

# 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  
¥680 (税込¥748)

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  
¥860 (税込¥946)

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  
¥630 (税込¥693)

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  
¥760 (税込¥836)

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<br>¥720 (税込¥792) | non alcohol<br>¥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                                                                   |  | ¥820<br>(税込¥902)         | ¥4,700<br>(税込¥5,170)         |
| ブリュット NV    ウーヴ・アンジュリー                                                                   |  | -                        | ¥6,500<br>(税込¥7,150)         |
| RED WINE                                                                                 |  | 赤ワイン                     |                              |
| 本日のワイン<br>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 】<br>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。 |  | ¥680 (税込¥748)            |                              |
| コート デュ ローヌ    ヴィエイユ    ヴィーニュ 【 FRANCE 】<br>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。          |  | ¥720 (税込¥792)            |                              |
| 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 】                                                |  | ¥820 (税込¥902)            |                              |
| WHITE WINE                                                                               |  | 白ワイン                     |                              |
| 本日のワイン<br>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 】<br>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。    |  | ¥680 (税込¥748)            |                              |
| ソミュール    キュヴェ・ヴァン・デュ・ノール2018 【 FRANCE 】<br>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。                  |  | ¥720 (税込¥792)            |                              |
| トゥーストゥースオリジナルラベル    シャルドネ 【 CHILE 】                                                      |  | ¥820 (税込¥902)            |                              |
| BOTTLE WINE                                                                              |  | ボトルワイン                   |                              |
| RED WINE                                                                                 |  |                          |                              |
| バスクワ    ロッソ    デル    ヴェネト                                                                |  | ¥2,900 (税込¥3,190)        |                              |
| バロンフィリップ    ド    ロスチャイルド    シラー                                                          |  | ¥3,600 (税込¥3,960)        |                              |
| 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                                                               |  | ¥2,900 (税込¥3,190)        |                              |
| 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                                                   |  | ¥3,600 (税込¥3,960)        |                              |
| 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                                                                                     |  | ¥680 (税込¥748)            |                              |
| ノンアルコールビール                                                                               |  | ¥650 (税込¥715)            |                              |

◇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 <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                                           |                  | ¥630 (税込¥693)        |                  |
|                                                                 |                  | 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                                                    | ¥600<br>(税込¥660) | アモンドバニーユ             | ¥650<br>(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                                                     |                  | カモミールダーズリン           |                  |
| 花花                                                              |                  | ダーズリン    プルミエール      |                  |
| 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                                                 |                  | ¥580 (税込¥638)        |                  |
| カフェオーレ (H / I)                                                  |                  | ¥620 (税込¥682)        |                  |
| アイスコーヒー                                                         |                  | ¥600 (税込¥660)        |                  |
| FRUIT <i>Juice</i>                                              |                  | 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<br>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、選り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ケーヌパスタ         | ¥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

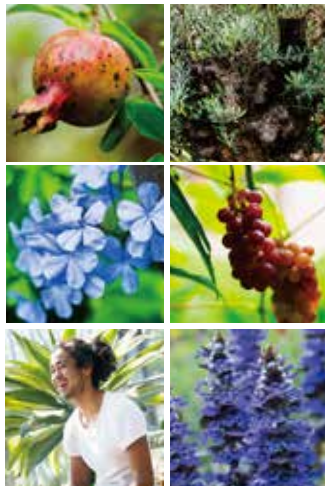
## SORA GARDEN

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