1

神戸牛・BBQ・肉料理

Chaquejour Epanoui

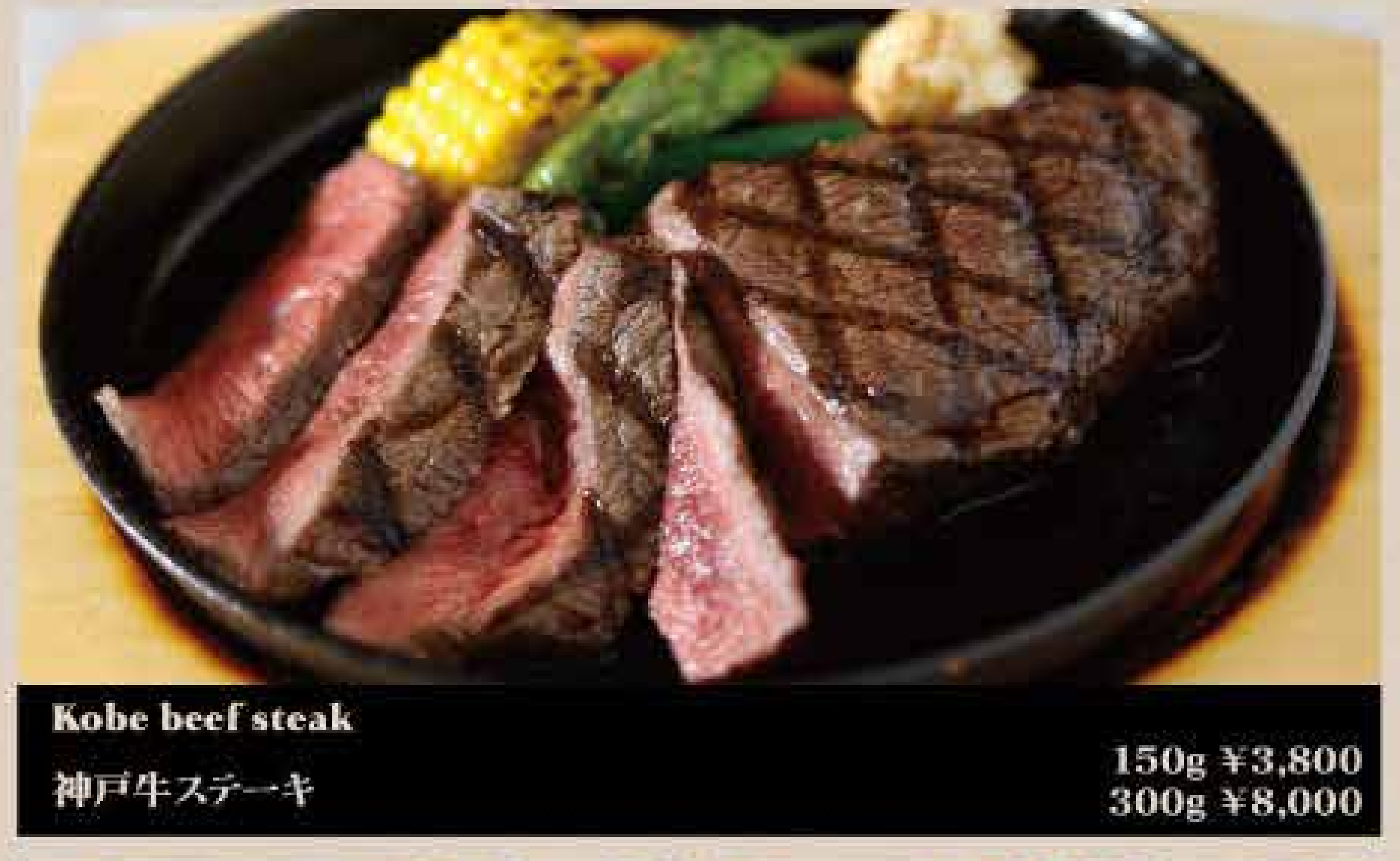
シャックジュール・エパヌイ

KOBE Beef

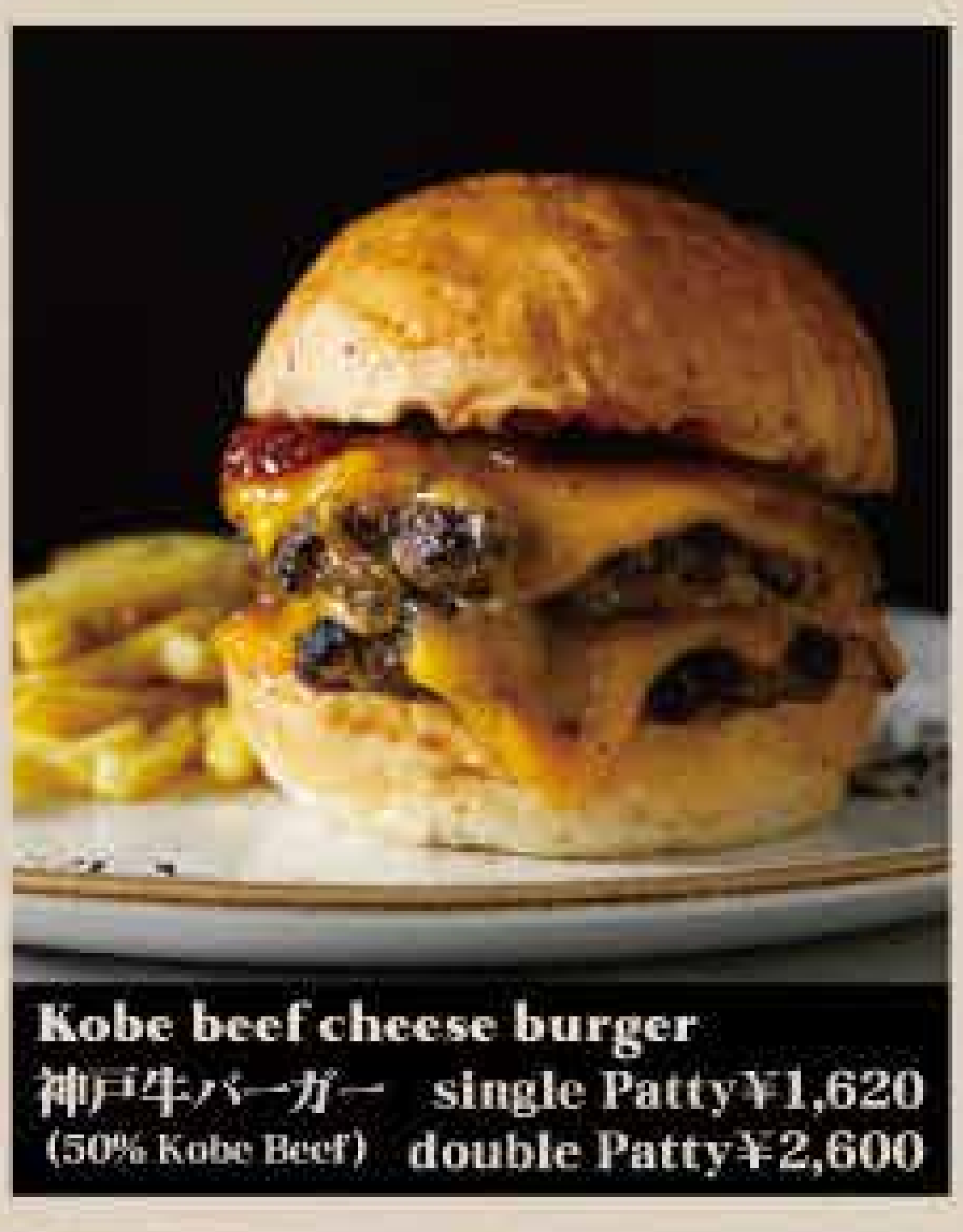
神戸牛

Kobe Beef Menu Collection

KOBE BEEF MENU



Kobe beef steak
神戸牛ステーキ
150g ¥3,800
300g ¥8,000



Kobe beef cheese burger
神戸牛バーガー　single Patty ¥1,620
(50% Kobe Beef)　double Patty ¥2,600

Grilled Cheese Curry with Kobe Beef Tendon
神戸牛すじ肉の焼きチーズカレー
¥1,300

Kobe beef hamburger steak
神戸牛ハンバーグステーキ
(50% Kobe Beef)　¥2,240

Kobe roast beef bowl
神戸牛ローストビーフ丼
¥1,900

SET

We have prepared a great set that corresponds to the Kobe beef menu

A SET
Butter Rice
●バターライスセット
+¥220

B SET
Deli Salad
●DELI サラダ セット
+¥420

C SET
Butter Rice + Deli Salad Set
●バターライス + DELI サラダ セット
+¥640

BEER SET　+¥500
●ビールセット
Draft Beer　・生ビール（アサヒスーパードライ）
Dark Beer　・黒ビール

DRINK SET　+¥350
●ドリンクセット
Cola　・コーラ
Ginger Ale　・ジンジャエール
Oolong Tea　・烏龍茶

BBQ PLATE

Enjoy our popular BBQ carefully grilled on lava rocks on a great plate!

