

Garden WINTER MOCKTAIL

ガーデンウィンターモクテル



イチゴの
スパークリングモクテル

¥650 (税込¥693)

イチゴとフレッシュレモンを使った、
ミントの香りがほのかに香る
スパークリングカクテル。



自家製柚子はちみつの
スパークリングモクテル

¥850 (税込¥935)

はちみつに漬け込んだ
柚子シロップをソーダで割り、
トニック香るエスプーマと柚子の皮で
さっぱりとした一杯に仕上げております。



ポタニカル
レモネード

¥600 (税込¥660)

レモン、フレッシュレモングラス、
ミントを使った爽やかなレモネード。

キウイのガーデンモヒート

¥750 (税込¥825)

爽やかなモヒートを
キウイベースに仕上げております。
アルコール入りがおススメ！



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

SANGRIA		サングリア	
自家製サングリア		alcohol ¥700 (税込¥770)	non alcohol ¥620 (税込¥682)
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！		glass	bottle
ビオビオバブルス エクストラドライNV		¥800 (税込¥880)	¥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、価格はお気軽にスタッフまで			
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。		¥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)	
トゥーストゥースオリジナルラベル カベルネソーヴィニオン【CHILE】		¥800 (税込¥880)	
WHITE WINE		白ワイン	
本日のワイン 内容、価格はお気軽にスタッフまで			
ドメヌ・デ・グラス エステート ソーヴィニオン・ブラン【CHILE】 ソーヴィニオ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)	
トゥーストゥースオリジナルラベル シャルドネ【CHILE】		¥800 (税込¥880)	
BOTTLE WINE		ボトルワイン	
RED WINE			
パスクワ ロッソ 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			
パスクワ 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)	

◇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◇

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

¥550 (税込¥605)

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

プティ グラン アッサム

クラシックアールグレイ

花花

ルイボスティ&ベルガモット

アイスティー

¥600

(税込¥660)

アモンドバニーユ

ジンジャーティー

カモミールダーズリン

ダーズリン プルミエール

¥650

(税込¥715)

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 ¥630 (税込¥693)

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
SPECIAL ONE PLATE**



**PIATTO UNICO
MAIN × PASTA**

Dinner

SPECIAL ONE PLATE TRÉSOR

スペシャルワンプレートトレゾール “ピアットウニコ”

おひとり様 / ￥3,200 (税込 ￥3,520)～

メインディッシュとパスタが選べる、ガーデンのスペシャルワンプレート“ピアットウニコ”に
季節で変わる前菜も付いたガーデンレストラン自慢のディナーセットです。



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

低温調理した丹波鶏胸肉のロースト
蕪のピューレとパセリのソース

香住産アナゴと冬野菜のグリル
レフォール香るバルサミコソース

黒毛和牛イチボのタリアータ
紅はるかのロースト マデラソース
(+¥600 税別)



CHOICE PASTA 選べるパスタ

アンコウと筍、
春菊ピューレのオイルソースパスタ

有頭海老とリコッタチーズの
トマトアメリカヌパスタ

神戸ポークベーコンとバターナッツ、
ミモレットのカルボナーラフジリ
(+¥400 税別)

BREAD TOOTH ベーグル

CAFE コーヒー or 紅茶

Dinner

SPECIAL PLATE

スペシャルプレートディナー “ピアットウニコ”

おひとり様 / ￥2,400 (税込 ￥2,640)～

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 切りたて生ハムと季節のロースト野菜のサラダ or 季節のポタージュ

CHOICE MAIN 選べるメインディッシュ

低温調理した丹波鶏胸肉のロースト
蕪のピューレとパセリのソース

香住産アナゴと冬野菜のグリル
レフォール香るバルサミコソース

黒毛和牛イチボのタリアータ
紅はるかのロースト マデラソース
(+¥600 税別)



CHOICE PASTA 選べるパスタ

アンコウと筍、
春菊ピューレのオイルソースパスタ

有頭海老とリコッタチーズの
トマトアメリカヌパスタ

神戸ポークベーコンとバターナッツ、
ミモレットのカルボナーラフジリ
(+¥400 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

前菜盛合せ	¥1,980 (税込¥2,178)
チーズ盛合せプレート	¥1,380 (税込¥1,518)
切りたて生ハムS	¥650 (税込¥715)
切りたて生ハムL	¥1,100 (税込¥1,210)
チーズ&シャルキュトリーボード	¥1,650 (税込¥1,815)
オリーブのガーデン風マリネ	¥500 (税込¥550)

SALAD

ガーデンサラダボウル	¥1,180 (税込¥1,298)
------------	-------------------

FRIT

パスタフリット	¥380 (税込¥418)
ハーブ香るフレンチフライ	¥660 (税込¥748)

BREAD

TOOTHベークル	¥300 (税込¥330)
-----------	---------------

SOUP

本日のスープ	¥630 (税込¥693)
--------	---------------

PASTA

アンコウと筍芋、春菊ピューレのオイルソースパスタ	¥1,380 (税込¥1,518)
有頭海老とリコッタチーズのトマトアメリカヌパスタ	¥1,380 (税込¥1,518)
神戸ポークベーコンとバターナッツ、ミモレットのカルボナーラフジッリ	¥1,680 (税込¥1,848)

MAIN

低温調理した丹波鶏胸肉のロースト 蕪のピューレとパセリのソース	¥1,380 (税込¥1,518)
香住産アナゴと冬野菜のグリル レフォール香るバルサミコソース	¥1,380 (税込¥1,518)
黒毛和牛イチボのタリアータ 紅はるかのロースト マデラソース	¥1,880 (税込¥2,068)

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 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