“そらガーデン”をイメージしたオードブルプレートと焼き立てバルーンブレッド、

自家製生パスタ、メイン、選べるデザートがついた、当店おすすめのコース。

COURSE

Dinner

SEASONAL COURSE

ガーデンシーズナルコース

おひとり様 / ￥5,000（税込￥5,500）～

※ 2名様からご注文下さい

Amuse

焼き立てバルーンブレッド　季節のフムスと一緒に

Hors-d’oeuvre

GARDENオードブルプレート

Choice of Pasta

下記から1品お選びください

釜揚げしらすとブロッコリー、菜の花のオイルソースパスタ

神戸ポークベーコンと筍のポモドーロ 木の芽のハーブ添え

有頭海老と六甲マッシュルームのトマトクリームパスタ

切りたて生ハムと神戸トマトのジェノベーゼパスタ

スモークしたホタルイカと春キャベツのカルボナーラフジッリ　檸檬の香り

（+¥330税込）

米茄子のグリルと神戸牛のボロネーゼフジッリ

（+¥440税込）

Choice of Main

下記から1品お選びください

但馬鴨のロースト 淡路島産人参のローストとフムス

仔羊背肉の香草グリル レモングラスとライムのサルサヴェルデ

黒毛和牛と季節の野菜グリル マデラソース

（+¥660税込）

Choice of Dessert

下記から1品お選びください

カルダモン香るクレームブリュレと季節のフルーツ

ショコラテリーヌ　苺とマスカルポーネクリーム

PATISSERIE TOOTH TOOTHのカットケーキ

Cafe

コーヒー **or** 紅茶

À LA CARTE *Menu*

アラカルトメニュー

Appetizer

オリーブのガーデンマリネ
¥500 (税込¥550)

季節の野菜のムース
シェリー香るコンソメジュレ
¥500 (税込¥550)

神戸トマトとタコとオリーブのマリネ a.
¥980 (税込¥1,078)

a.

スパイスとハーブでマリネしたサーモン
リコッタチーズとレモンのヴィネグレット b.
¥1,280 (税込¥1,408)

b.

前菜盛り合わせ ※1名様分
¥980 (税込¥1,078)

ハーブでマリネした鰆のグリル
スパイスナッツオイルソース
¥1,180 (税込¥1,298)

殻付き帆立貝と
六甲マッシュルームのブルギニヨン c.
¥880 (税込¥968)

Frit

c.

自家製パスタフリット
¥400 (税込¥440)

ハーブ香るフレンチフライ
¥680 (税込¥748)

ポルチーニとトリュフ香るフレンチフライ
¥880 (税込¥968)

APPETIZER

Charcuterie & Cheese

切りたて生ハム
¥650 (税込¥715)

神戸ポークの自家製ジャンボンブラン
人参のフムスとナッツ d.
¥820 (税込¥902)

d.

シャルキュトリーボード e.
生ハム、サラミ、ジャンボンブラン
¥1,650 (税込¥1,815)

チーズ各種
¥650 (税込¥715)

e.

4種のチーズボード f.
スキクイーン、ゴルゴンゾーラピカンテ、
サン＝タンドレ、ミモレット
¥1,480 (税込¥1,628)

f.

Salad

g.

ガーデンサラダボウル
¥780 (税込¥858)

切りたて生ハムとリコッタチーズ、
季節の野菜のサラダ g.
¥1,250 (税込¥1,375)

Pasta

釜揚げシラスとブロッコリー、
菜の花のオイルソースパスタ
¥1,380 (税込¥1,518)

神戸ポークベーコンと筍のポモドーロ
木の芽のハーブ添え
¥1,380 (税込¥1,518)

切りたて生ハムと
神戸トマトのジェノベーゼパスタ h.
¥1,480 (税込¥1,628)

h.

有頭海老と六甲マッシュルームの
トマトクリームパスタ i.
¥1,580 (税込¥1,738)

i.

スモークしたホタルイカと
春キャベツのカルボナーラフジッリ　檸檬の香り
¥1,680 (税込¥1,848)

米茄子のグリルと神戸牛のボロネーゼフジッリ j.
¥1,780 (税込¥1,958)

j.

k.

Main

但馬鴨のロースト
淡路島産人参のローストとフムス
¥3,000 (税込¥3,300)

仔羊背肉の香草グリル
レモングラスとライムのサルサヴェルデ
¥3,200 (税込¥3,520)

黒毛和牛と季節の野菜グリル　マデラソース k.
¥3,800 (税込¥4,180)

Dessert

アイス盛り合わせ
¥680 (税込¥748)

l.

カルダモン香るクレームブリュレと
季節のフルーツ l.
¥980 (税込¥1,078)

ショコラテリーヌ
苺とマスカルポーネクリーム m.
¥1,150 (税込¥1,265)

m.

CAFE DRINK *Menu*

カフェドリンクメニュー

Coffee

芦屋エビアンコーヒーショップの豆を使用しております。

EVIANスタンダートコーヒー
¥580 (税込¥638)

カフェオーレ [HOT or ICE]
¥620 (税込¥682)

アイスコーヒー
¥580 (税込¥638)

Tea

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 ¥600 (税込¥660)

- トゥーストゥース ブレンドティー
- プティ グラン アッサム
- クラシックアールグレイ

All ¥650 (税込¥715)

- 花花（ホアホア）
- ルイボスティー＆ベルガモット
- アマンドバニーユ
- ジンジャーティー
- カモミール ダージリン
- ダージリン　プルミエール