BBQ Chicken Plate
BBQ チキンプレート
¥1,300
Comes with buttered rice, a salad, and a deli dish
バターライス・サラダ・デリ付き

BBQ Apple Ginger Pork Plate
BBQ アップルジンジャーポークプレート
¥1,500
Comes with buttered rice, a salad, and a deli dish
バターライス・サラダ・デリ付き

BBQ Apple Ginger Pork & Sausage Plate
BBQ ソーセージ & アップルジンジャーポークプレート
¥1,700
Comes with buttered rice, a salad, and a deli dish
バターライス・サラダ・デリ付き

BBQ beef steak Plate
BBQ ビーフステーキプレート
¥2,100
Comes with buttered rice, a salad, and a deli dish
バターライス・サラダ・デリ付き

SET

We have prepared a bargain drink set for the barbecue plate menu

BEER SET　+¥500
●ビールセット
Draft Beer　・生ビール（アサヒスーパードライ）
Dark Beer　・黒ビール

DRINK SET　+¥350
●ドリンクセット
Cola　・コーラ
Ginger Ale　・ジンジャエール
Oolong Tea　・烏龍茶

食物アレルギーまたは
その他の食材のお取り除きを
希望されるお客様へ

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]

お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮下さいませ。

未成年の方への酒類の販売は行っておりません。

お米の産地情報は、スタッフにおたずね下さいますようお願い致します。

SHARE MENU

A la carte menu that can be shared with everyone, served with beer or wine!

BBQ MENU

BBQ Meat Combo　BBQ ミートコンボ

M (Chicken, Pork, Sausage, Skewered Mutton)	¥2,600
L (Beef, Chicken, Pork, Sausage, Skewered Mutton)	¥3,600

Rotisserie Chicken with Lemon Butter Sauce
ロティサリーチキン　レモンバター
（ハーフ）¥1,600
（1羽）¥3,200

Skewered Mutton Served with Tortilla
羊ケバブ串　トルティーヤ付き
¥1,700

BBQ Beef Steak
BBQ ビーフステーキ
150g ¥1,620
300g ¥3,240
1 POND ¥4,620

BBQ Apple Ginger Pork&Sausage
BBQ
アップルジンジャーポーク
&ソーセージ　¥1,600

BBQ Smoked Sausage and Chorizo Made From Ebisu Mochi Pork
BBQ
えびすもち豚ソーセージ &
チョリソー　¥1,400

BBQ Apple Ginger Pork
BBQ アップルジンジャーポーク
¥1,200

DRINKS

BEER

Draft Beer 生ビール（アサヒスーパードライ）	¥580
Dark Beer 黒ビール	¥630

NON ALCOHOLIC

Non-alcoholic Beer ノンアルビール	¥580
Cola コーラ	¥480
Ginger Ale ジンジャエール	¥480
Oolong Tea 烏龍茶	¥480

FRENCH FRIES

French fries M フライドポテトM	¥680
French fries L フライドポテトL	¥890

PASTA MASTA
TOOTH TOOTH

GRAND MENU

SET MENU

WITH A DRINK
ドリンクセット
COLA/ORANGE JUICE
GINGER ALE/OOLONG TEA
¥350

WITH A BAGEL
ベーグルセット
¥500

WITH A SALAD
サラダセット
¥600

Pasta

BOLOGNESE WITH KOBE BEEF, SERVED WITH HOMEMADE BURRATA CHEESE
*THE MEAT USED IS 50% KOBE BEEF
神戸牛ボロネーゼ 自家製ブッラータ添え ¥2,400

PASTA POMODORO WITH AWAJI MIDI TOMATOES & BASIL
淡路産ミディトマトとバジリコのポモドーロ ¥1,260

AWAJI LEMON GARLIC PASTA WITH CLAMS AND LETTUCE
アサリとレタス、淡路産レモンのオイルソース ¥1,150

PASTA PUTTANESCA WITH OCTOPUS & AN AROMA OF FRESH HERBS OF AWAJI
タコのプッタネスカ
淡路産フレッシュハーブの香り ¥1,580

TOOTH TOOTH'S ORIGINAL CARBONARA
TOOTH TOOTH カルボナーラ ¥1,800

BURRATA CHEESE
ブッラータ +¥780

MOZZARELLA CHEESE
モッツァレラ +¥270

FRESHLY CUT PROSCIUTTO
切りたて生ハム +¥330

Pizza

PIZZA MARGHERITA
ピッツァ・マルゲリータ ¥1,350

PIZZA MARINARA WITH AWAJI WHITEBAIT
淡路産しらすのマリナーラ ¥1,280

BISMARK-STYLE PIZZA WITH FRESHLY CUT PROSCIUTTO & SOFT-BOILED EGGS
切りたて生ハムと
半熟卵のビスマルク風ピッツァ ¥1,900

PIZZA QUATTRO FORMAGGI WITH HONEY FROM MT. ROKKO & HOMEMADE STRACCIATELLA CHEESE
クアトロフォルマッジ
六甲山はちみつと自家製ストラッチャテッラチーズ ¥2,000

PIZZA WITH HOMEMADE BURRATA CHEESE & FRESHLY CUT PROSCIUTTO
自家製ブッラータチーズと
切りたて生ハムのピッツァ ¥2,500

Salad

TOMATO AND SEASONAL FRUIT SALAD (TOMATOES FROM KOBE/SEASONAL FRUITS/ORANGE/ALMONDS/ENZYME DRESSING)
ファーマーズサラダ ¥880

SPICY COBB SALAD (SHRIMPS/AVOCADO/TOMATOES/NACHOS/BLACK PEPPER/COBB DRESSING)
スパイシーコブサラダ ¥1,100

CHICKEN CAESAR SALAD (ROASTED CHICKEN/TOMATOES/ORANGE/ALMONDS/GOUDA CHEESE/GRANA CHEESE/CAESAR DRESSING)
チキンシーザーサラダ ¥980

TOPPING MENU

Available as toppings

BURRATA CHEESE
ブッラータ +¥780

MOZZARELLA CHEESE
モッツァレラ +¥270

RICOTTA CHEESE 1/4
リコッタチーズ +¥330

ROASTED CHICKEN
チキン +¥160

SHRIMPS
エビ +¥260

FRESHLY CUT PROSCIUTTO
切りたて生ハム +¥330

AVOCADO
アボカド
+¥280

TOMATOES
トマト
+¥110

ORANGE
オレンジ
+¥120

GOUDA CHEESE
ゴーダチーズ
+¥200

Cheese Deli

SEASONAL FRUIT HERB MARINADE AND HOMEMADE BURRATA CHEESE
旬のフルーツのハーブマリネと
自家製ブッラータ ¥1,780

HOMEMADE RICOTTA CHEESE AND SMOKED SALMON
自家製リコッタチーズとスモークサーモン ¥1,150

Charcuterie and Olives

FRESHLY CUT PROSCIUTTO
切りたて生ハム ¥580

IBERICO PORK CHORIZO
イベリコ豚のチョリソー ¥580

PINCHOS WITH DRIED TOMATOES, CHEESE, AND OLIVES
ピンチョスオリーブ
wiht ドライトマト & チーズ ¥580

Cheese & Charcuterie Board

CHEESE & CHARCUTERIE BOARD
チーズ&シャルキュトリーボード
¥1,980

CHEESE BOARD WITH HOMEMADE AND RECOMMENDED CHEESE
チーズボード
自家製チーズとおすすめのチーズのプレート
¥1,560

