

Original BOTANICAL COCKTAIL

オリジナルボタニカルカクテル

ガーデンレストランのオリジナルボタニカルカクテル。
アルコールでもノンアルコールでも楽しめます。



FRUIT SPARKRING *Cocktail*



ブラッドオレンジの
スパークリングカクテル
¥600 (税込¥660)



イチゴの
スパークリングカクテル
¥600 (税込¥660)



キウイとライムの
スパークリングカクテル
¥650 (税込¥715)

FRUIT *Cocktail*



ボタニカルレモネードカクテル
¥600 (税込¥660)



自家製サングリア
¥620 (税込¥682)

ALCOHOL OPTION ... アルコールに変更 +¥80 (税込¥88)

ALCOHOL Drink アルコールドリンク

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！			
ピオピオバブルス エクストラドライNV	glass ¥800 (税込¥880)	bottle ¥4,700 (税込¥5,170)	
ブリュット NV ウーヴ・アンジュリー	-	¥6,500 (税込¥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 (税込¥550)	
ロッシン・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。		¥650 (税込¥715)	
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。		¥680 (税込¥748)	
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。		¥760 (税込¥836)	
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 (税込¥550)	
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。		¥650 (税込¥715)	
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。		¥680 (税込¥748)	
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。		¥760 (税込¥836)	
BOTTLE WINE		ボトルワイン	
RED WINE			
バスクワ ロッシン デル ヴェネト	¥2,800 (税込¥3,080)		
バロンフィリップ ド ロスチャイルド シラー	¥3,500 (税込¥3,850)		
29クォーター メンヒルサレント	¥4,000 (税込¥4,400)		
WHITE WINE			
バスクワ ビアンコ デル ヴェネト	¥2,800 (税込¥3,080)		
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	¥3,500 (税込¥3,850)		
ローゼン リースリング トロッケン	¥4,000 (税込¥4,400)		
BEER		ビール	
生ビール		¥650 (税込¥715)	
ノンアルコールビール		¥630 (税込¥693)	
シャンディガフ		¥680 (税込¥748)	
パナシェ		¥680 (税込¥748)	

NON ALCOHOL Drink ノンアルコールドリンク

SPRAKRING Juice

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 (税込¥550)

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

トウーストウースブレンド ¥600 (税込¥660)

アマンドバニース ¥650 (税込¥715)

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 カモミールダージリン

花花 ダージリン プルミエール

ルイボスティ&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 ¥550 (税込¥605)

カフェオーレ (H / I) ¥600 (税込¥660)

アイスコーヒー ¥550 (税込¥605)

FRUIT Juice

国産フルーツジュース

きよみ

all ¥800 (税込¥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

**GARDEN
PIATTO UNICO**



MAIN × PASTA

Dinner

PIATTO UNICO TRÉSOR

ピアットウニコトレゾール

おひとり様 / ￥3,100 (税込 ￥3,410)～

メインディッシュとパスタをお好きな組み合わせで楽しめる“ピアットウニコ”。
季節で変わる前菜も魅力的なガーデンレストラン自慢のセットです。



APPETIZER 前菜 4 種盛り合わせ
内容はスタッフまでお尋ねください

CHOICE MAIN 選べるメインディッシュ

淡路鶏のクリーム煮
鶯野さんが育てたホウレン草のバター添え

本日鮮魚と春野菜の紙包み焼き
淡路産フレッシュハーブの香り

神戸牛の赤ワイン煮込み
ポットパイ仕立て (+¥825税別)



CHOICE PASTA 選べるパスタ

ホタルイカと菜の花の
アメリケーヌトマトソースパスタ

淡路産しらすと和セリ、
パセリバター香るリングイネ

神戸ポークベーコンとグリルした極太アスパラの
カルボナーラフジッリ (+¥550税別)

BREAD TOOTH ベーグル

CAFE コーヒー or 紅茶

Dinner

PIATTO UNICO

ディナーピアットウニコ

おひとり様 / ￥2,300 (税込 ￥2,530)～

メインとパスタが 1 種類ずつ選べる“ピアットウニコ”に
スープ or サラダがついた少しリーズナブルなディナーセットです。



SALAD or SOUP サラダボウル or 季節のポタージュ

CHOICE MAIN 選べるメインディッシュ

淡路鶏のクリーム煮
鶯野さんが育てたホウレン草のバター添え

本日鮮魚と春野菜の紙包み焼き
淡路産フレッシュハーブの香り

神戸牛の赤ワイン煮込み
ポットパイ仕立て (+¥825税別)



CHOICE PASTA 選べるパスタ

ホタルイカと菜の花の
アメリケーヌトマトソースパスタ

淡路産しらすと和セリ、
パセリバター香るリングイネ

神戸ポークベーコンとグリルした極太アスパラの
カルボナーラフジッリ (+¥550税別)

BREAD TOOTH ベーグル

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	¥950 (税込¥1,045)
チーズソムリエセレクトのチーズボード	¥1,380 (税込¥1,518)
切りたてパルマ産生ハムS	¥650 (税込¥715)
切りたてパルマ産生ハムL	¥1,100 (税込¥1,210)
サラミ盛り合わせ	¥1,100 (税込¥1,210)
チーズシャリュキュートリーボード	¥1,650 (税込¥1,815)
オリーブのマリネ	¥500 (税込¥550)
パスタフリット	¥380 (税込¥418)
TOOTHベーグル	¥300 (税込¥330)

PASTA

ホタルイカと菜の花のアメリケーヌトマトソースパスタ	¥1,380 (税込¥1,518)
淡路産しらすと和セリ、パセリバター香るリングイネ	¥1,380 (税込¥1,518)
神戸ポークベーコンとグリルした極太アスパラのカルボナーラフジッリ	¥1,680 (税込¥1,848)

MAIN

淡路鶏のクリーム煮 鶯野さんが育てたハウレン草のバター添え	¥1,380 (税込¥1,518)
本日鮮魚と春野菜の紙包み焼き 淡路産フレッシュハーブの香り	¥1,380 (税込¥1,518)
神戸牛の赤ワイン煮込み ポットパイ仕立て	¥1,880 (税込¥2,068)

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 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
詳しくはこちらから



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 Seijyun

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