルバカンス a.	700-
ボタニカルレモネード b.	650-
苺のスパークリングカクテル c.	680-
季節のフルーツモクテル d.	680-
自家製サングリア e.	680-

Alcohol Option

アルコールオプション +100-

beer

生ビール 700-

ノンアルコールビール 700-

シャンディガフ 750-

others

ハイボール 650-

モヒート 750-

cocktail

All 660-

カシス

ピーチ

カンパリ

フランボワーズ

ジン

ウォッカ

◇ お好みの割り方でどうぞ

Cafe

デザート感覚で楽しめる、
季節ドリンクやオリジナルティーなどカフェドリンクもいろいろ

SEASONAL



マンゴーとヨーグルト、ジンジャーのスムージー
680-

ジンジャーのアクセントとライムの香りを加えた
マンゴーとヨーグルトの夏限定スムージー。



白桃レモネード
680-

レモネードに、シナモンなどのスパイスと一緒に
煮詰めた桃のコンポートをトッピングした爽やかな一杯。

TEA

芦屋のティーインポーター「Uf-fu」によるオリジナルティー

All 650-

トゥーストゥース ブレンド (H)

花花 -hoahoa- (H)

ダーズリン プルミエール (H)

アマンドバニユ (H)

プティ グラン アッサム (H)

ジンジャーティー (H)

クラシックアールグレイ (H)

カモミール ダーズリン (H)

ルイボ스티ー&ベルガモット (H)

アイ스티ー

COFFEE

芦屋エビアンコーヒーショップの豆を使用

スタンダードコーヒー (H) 600-

ダークコーヒー (H) 650-

カフェオーレ (H/I) 650-

アイスコーヒー 600-

JUICE

国産フルーツジュース All 880-

きよみ

和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように
やさしく絞った、混じり気のない100%ピュアオレンジジュース。

すりおろし林檎

実の中に蜜が入った、格別に甘い信州産りんご
「ふじ」を使った果汁100%ジュース。

白桃

世界の桃を味見し、選び抜いた国産のももを使った、白桃ジュース。

soft drink All 550-

コーラ

ジンジャーエール

ウーロン茶

※写真はイメージです。※表示価格はすべて税込です。



W Naturel

ガーデンレストランのお料理たちにぴったりな自然派ワインを集めました。
乾杯はぜひ、スパークリングワインで。

I N E	sparkling & champagne		G	B
	ビオビオバブルス エクストラドライNV [Italy]		880-	5,170-
	青林檎やライムなどのフレッシュな果実の香り。柔らかくクリーミーな泡が口いっぱいに広がる。			
	ブリュット NV ウーヴ・アンジュリー [France]		-	7,150-
	red wine		G	B
	パスカル・ジョリヴェ アティテュード ピノ・ノワール [France]		700-	-
	軽やかで果実味もあるバランスタイプ。すっきりとしたピノ・ノワール。1杯目にもってこい！			
	フォッラ モンテプルチアーノ・ダブルツツォ 2018 ファビュラス [Italy]		750-	-
	ブルーンの香り、冷涼感と優しいタンニンが印象的！			
	2018 パイス・サルヴァヘ マウレ・ヴァレー [Chile]		830-	-
	ナチュラルな果実味が広がるミディアムボディ。しっかりとしたタンニンも感じられる味わい。			
	white wine		G	B
	トランキル・ブラン ドメーヌバサック [France]		700-	-
	グレープフルーツやハーブの香り、程よいミスカの香りあり。すっきりとした辛口。			
	ファビュラス マルヴァジア 2018 ファビュラス [Italy]		750-	-
	リンゴやスモモの香り、心地良い苦味が感じられます。			
	2019 パイス・サルヴァヘ・ホワイト マウレ・ヴァレー [Chile]		830-	-
	フレッシュな柑橘系の果実味とハッキリとした酸とミネラルが特徴。			