PASTA MASTA
TOOTH TOOTH

DRINK MENU

Wine ワイン

SPARKLING WINE

			G	B
1	フェット・ドール ブリュット FÊTE D'OR BLANC DE BLANCS BRUT	FRA	¥650	¥3,800

WHITE WINE

			G	B
2	アロモ シャルドネ AROMO CHARDONNAY	CHL	¥580	¥3,800
3	イル・プーモ マルヴァジーア ソーヴィニヨンブラン IL PUMO MALVASIA SAUVIGNON	ITA	¥680	¥4,500
4	ソミュール キュヴェ・ヴァン・デュ・ノール SAUMUR CUVEE VENT DU NORD	FRA	-	¥5,500
5	トゥースオリジナルラベル TOOTH ORIGINAL LABEL CHARDONNAY	CHL	-	¥6,000
6	リースリング トロッケン RIESLING TROCKEN	FRA	-	¥6,500
7	サン・ヴィンチェンツォ SAN VINCENZO	ITA	-	¥6,500

RED WINE

			G	B
8	エレメントス ピノ・ノワール ELEMENTOS PINOT NOIR	ARG	¥580	¥3,800
9	ラ・クロワザード・レゼルヴ カベルネ・シラー LA CROISADE RESERVE CABERNET SYRAH	FRA	¥650	¥4,300
10	PIZZA&PASTA モンテプルチアーノ PIZZA&PASTA MONTEPULCIANO	ITA	-	¥4,300
11	ミシェル・リンチ ルージュ（A.O.C. ボルドー） MICHEL LYNCH ROUGE	FRA	-	¥5,500
12	トゥースオリジナルラベル TOOTH ORIGINAL LABEL CABERNET SAUVIGNON	CHL	-	¥6,000
13	セカトゥール レッド・ブレンド エー・エー・バーデンホースト A.A.BADENHORST SECATEURS RED	ZAF	-	¥7,500

Beer ビール

14	BEER (ASAHI SUPER DRY)	アサヒスーパードライ	¥550
15	NON-ALCOHOLIC BEER	ノンアルコールビール	¥550

Soft drink ソフトドリンク

16	COLA	コーラ	¥480
17	ORANGE JUICE	オレンジジュース	¥480
18	GINGER ALE	ジンジャエール	¥480
19	OOLONG TEA	烏龍茶	¥480
20	KOBE WATER	神戸ウォーター	¥150

ALL PRICES INCLUDE TAX.

RAHMEN & DIMSUM
HASU
小籠包
Original Noodle
拉面
steamed
snall basket
NEW
ORIENTAL STYLE

RAMEN

推 **Set Menu with Classic ramen from Kobe Minato and Dim Sum**
神戸みなと中華そば＋点心セット ¥1,420

推 **Set Menu with Umi-no-Shio ramen and Dim Sum**
海の塩らーめん＋点心セット ¥1,600

推 **Set Menu with HASU Maze soba and Dim Sum** 🌶
HASU のまぜそば＋点心セット ¥1,600

Classic Kobe Port Ramen Noodles
神戸みなと中華そば ¥900

Umi-no-Shio ramen (Sea salt ramen)
海の塩らーめん ¥1080

HASU Maze soba (Soupless ramen) 🌶 TAKE OUT OK
HASUのまぜそば ¥1080

Add ¥200 for extra noodles
麺大盛 +200 円

SET MENU

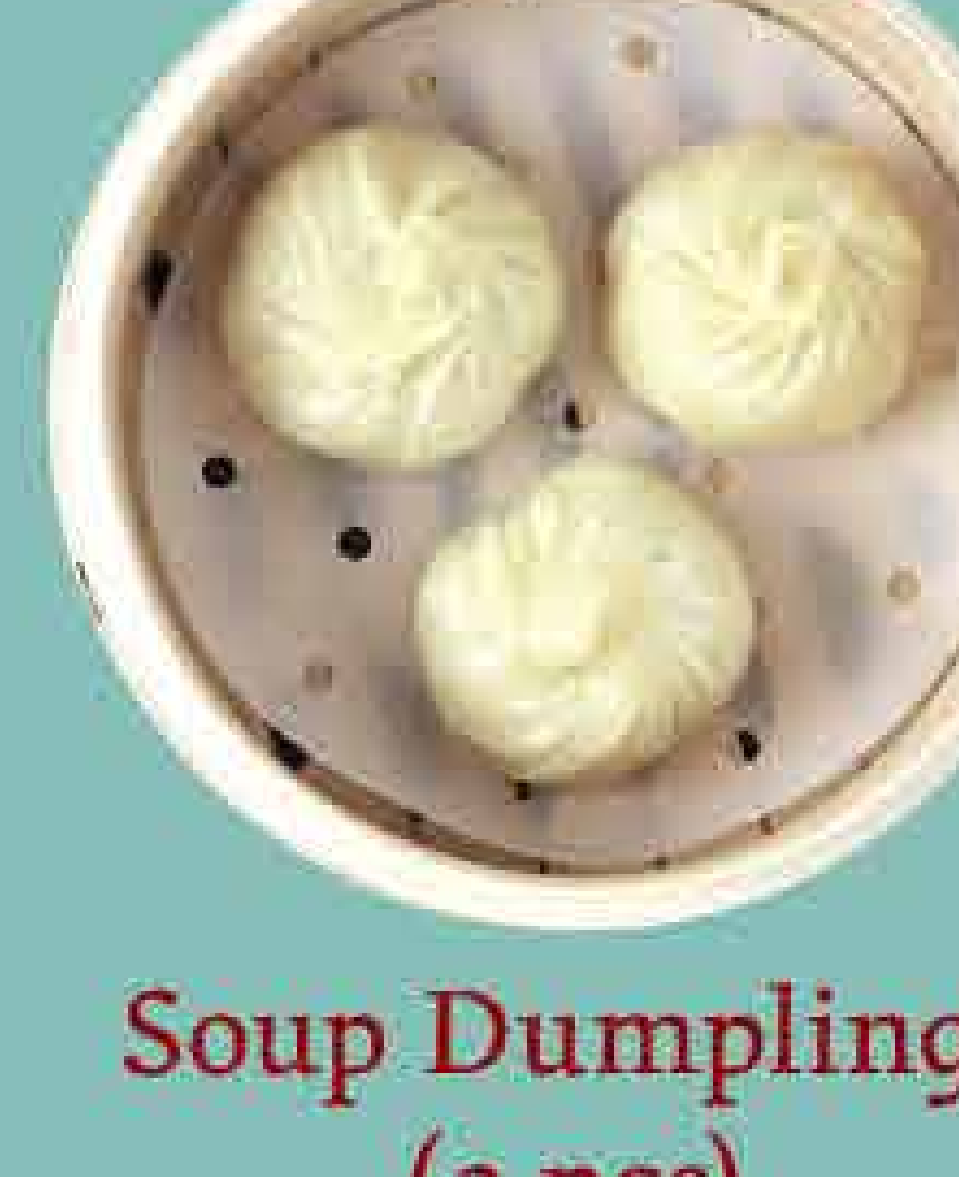
A. Set Menu with Rice -------------- +¥200
ご飯セット

