



“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。

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)

米茄子のグリルと神戸牛のポロネーゼフジッリ

(+¥440税)

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)

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

PÂTISSERIE 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)

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)



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鱈のグリル
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オン c.
¥880 (税込¥968)

Frit

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)



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)

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)

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nte、
サン＝タンドレ、ミモレット
¥1,480 (税込¥1,628)



Salad

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 Pasta
¥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 Pasta h.
¥1,480 (税込¥1,628)

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

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ポロネーゼフジッリ j.
¥1,780 (税込¥1,958)



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)

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)



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スタンダードコーヒー
¥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)

- トウストゥース 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
- アマンドバニエユ
- 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