Bottle

その他ボトルもご用意しております。お気軽にスタッフまで。

red			B
パスクワ ロッソ デル ヴェネト [Italy]	-		3,050-
バロンフィリップ ド ロスチャイルド シラー [France]	-		3,850-
29クォーター メンヒルサレント [Italy]	-		4,400-
white			
パスクワ ピアンコ デル ヴェネト [Italy]	-		3,050-
バロンフィリップ ド ロスチャイルド ソーヴィニヨンブラン [France]	-		3,850-
ローゼン リースリング トロッケン [Germany]	-		4,400-



P A S T A &

pasta

prefix

pizza

salad

prosciutto

cheese



P A S T A

ガーデンレストランのパスタはすべて自家製生パスタ。
毎日店内で練り上げ、製麺しています。
もっちりとした食感とソースによくからむのが特徴です。



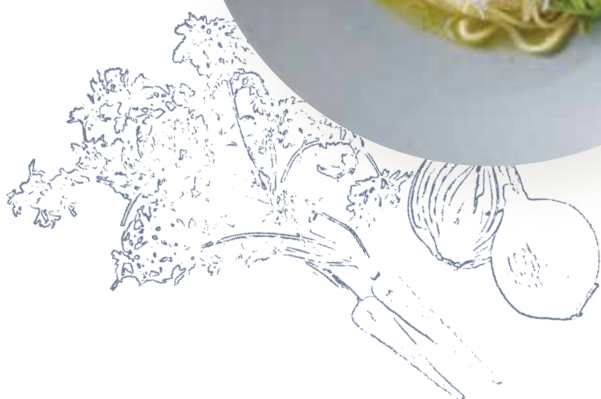
a.



b.



c.



TOMATO BASE

淡路産ミディトマトとバジリコのポモドーロ a.

単品

1,200-

淡路産ヒイカのプッタネスカ 淡路産フレッシュハーブの香り

1,350-

神戸ポークベーコンと淡路産ロースト玉ねぎのアマトリチャーナ

1,400-

OIL BASE

淡路産シラスとレタスの塩レモンオイルパスタ b.

単品

1,250-

明石タコとバジリコのジェノベーゼ フジッリ c.

1,450-

パスタメニューには下記のセットがお付けできます

Aset

ガーデンサラダ
&
コーヒー or 紅茶
+350-

Bset

ベーグル
&
コーヒー or 紅茶
+450-

Cset

ベーグル
& ガーデンサラダ
& コーヒー or 紅茶
+650-



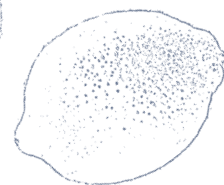
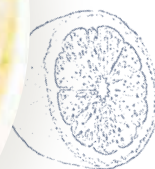
f.



e.



d.



CREAM BASE

播州赤たまごとミモレットチーズの濃厚カルボナーラ d.

単品

1,450-

SPECIAL

香住産甘エビと桃のガスパチヨ風冷製パスタ e.

単品

1,400-

神戸牛のTOOTH TOOTHボロネーゼ チーズフォンデュがけ

※神戸牛50%使用

1,500-

旬野菜と有頭海老のビスク香る トマトクリームスープパスタ f.

1,700-

本日の鮮魚と魚介の淡路産ハーブ香るブイヤベース風パスタ

1,900-

神戸牛の赤ワイン煮込みとポルチーニ香るリガトーニ

2,500-

パスタメニューには下記のセットがお付けできます

Dset

前菜4種盛り合わせ

(例) ケークサレ、テリーヌ、カルパッチョ、本日のチーズ
& ベーグル & コーヒー or 紅茶

+1,000-



※写真はイメージです。※表示価格はすべて税込です。

G A R D E N *Course*



アフタヌーンティーセットも楽しめる
ガーデンコース

おひとり様 3,800～

前菜

本日鮮魚と淡路みかんのガスパチョ風サラダ

パスタ or ピッツァ or メイン

右ページよりお選びください

ベーグル

アフタヌーンティーセット

シューやタルトなど全9種のデザート

食後のカフェ

コーヒー or 紅茶



f.