B. Set Menu with Minced pork rice +¥500
ルーロー飯セット

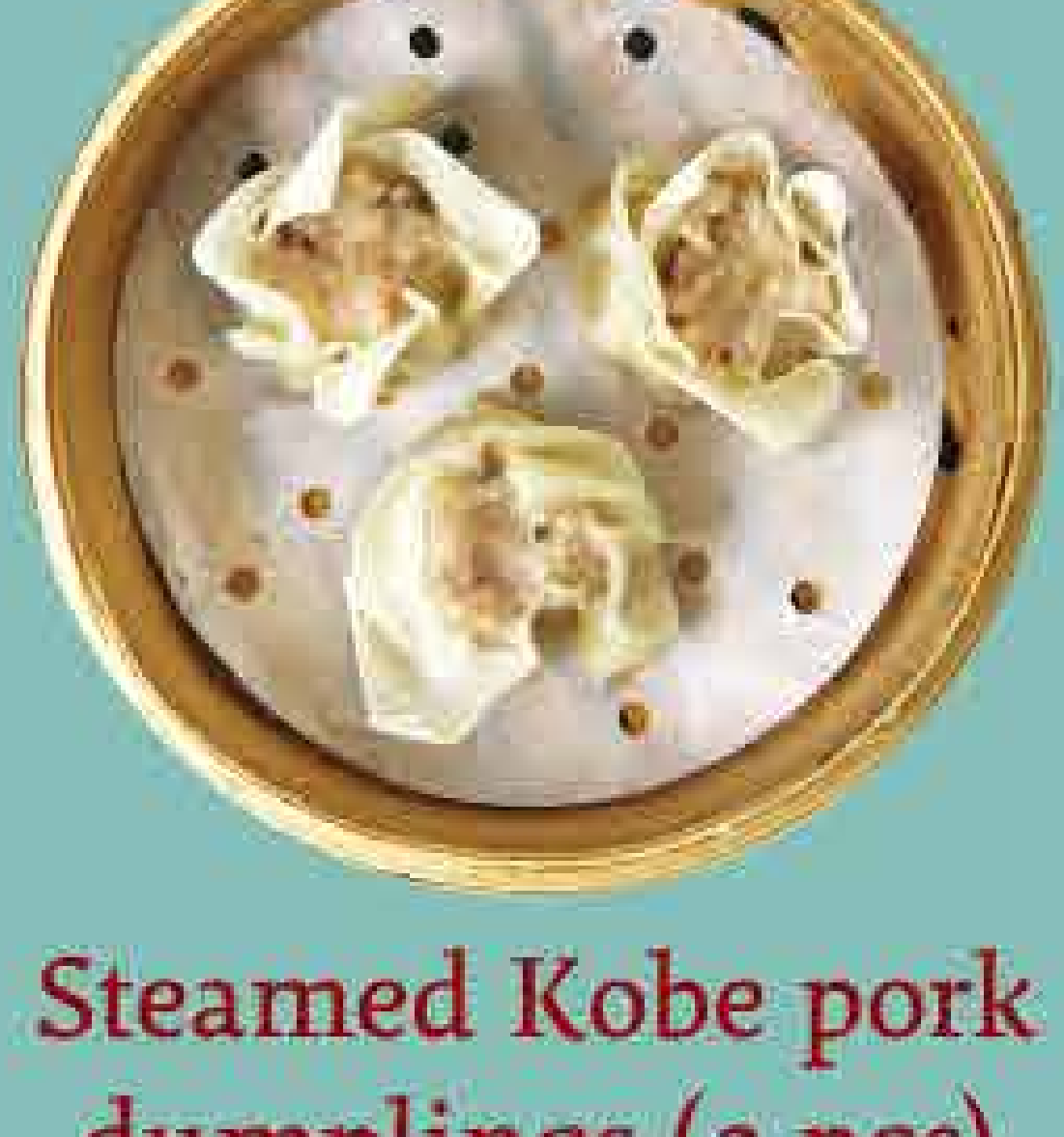
C. Set Menu with Drink ------------ +¥350
ドリンクセット
Oolong Tea / Ginger Ale
Orange Juice / Jasmine Tea
烏龍茶 / ジンジャーエール / オレンジジュース / ジャスミン茶

D. Set Menu with Almond tofu ---- +¥200
杏仁豆腐セット

DIM SUM



Soup Dumplings (3 pcs)
小籠包
¥500



Steamed Kobe pork dumplings (3 pcs)
神戸ポークの焼売
¥560

Jaded Shrimp Gyoza Dumplings (3 pcs)
翡翠蝦餃子
¥520

Hong Kong-style Shrimp Rice Noodle Rolls (2 pcs)
香港風海老の腸紛
¥560

4-Piece Dim Sum Set
点心タワー
¥2000

ALCOHOL AND NON-ALCOHOLIC DRINKS

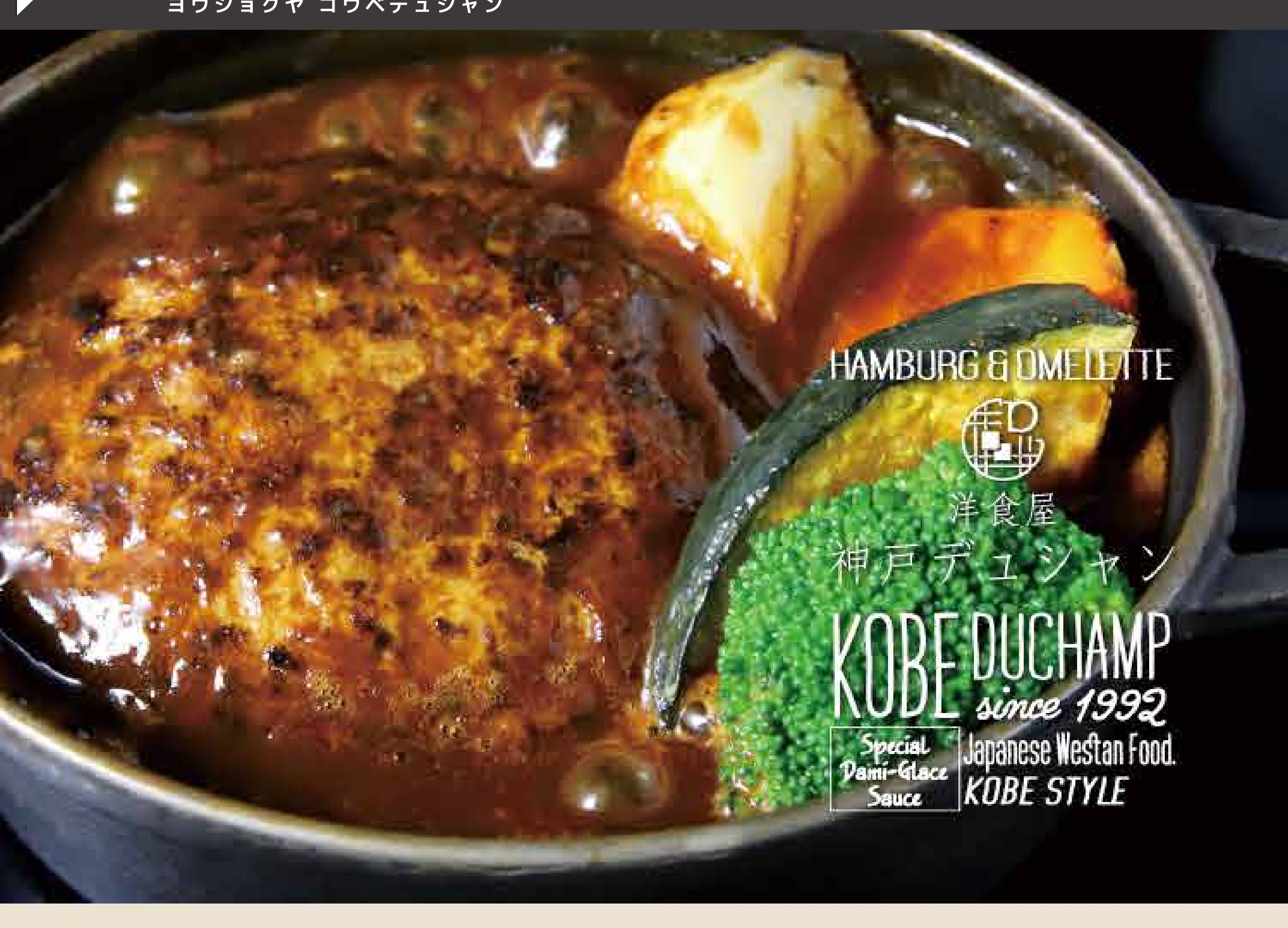
Taiwan Mango Beer 台湾マンゴービール	¥730	**Oolong Tea** 烏龍茶	¥480
Taiwan Pineapple Beer 台湾パイナップルビール	¥730	**Orange Juice** オレンジジュース	¥480
Taiwan Lychee Beer 台湾ライチビール	¥730	**Ginger Ale** ジンジャーエール	¥480
Taiwan Beer 台湾ビール	¥700	**Jasmine tea** ジャスミン茶	¥480
Tsingtao Beer 青島ビール	¥700		

All prices include tax.

