

DRINK *Menu*

Drink
ALCOHOL MENU

アルコールドリンク



BOTANICAL COCKTAIL

ガーデンレストランのオリジナルボタニカルカクテル。
気分に合わせて楽しんで。

FRUIT SPARKRING <i>Cocktail</i>	フルーツスパークリングカクテル
洋梨のスパークリングカクテル	750-
キウイとライムのスパークリングカクテル	750-
葡萄のスパークリングカクテル	700-
FRUIT <i>Cocktail</i>	フルーツカクテル
ボタニカルレモネードカクテル	750-
自家製サングリア	780-

SPARKLING & CHAMPAGNE

スパークリング&シャンパン

乾杯は是非スパークリングワインで！	G	B
ピオピオバブルス エクストラドライNV	880-	5,170-
ブリュット NV ウーヴ・アンジュリー	-	7,150-

RED WINE

赤ワイン

本日のワイン 内容はお気軽にスタッフまで	500-
ロッソ・トスカーナ2018 / ボルゴ・スコペート【ITALY】 後味にふんわり桃やバラの花が香ります。すっきりとした味わいで赤ワインが苦手の方にもおすすめ。	700-
コート デュ ローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ【FRANCE】 ブラックベリー、リコリス、ペッパーの風味。肉料理によく合う赤ワインです。	750-
ル・プティ・パリジャン 2018 / レ・ヴィニュロン・パリジャン【FRANCE】 軽やかな果実とはっきりした酸味が特徴。自然派ならではの酵母感も感じられる一杯です。	830-

WHITE WINE

白ワイン

本日のワイン 内容はお気軽にスタッフまで	500-
ドメヌ・デ・グラス エステート ソーヴィニヨン・ブラン【CHILE】 ソーヴィニヨンブランらしいシトラス、ライムなどの柑橘系の風味。一杯目に最適。	700-
ソミュール キュヴェ・ヴァン・デュ・ノール2018【FRANCE】 まろやかな果実味があり桃などの風味を感じられる一杯です。	750-
エステート・リザーブ シャルドネ2019 グレネリー【SOUTH AFRICA】 しっかりとした酸味と濃厚な果実味。少し苦みも感じられる余韻がしっかりした白ワインです。	830-

BOTTLE WINE

ボトルワイン

RED WINE	
パスクワ ロッソ デル ヴェネト	3,050-
バロンフィリップ ド ロスチャイルド シラー	3,850-
29クォーター メンヒルサレント	4,400-
WHITE WINE	
パスクワ ビアンコ デル ヴェネト	3,050-
バロンフィリップ ド ロスチャイルド ソーヴィニオンブラン	3,850-
ローゼン リースリング トロッケン	4,400-

BEER

ビール

生ビール	700-
ノンアルコールビール	700-
シャンディガフ	750-
パナシェ	750-

◇その他のカクテル類はスタッフまでお申しつけください◇

Drink
NON ALCOHOL MENU

ノンアルコールドリンク



BOTANICAL COCKTAIL

ガーデンレストランのオリジナルボタニカルドリンクは
ノンアルコールでもお楽しみいただけます。

FRUIT SPARKRING <i>Cocktail</i>	フルーツスパークリングカクテル
洋梨のスパークリングカクテル	700-
キウイとライムのスパークリングカクテル	700-
葡萄のスパークリングカクテル	650-
FRUIT <i>Cocktail</i>	フルーツカクテル
ボタニカルレモネードカクテル	700-
自家製サングリア	730-
SPRAKRING <i>Juice</i>	スパークリングジュース
フルーツそのもののおいしさを心地良い炭酸と一緒に楽しめるスパークリングジュース	
ピュアボム ホワイトグレープジュース	ALL 500-
ピュアボム アップルジュース ロゼ	

TEA		紅茶
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		
トゥーストゥースブレンド	花花	ALL 500-
ダーズリン プルミエール	アモンドバニニュー	
プティ グラン アッサム	ジンジャーティー	
クラシックアールグレイ	カモミールダーズリン	
ルイボスティー&ベルガモット	アイスティー	

COFFEE		コーヒー
芦屋エビアンコーヒーショップの豆を使用		
EVIANスタンダードコーヒー		600-
カフェオーレ (H / I)		650-
アイスコーヒー		600-

FRUIT <i>Juice</i>	国産フルーツジュース
きよみ	ALL 880-
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、混じりっ気のない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。	

◇その他のソフトドリンクはスタッフまでお申しつけください◇

DINNER *Menu*



*Garden
Piatto
Unico*



Dinner PIATTO UNICO TRÉSOR

ピアットウニコトレゾール おひとり様 / 3,600~

色どり華やかな前菜盛り合わせに始まり、
自慢のメインディッシュと、こだわり自家製麺パスタの組み合わせ“ピアットウニコ”。
一皿で二度美味しい、ちょっと贅沢なハレのお食事をお楽しみください。



