

wine

beer

original

cocktail

highball

beverage

のではないのしが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でも。気分に合わせて楽しんで。

K

L



a. b	C.	e.	
15			

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-

◇ お好みの割り方でどうぞ

- 1	N.
-	
1	- 76

L

A B				
	beer		cocktail	AII 660-
L	生ビール	700-	カシス	
C	ノンアルコールビール	700-	ピーチ	
O	シャンディガフ	750-	カンパリ	
Н	others		フランボワーズ	
O	ハイボール	650-	ジン	
	モヒート	750-	ウォッカ	

S
E
A
S
O
N
L

T



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-

Cafe

デザート感覚で楽しめる、 季節のオリジナルティーソーダ

葡萄とマスカットの ティーソーダ

680-

マスカットの紅茶を使った、すっきりとした甘みのフルーツティーソーダ。

トゥーストゥース ブレンド(H) 花花-hoahoa- (H) ダージリン プルミエール (H) アマンドバニーユ (H) E 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 ダージリン(H) A ルイボスティー&ベルガモット (H) アイスティー 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 \mathbf{C} 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。 芦屋エビアンコーヒーショップの豆を使用 J () すりおろし林檎 スタンダートコーヒー (H) 実の中に蜜が入った、格別に甘い信州産りんご 600-U 「ふじ」を使った果汁100%ジュース。 F ダークコーヒー (H) 650-I 白桃 F 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。 650-カフェオーレ (H/I) \mathbf{C} E アイスコーヒー 600soft drink AII 550-E E コーラ ジンジャーエール

ウーロン茶



W Maturel 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。

т	sparkling & champagne	G	В
1	ビオビオバブルス エクストラドライNV [ltaly]	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。		
N	ブリュット NV ウーヴ・アンジュリー [France]	-	7,150-
11	red wine	G	В
E	パスカル・ジョリヴェ アティテュード ピノ・ノワール [France] 軽やかで果実味もあるバランサータイプ。すっきりとしたピノ・ノワール。1杯目にもってこい!	700-	-
	フォッラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 2018 ファビュラス [Italy] ブルーンの香り、冷涼感と優しいタンニンが印象的!	750-	-
	2018 パイス・サルヴァへ マウレ・ヴァレー [Chile] ナチュラルな果実味が広がるミディアムボディー。しっかりとしたタンニンも感じられる味わい。	830-	-
	white wine	G	В
	トランキル・ブラン ドメーヌバサック [France] グレープフルーツやハーブの香り、程よいミュスカの香りあり。すっきりとした辛口。	700-	-
	ファビュラス マルヴァジア 2018 ファビュラス [Italy] リンゴやスモモの香り、心地良い苦味が感じられます。	750-	-
	2019 パイス・サルヴァヘ・ホワイト マウレ・ヴァレー [Chile] 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。	830-	-

Pottle 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		В
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 ビアンコ 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-







A

S

T

A

&

pasta

prefix

pizza

salad

prosciutto

cheese







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-



パスタメニューには下記のセットがお付けできます



神戸牛の赤ワイン煮込みとポルチーニ香るリガトーニ

– 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-

2,500-

E T \mathbf{C} E T E R A



3種チーズのシーザーサラダ g.	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 h.	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-