ハンバーグ・オムライス

洋食屋　神戸デュシャン

ヨウショクヤ コウベデュシャン



STEWED HAMBURGER STEAK

Kobe Beef Stewed Hamburger Steak
極 神戸牛の煮込みハンバーグ シチュー仕立て
1,800yen *Premium*
*Uses 50% Kobe beef

Our Classic Stewed Hamburger Steak
名物 煮込みハンバーグ シチュー仕立て
1,350yen

Kobe Beef Stewed Hamburger Steak topped with Fried Egg
極 神戸牛の煮込みハンバーグ 北坂たまごのグリルドエッグ
1,900yen *Premium*
*Uses 50% Kobe beef

Our Classic Stewed Hamburger Steak topped with Fried Egg
名物 煮込みハンバーグ 北坂たまごのグリルドエッグ
1,450yen

Kobe Beef Stewed Hamburger Steak topped with Cheddar Cheese
極 神戸牛の煮込みハンバーグ チェダーチーズ
2,000yen *Premium*
*Uses 50% Kobe beef

Our Classic Stewed Hamburger Steak topped with Cheddar Cheese
名物 煮込みハンバーグ チェダーチーズ
1,550yen

Kobe Beef Stewed Hamburger Steak topped Truffle Butter
極 神戸牛の煮込みハンバーグ トリュフバター
2,300yen *Premium*
*Uses 50% Kobe beef

Our Classic Stewed Hamburger Steak topped with Truffle Butter
名物 煮込みハンバーグ トリュフバター
1,850yen

GRILLED HAMBURGER STEAK

Grilled Hamburger Steak Demiglace Sauce
グリルハンバーグ デミグラスソース
1,250yen

Grilled Hamburger Steak Cheese Demiglace Sauce
グリルハンバーグ チーズデミグラスソース
1,450yen

Grilled Hamburger Steak Japanese-Style Grated Sauce
グリルハンバーグ 和風おろしソース
1,200yen

OMELET RICE

Omelet Rice topped with Beef Stew
北坂たまごのビーフシチューオムライス
1,480yen

Omelet Rice topped with Cheese
北坂たまごのチーズオムライス
1,190yen

Omelet Rice
北坂たまごのオムライス
990yen

A.Set Menu with Rice	ライスセット	+200yen
B.Set Menu with Drink	ドリンクセット	+350yen
C.Set Menu with Rice and Drink	ライスとドリンクセット	+550yen

Set Drink

Oolong tea 烏龍茶　Orange Juice オレンジジュース　Ginger Ale ジンジャーエール

DRINKS ドリンク

Draft Beer 生ビール	580yen	Oolong tea 烏龍茶	480yen
Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール	580yen	Orange Juice オレンジジュース	480yen
Kobe Water 神戸ウォーター	150yen	Ginger Ale ジンジャーエール	480yen

All prices include tax.

JAPANESE FOOD
神戸
黒
+
COCTEAU
JAPANESE TORORO
NO.1 Mountain Donburi Of rice
Japanese fried Chicken
CHOSE KOBE SAKE 和食

Deep-fried chicken rice bowl is available in various sizes

M	L
Deep-Fried Chicken 4 piece Regular serving of rice	Deep-Fried Chicken 5 piece Larger serving of rice

Set Meal with Jinenjo Tororo Over Rice

Jinenjo tororo (grated jinenjo Japanese yam mixed with dashi broth) Over Rice, Daikon radish soup, Pickled vegetables

Deep-Fried Chicken

M	L
1100yen	1280yen

Deep-Fried Chicken and Tororo with Spicy Cod Roe

M	L
1200yen	1380yen

Spicy Cod Roe, Poached Egg, and Okra

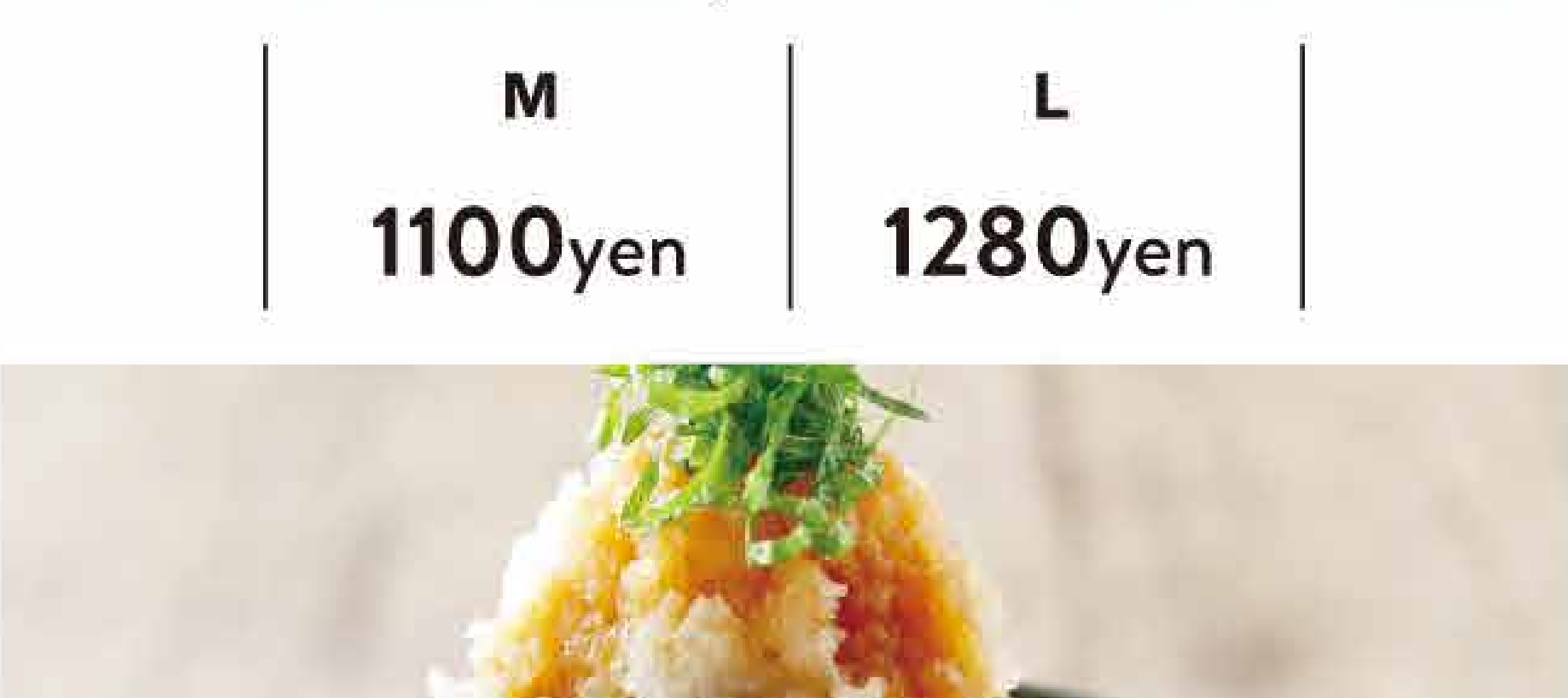
1100yen
Large serving of rice 1200yen

Fresh (Uncooked) Whitebait with Gooey Vegetables

1680yen
Large serving of rice 1780yen

Deep-Fried Chicken Rice Bowl

Savory Deep Fried Cicken Rice Bowl and Pickled vegetables



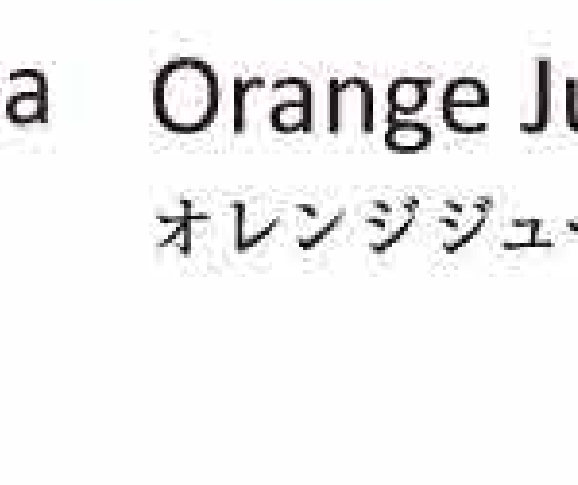
Chicken Nanban Style (deep-fried chicken in sweet& sour sauce, served with tartar sauce)