P
A
S
T
A

TOMATO BASE

淡路産ミディトマトとバジリコのポモドーロ

淡路産ヒイカのプッタネスカ 淡路産フレッシュハーブの香り (+300)

神戸ポークベーコンと淡路産ロースト玉ねぎのアマトリチャーナ (+200) f.

CREAM BASE

播州赤たまごとミモレットチーズの濃厚カルボナーラ (+300)

OIL BASE

淡路産シラスとレタスの塩レモンオイルパスタ

明石タコとバジリコのジェノベーゼ フジッリ (+300)

SPECIAL

香住産甘エビと桃のガスパチョ風冷製パスタ (+200)

神戸牛のTOOTH TOOTHボロネーゼチーズフォンデュがけ (+500)

※神戸牛50%使用

旬野菜と有頭海老のビスク香る トマトクリームスープパスタ (+600)

本日の鮮魚と魚介の淡路産ハーブ香るブイヤベース風パスタ (+600)

神戸牛の赤ワイン煮込みとポルチーニ香るリガトーニ (+800)



g.

P
I
Z
Z
A

ピッツァ マルゲリータ

淡路産ヒイカのピッツァ・マリナーラ (+200) g.

六甲山牧場カマンベールのクアトロ・フォルマッジ (+400)

ブッラータチーズと神戸牛ミートソースのピッツァ (+800)

※神戸牛50%使用

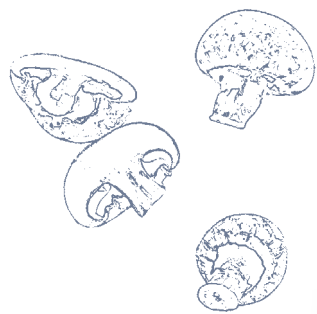


h.

M
A
I
N

TOOTHグリルチキン

淡路産イチジクとマスタードのソース (+600) h.



i.

P

I

Z

Z

A

ピッツァ・マルゲリータ

1,200-

淡路産ヒイカのピッツァ・マリナーラ

1,500-

六甲山牧場カマンベールのクアトロ・フォルマッジ j.

1,700-

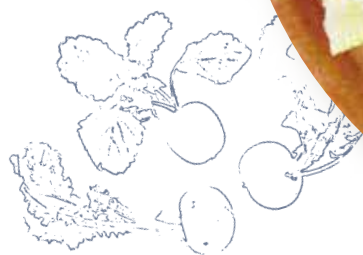
ブッラータチーズと神戸牛ミートソースのピッツァ i.

※神戸牛 50% 使用

2,500-

j.





k.

E
T
C
E
T
E
R
A

3種チーズのシーザーサラダ k.	1,000-
生ハム&サラミ盛り合わせ	1,200-
チーズソムリエセレクトのチーズボード l.	1,200-
シャルキュトリー&チーズボード	1,450-
シチリア産アンチョビとハーブのポテトフリット	700-
ベーグル	300-

l.





S O R A G A R D E N

About

そらガーデンとは

店内から一望できる庭園は、プラントハンターとして国内外で注目を集めている「西島清順氏」がプロデュース。大空に抱かれた都会の楽園でスペシャルな時をお楽しみください。



そら植物園代表 プラントハンター
西島清順 Nishihata Seijun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋「花宇」の五代目であり、そら植物園(株)代表取締役社長。日本全国、世界数十カ国を旅し、収集している植物は数千種類。国内外含め、多数の企業、団体、行政機関、プロの植物業者等からの依頼に応え、さまざまなプロジェクトを各地で展開、反響を呼んでいる。



食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ

左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。

【關於去除特定食物的政策】[Policy of the removal of specified ingredient]

(Language : 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。