APPETIZER 前菜盛り合わせ

但馬鴨と林檎のコンフィチュール / ポルチーニ香るサーモンのムース
鯛のマリネ ラビゴットソース

PIATTO UNICO 選べるメインディッシュとパスタのワンプレート

選べるメインディッシュ		PASTA 選べるパスタ
丹波鶏と果実のハーブロースト	3,600-	パルマ産生ハムとピスタチオ香る ジェノベーゼ・フジッリ
本日鮮魚の香草パン粉ロースト 揚げ茄子のラタトゥイユ添え	3,900-	神戸ポークと 3種の木の子の子のカルボナーラ
神戸牛のブッフブルギニョン 旬野菜のロースト添え	4,200-	紅ズワイガニのスパゲッティポモドーロ ハーブバター添え (+400yen)

BREAD TOOTHベーグル

DESSERT パティスリーTOOTH TOOTH のケーキ

CAFE コーヒー or 紅茶

Dinner

PIATTO UNICO

ピアットユニコディナー おひとり様 / 2,800～

ガーデンレストラン自慢のメインディッシュと、店内で練り上げる自家製麺のパスタ。

2つの魅力をぎゅっと一皿に凝縮してお楽しみいただけます。



SALAD or SOUP サラダボウル or 季節のポタージュ

PIATTO UNICO 選べるメインディッシュとパスタのワンプレート

MAIN 選べるメインディッシュ		PASTA 選べるパスタ
丹波鶏と果実のハーブロースト	2,800-	パルマ産生ハムとピスタチオ香る ジェノベーゼ・フジッリ
本日鮮魚の香草パン粉ロースト 揚げ茄子のラタトゥイユ添え	3,100-	神戸ポークと 3種の木の子のカルボナーラ
神戸牛のブッフブルギニョン 旬野菜のロースト添え	3,400-	紅ズワイガニのスパゲッティポモドーロ ハーブバター添え (+400yen)

BREAD TOOTHベーグル

DESSERT パティスリーTOOTH TOOTH のケーキ

CAFE コーヒー or 紅茶

Course

GRILL BEEF

淡路産牛グリルのコース おひとり様 / 6,000～

淡路産牛がメインディッシュのディナーコース。

パスタとパティスリーTOOTH TOOTHのケーキがついた豪華なコースです。



APPETIZER 前菜盛り合わせ

但馬鴨と林檎のコンフィチュール / ポルチーニ香るサーモンのムース
鯛のマリネ ラビゴットソース

PASTA 選べるパスタ

パルマ産生ハムとピスタチオ香る ジェノベーゼ・フジッリ

神戸ポークと3種の木の子のカルボナーラ

紅ズワイガニのスパゲッティポモドーロ ハーブバター添え (+400yen)

MAIN 淡路産牛と旬野菜のグリル
フォン・ド・ヴォーとすだちのコンフィで

BREAD TOOTHベーグル

DESSERT パティスリーTOOTH TOOTH のケーキ

CAFE コーヒー or 紅茶

Menu

À LA CARTE

アラカルトメニュー



APPETIZER

ガーデンサラダボウル	1,000-
チーズソムリエセレクトのチーズボード	1,500-
切りたてパルマ産生ハムS	700-
切りたてパルマ産生ハムL	1,200-
サラミ盛り合わせ	1,200-
チーズシャリュキュートリーボード	1,800-
オリーブのマリネ	500-
パスタフリット	400-
TOOTHベーグル	220-

PASTA

本日のパスタリガトーニ	1,500-
本日のラビオリ	1,800-
パルマ産生ハムとピスタチオ香るジェノベーゼ・フジッリ	1,250-
神戸ポークと3種の木の子のカルボナーラ	1,400-
紅ズワイガニのスパゲッティポモドーロ ハーブバター添え	1,500-

MAIN

丹波鶏と果実のハーブロースト	1,300-
本日鮮魚の香草パン粉ロースト 焼き茄子のラタトゥイユ添え	1,400-
神戸牛のブッフブルギニョン 旬野菜のロースト添え	2,000-

INFORMATION

インフォメーション

TOOTH
MART
STORE
Too Smart Life Style.
PRODUCED BY TOOTH TOOTH



TOOTH TOOTH MART STORE とは

食事やお買い物が楽しい“ハレの日常”を提案するオンラインショップ「TOOTH MART STORE」。
ケーキや焼き菓子などのスイーツやパスタ、ベーグルなどのフード、TOOTH TOOTHセレクトの遊び心ある
ライフスタイル雑貨などのお買い物が楽しめます。

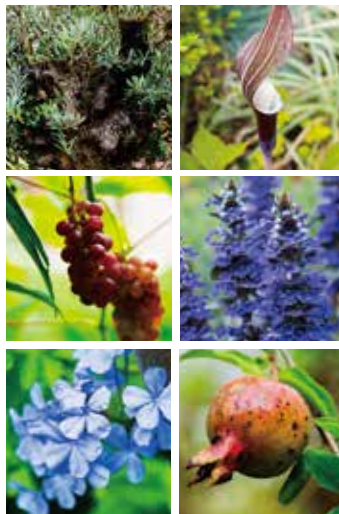


食事やお買い物が楽しい“ハレの日常”を
提案するオンラインショップ

About SORA GARDEN

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
「西畠清順氏」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
西畠清順 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。



食物アレルギー又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。

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