M	L
1100yen	1280yen

with Grated Radish and Shiso

M	L
1150yen	1380yen

Enjoy with Set Meals, Rice Bowl Dishes



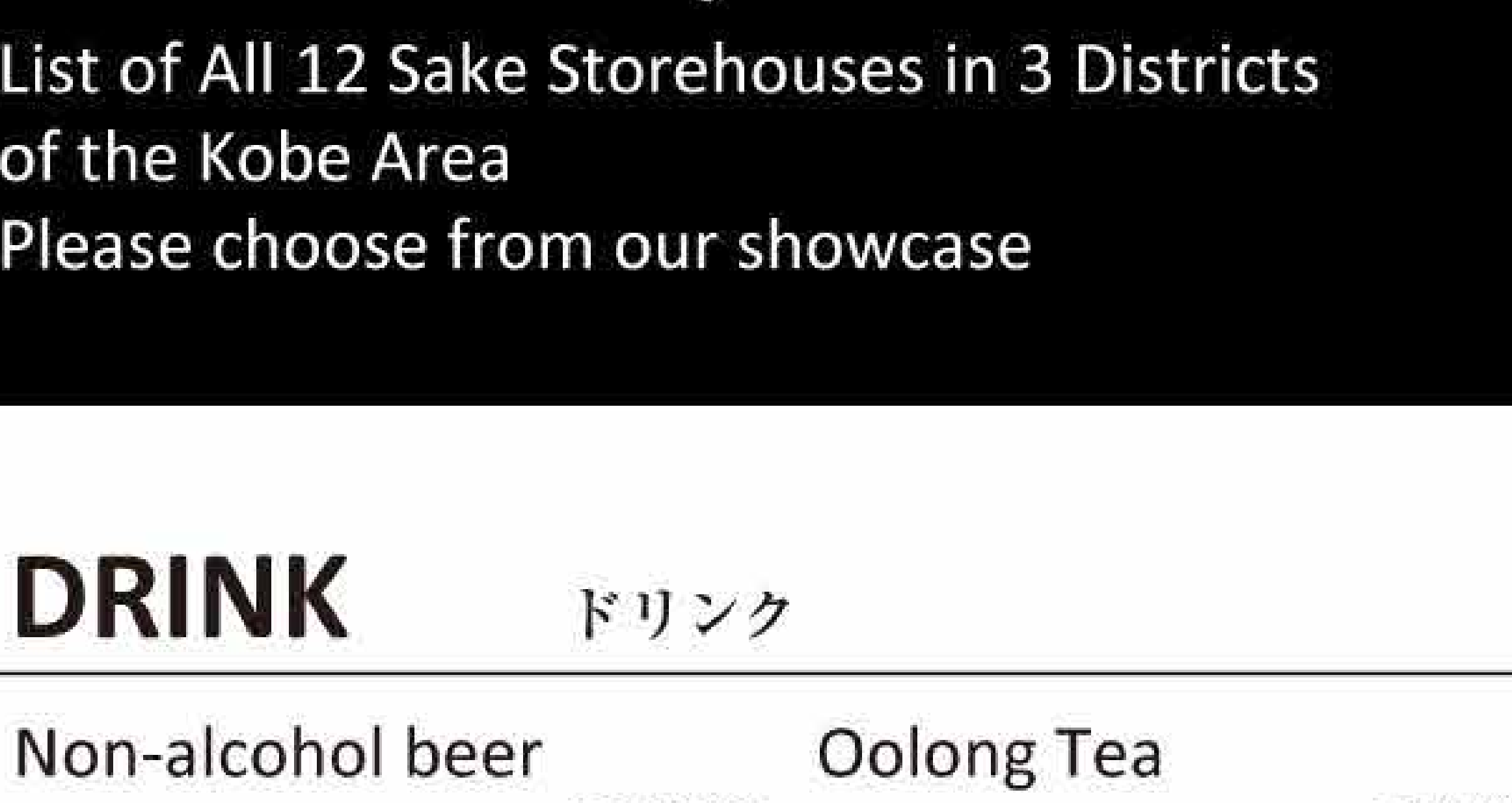
Additional tororo	Deep -Fried Chicken 1 piece	Daikon Radish Soup
210yen	150yen	180yen

With a drink of your choice 350yen

Oolong Tea 烏龍茶	Orange Juice オレンジジュース	Apple Juice リンゴジュース

COCTEAU specialty delicious deep-fried chicken

4pieces	4個	¥580
8pieces	8個	¥1100
14pieces	14個	¥1850


Kingyo
金魚
KASUMI TSURU

Sake of Nada, Kobe

List of All 12 Sake Storehouses in 3 Districts of the Kobe Area
Please choose from our showcase

DRINK ドリンク

Non-alcohol beer ノンアルコールビール	¥480	Oolong Tea 烏龍茶	¥480
Orange Juice オレンジジュース	¥480	Kobe Water 神戸ウォーター	¥150
Apple Juice リンゴジュース	¥480		

All prices include tax.

OSHINAGAKI

島たこやき MIKE みけ

Menu

Takoyaki

島たこ焼き

6 pieces	9 pieces
¥580	¥840

Flavor of your choice

- Sauce 塩
- Pot-cooked salt ソース
- Dashi soy sauce 出汁しょうゆ

Takoyaki Topped with Onions from Awaji Island and Ponzu Citrus Sauce

島オニオン ポン酢たこ焼き

6 pieces	9 pieces
¥820	¥1130

Akashi-yaki Style Takoyaki with Dashi Broth

明石焼き風出汁たこ焼き

6 pieces	9 pieces
¥780	¥1100

Takoyaki Extra-Large Portion

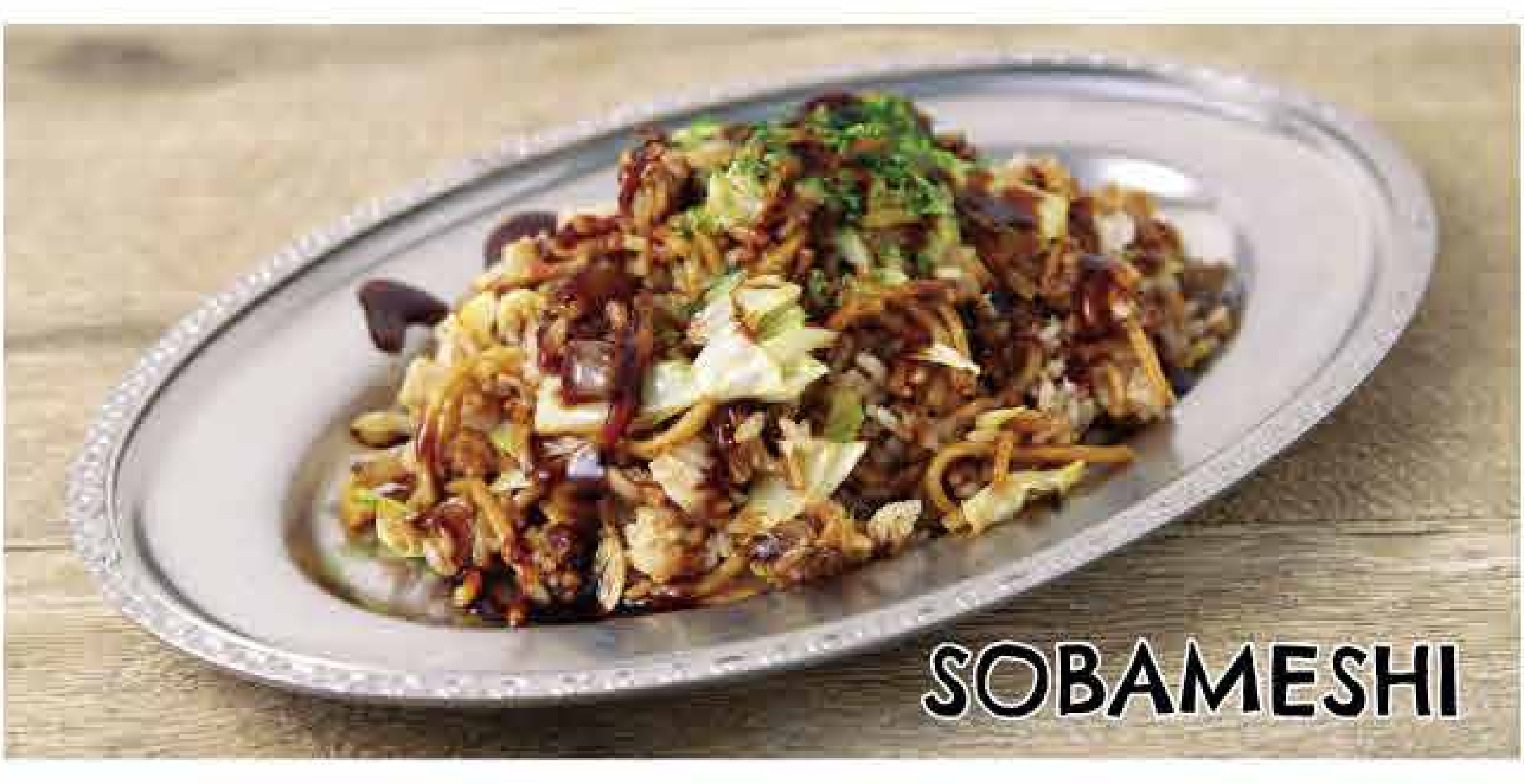
メガ盛 たこ焼き

24 pieces

¥2200

YAKISOBA

- Awaji Beef Tendon Bokkake (stewed beef and konjac) Yakisoba (stir-fried noodles)
  淡路牛スジ肉のぼっかけ焼きそば
  TAKE OUT OK ¥760
- Yakisoba (stir-fried noodles) Topped with Kitasaka Sunny-side Up Egg
  北坂たまごの目玉焼きのせ
  ¥840
- Large Portion
  大盛
  + ¥150



SOBAMESHI

- Bokkake (stewed beef and konjac) Sobameshi (stir-fried noodles and rice)
  神戸長田名物!ぼっかけそばめし
  TAKE OUT OK ¥900
- Sobameshi Topped with Kitasaka Sunny-side Up Egg
  北坂たまごの目玉焼きのせ
  ¥980
- Large Portion
  大盛
  + ¥150

Awaji Beef Tendon Bokkake Yakisoba & TAKOYAKI(3piece) SET

淡路牛スジ肉のぼっかけ焼きそば
+たこ焼き(3ヶ)

¥1000

Highball SET + ¥350

DRINK SET +¥350

When You Order Takoyaki Or Yakisoba You Can Add A Drink For 350yen

With a drink of your choice

- Cola コーラ
- Melon Soda メロンソーダ
- Oolong Tea 烏龍茶
- Ginger Ale ジンジャーエール
- Orange Juice オレンジジュース

Beverages

- Alcoholic Beverages -

Awaji Island Lemon Sour	淡路島産檸檬サワー	¥630
Draft Beer	生ビール	¥580
Ginger Highball	ジンジャーハイボール	¥620
Highball	ミケハイボール	¥580
Coke Highball	コークハイボール	¥620

- Soft Drinks -

Awaji Island Lemon Soda	淡路島産檸檬スカッシュ	¥550
Cola	コーラ	¥480
Melon Soda	メロンソーダ	¥480
Ginger Ale	ジンジャーエール	¥480
Oolong Tea	烏龍茶	¥480
Orange Juice	オレンジジュース	¥480
Non-alcoholic Beer	ノンアルコールビール	¥580

※All prices include tax

8

シーフードバル
瀬戸内　海のビストロ
セトウチ ウミノビストロ

瀬戸内 海のビストロ

GRANDMENU

PAELLA
A la carte

海のビストロ風
パエリア

BISTRO OF THE SEA PAELLA

1 Serving R ¥1,480
Serves 1 to 2 persons L ¥2,600

オマール海老と
エビのパエリア

SPINY LOBSTER AND SHRIMP PAELLA

1 Serving R ¥1,280
Serves 1 to 2 persons L ¥2,200

SET MENU

WITH A DRINK
COLA / GINGERALE
ORANGE JUICE
GRAPE FRUIT JUICE
OOLONG TEA
¥350

WITH A DRINK & SALAD
¥600

WITH A DRINK & SALAD & SOUP
¥800

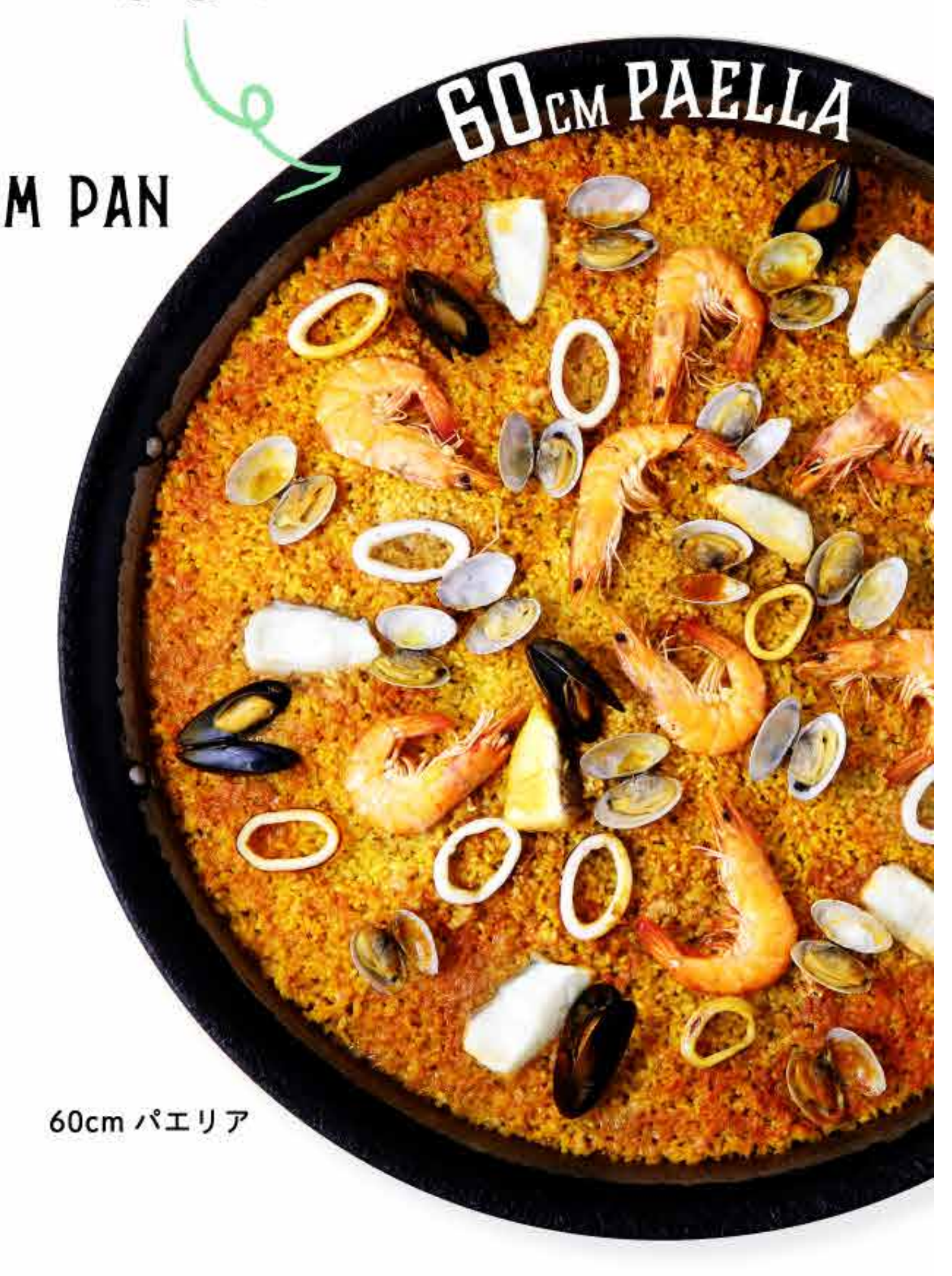
PARTYSIZE PAELLA

PAELLA COOKED IN A 60CM PAN
Serves 6 to 8 persons

PAELLA COOKED IN A 40CM PAN
Serves 2 to 4 persons

40CM PAELLA

40cm パエリア



60cm パエリア

OYSTER
Check out our display!

KITAKI OYSTERS
¥550 喜多嬉牡蠣
Richness : ★★★
Sweetness : ★★☆
Creaminess : ★★☆

MUROTSU OYSTERS AGED ONE YEAR
¥570 室津熟成一年牡蠣
Richness : ★★☆
Sweetness : ★★★
Creaminess : ★★★

FRESH OYSTERS
¥630 フレッシュオイスター
Richness : ★★★
Sweetness : ★★★
Creaminess : ★★☆

HARIMA PEARL OYSTERS
¥660 播磨の白珠オイスター
Richness : ★★☆
Sweetness : ★★★
Creaminess : ★★☆

CLAIRE OYSTERS
(AGED IN A POND ONCE USED FOR SALT FAMING)
¥680 塩田熟成牡蠣
Richness : ★★★
Sweetness : ★★★
Creaminess : ★★☆

オイスタープラッター
OYSTER PLATTER
4 raw oysters (2 types)
A la carte ¥2,200
Champagne Bottle Set ¥4,600

TAPAS

Recommend
生しらすのカルパッチョ
スライスベーグル付
FRESH WHITEBAIT CARPACCIO SERVED WITH SLICED BAGEL
¥890

香住蟹とアボカドの
ディップ
KASUMI CRAB AND AVOCADO DIP
¥580

いわしのマリネ
ハーブレモンオイル
MARINATED SARDINES IN LEMON HERB OIL
¥580

タコとじゃがいもの
ガリシア風
GALICIAN STYLE OCTOPUS AND POTATOES
¥530

Recommend
魚介のフリットミスト
ポテト付
DEEP-FRIED MIXED SEAFOOD SERVED WITH FRENCH FRIES
¥1,380

魚介のフリットミスト
DEEP-FRIED MIXED SEAFOOD
¥1,180

のり塩ポテトフライ
FRENCH FRIES WITH NORI-SEAWEED SALT
M ¥560
L ¥780

甘海老のフリット
SWEET SHRIMP FRITES
¥560

DRINK

SPARKLING WINE スパークリングワイン

			G	B
1	ラ・ロスカ　カヴァ　ブリュット La Rosca Cava Brut	ESP	550	3,000
2	カーザ・ブルティ　ロゼ　エクストラ・ドライ Casa Burti Flute En Rose Spumante Extra Dry	ITA	600	3,500

CHAMPAGNE シャンパン

			G	B
3	ヴーヴ　アンジェリー　ブリュット Veuve Angely Brut	FRA	1,200	8,200

WHITE WINE 白ワイン

			G	B
5	クラシックコレクション　シュナンブラン Classic Collection Chenin Blanc	ZAF	550	3,800
6	キュヴェ　ジャンポールブラン Cuv e Jean Paul Blanc	FRA	580	4,500
7	シャブリ　シモネ．フェブル Simonnet Febvre Chablis	FRA	-	7,800
8	コスタ．ダマルフィ　トラモンティ．ビアンコ Costa D’amalfi Tramonti Bianco	ITA	-	8,200
9	サンセール　テール．ドゥ．マンブレィ Sancerre Terre de Maimbray	FRA	-	8,500

RED WINE 赤ワイン

			G	B
11	パスクア　ロッソ　デル　ヴェネト Pasqua Rosso Del Veneto	ITA	500	3,000
12	テッレ　フォルティ　ロマーニャ　サンジョヴェーゼ Terre Forti Romagna Sangiovese	ITA	550	3,800
13	ローズバッド ガブリエルスクルーフ Gabrielskloof Rosebud	FRA	-	6,800
14	アルバート．グラス ALBERT GLAS	DEU	-	7,800
15	シャトー．マルテ．レゼルヴ．ド．ファミーユ（A.O.C. サント．フォワ．ボルドー） Chateau Marte Reserve de Famille	FRA	-	9,800

BEER ビール

16	アサヒスーパードライ Beer (ASAHI super dry)	580

NON-ALCOHOL ノンアルコール

17	ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer	580
18	ファルツァー トラウベンサフト 白ぶどうジュース White Grape Juice	740
19	ファルツァー トラウベンサフト 赤ぶどうジュース Red Grape Juice	740
20	ヒルドン ミネラルウォーター Mineral Water	660
21	ヒルドン スパークリングウォーター Sparkling Water	660
22	ウーロン茶 Oolong Tea	480
23	コーラ Cola	480
24	ジンジャエール Ginger Ale	480
25	オレンジジュース Orange Juice	480
26	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	480

All prices include tax.

9

六甲ビールスタンド・カフェ

PUB GAB

パブガブ

PUB
GAB
CAFE BAR
KOBE CRAFT BEER
original cocktail & liqueur

CRAFT GINGER ALE

カカオパルプのクラフトジンジャーエール

What is cocoa pulp? ?
raw material for chocolate
in the cacao pulp.
Sweet and sour fruity taste.
In recent years,
from the perspective of SDGs,
Attention grabbing!

クラフトジンジャーエール（ノンアルコール） CRAFT GINGER ALE	680

With alc/ （アルコール）

CRAFT GINGER ALE + VOCKA	×ウォッカ	780
CRAFT GINGER ALE + SOUR	×サワー	780

BUBBLE COCKTAIL

バブルカクテル（アルコール / ノンアルコール）

KIWI & KIWI
キウイ&キウイ
alc.720
nonalc.680

BLUE LEMONADE
ブルーレモネード
alc.720
nonalc.680

PINK GRAPEFRUIT & NATA DE COCO
ピンクグレープフルーツ&ナタデココ
alc.780/nonalc.740

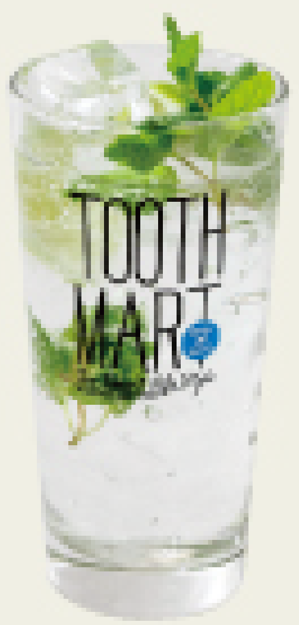
WINE COCKTAIL

ワイン　カクテル

KIR	キール	600
KITTY	キティ	600
MIMOSA	ミモザ	600
BERINI	ベリーニ	630
KIR ROYAL	キールロワイヤル	630

MOJITO

モヒート（アルコール / ノンアルコール）



スタンダード
STANDARD
alc.840
nonalc.800

マンゴー
MANGO
alc.880
nonalc.840

キウイ
KIWI
alc.880
nonalc.840

ベリー
BERRY
alc.880
nonalc.840

CAFE

カフェ

（ホットorアイス）（HOT OR ICE ）

COFFEE	コーヒー	500
LATTE	カフェラテ	540
CAFE MOCHA	カフェモカ	580
CARAMEL LATTE	キャラメルラテ	580
TEA	紅茶	500
ROYAL MILK TEA	ロイヤルミルクティー	580
COCOA	ココア	580

JUICE

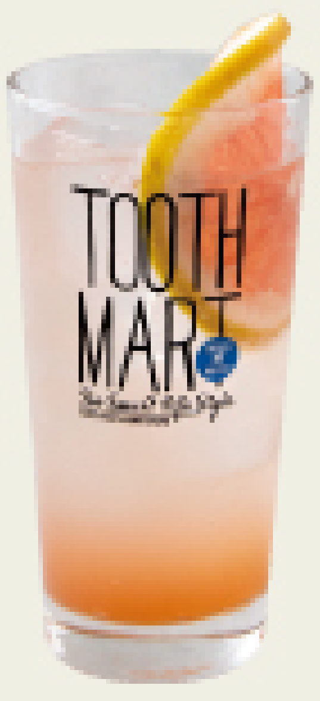
ジュース

ORANGE JUICE	オレンジ	480
GRAPEFRUIT JUICE	グレープフルーツ	480
WHITE PEACH JUICE	白桃	530
GINGER ALE	ジンジャエール	480
COLA	コーラ	480
TONIC WATER	トニックウォーター	480
OOLONG TEA	烏龍茶	480
KOBE WATER	神戸ウォーター	150

SOUR

サワー

LEMON
レモン
600



PINK GRAPEFRUIT
ピンクグレープフルーツ
600

KIWI
キウイ
600

HI-BALL

ハイボール

STANDARD HI-BALL	ハイボール	560
GINGER HI-BALL	ジンジャーハイボール	600
COKE HI-BALL	コークハイボール	600

COCKTAIL

カクテル

all:600

GIN TONIC
ジントニック

MOSCOW MULE
モスコミュール

RUM COKE
ラムコーク

TEQUILA BACK
テキーラバック

CASSIS ORANGE
カシスオレンジ

PEACH SODA
ピーチソーダ

RAICHI TONIC
ライチトニック

MARIB COKE
マリブコーク

FRAMBOISE GINGER
フランボワーズジンジャー

MANGO ORANGE
マンゴーオレンジ

WINE

ワイン

グラス 580

ボトル 3300

ESPACE OF LIMARI BRUT
エスパス オブ リマリ ブリュット［ スパークリング ］

DOMAINE DE GRAS ESTATE CHARDONNAY
ドメーヌ デ グラス シャルドネ［ 白 ］

DOMAINE DE GRAS PINOT NOIR
ドメーヌ デ グラス ピノ ノワール［ 赤 ］