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 ¥3,900
300g ¥7,600

Kobe beef cheese burger
神戸牛バーガー (50% Kobe Beef) single Patty¥1,620 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 ¥1,340

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扱いを希望されるお客様へ

GIRコードより「指定食材の場合に限るポリシー」をご確認いただきまして、責任の有る店舗がある店舗にてご案内のおりましたらスタッフへご相談をお申し付けください。
[Policy of the removal of specified ingredient]
【特定食材除去者専門対応】

お客様が食されるお食材の飲食に直接下ろいまと。

未成年の方への酒類の販売は行っておりません。

お客の食物情報は、スタッフにお伝えなりますのでまえ）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

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

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

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

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

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

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

パスタ・ピザ・クラフトチーズ
PASTA MASTA
パスタマスタ

PASTAMASTA TOOTH TOOTH

GRAND MENU

SET MENU

WITH A DRINK
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"
神戸牛のボロネーゼ自家製ブラータ添え
¥2,400

PASTA POMODORO WITH AWAJI IMIDI TOMATOES & BASIL
淡路産とバジルのトマトソースパスタ
¥1,260

AWAJI LEMON GARLIC PASTA WITH CLAMS AND LETTUCE
アサリとレタス、淡路産もち玉ねぎのオイルパスタ
¥1,150

PASTA PUTTANESCA WITH OCTOPUS &AN ARMOA OF FRESH HERBS OF AWAJI
タコとアンチョビ入り淡路産フレッシュハーブの香るトマトソースパスタ
¥1,580

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

BURRATA CHEESE
ブラータチーズ
¥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

Available at Topping!

TOPPING MENU

BURRATA CHEESE
ブラータ
+¥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
ピンチョスセット
with 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セット
¥1,560

DRINK MENU

Wine ワイン

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

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

WHITE WINE

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

RED WINE

			G	B
8	ELEMENTOS PINOT NOIR エレメントス ピノ・ノワール	ARG	¥580	¥3,800
9	LA CROISADE RESERVE CABERNET SYRAH ラ・クロワザード・レゼルヴ・カベルネ・シラー	FRA	¥650	¥4,300
10	PIZZA&PASTA MONTEPULCIANO ピッツァ&パスタ モンテプルチアーノ	ITA	-	¥4,300
11	MICHEL LYNCH ROUGE ミシェル・リンチ・ルージュ	FRA	-	¥5,500
12	TOOTH ORIGINAL LABEL CABERNET SAUVIGNON トゥースオリジナルラベル カベルネ・ソーヴィニヨン	CHL	-	¥6,000
13	A.A.BADENHORST SECATEURS RED エイ・エイ・バデンホースト セカチュール・ルージュ	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-ALCHOLIC 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.

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)
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

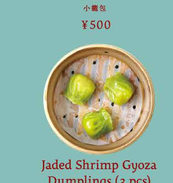
B. Set Menu with Minced pork rice +¥500
ルーロー飯セット

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

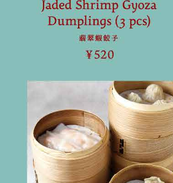
D. Set Menu with Almond tofu ---- +¥200
杏仁豆腐セット

DIM SUM

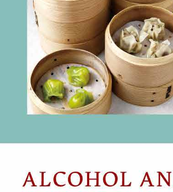
Soup Dumplings (3 pcs)
小籠包
¥500



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)
香港風海老の腸粉
¥560

4-Piece Dim Sum Set
点心ヨリー
¥2000

ALCOHOL AND NON-ALCOHOLIC DRINKS

Taiwan Mango Beer
台湾マンゴービール
¥730

Taiwan Pineapple Beer
台湾パイナップルビール
¥730

Taiwan Lychee Beer
台湾ライチビール
¥730

Taiwan Beer
台湾ビール
¥700

Tsingtao Beer
青島ビール
¥700

Oolong Tea
烏龍茶
¥480

Orange Juice
オレンジジュース
¥480

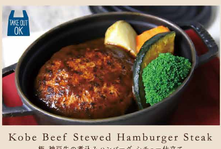
Ginger Ale
ジンジャーエール
¥480

Jasmine tea
ジャスミン茶
¥480

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.

Deep-fried chicken rice bowl is available in various sizes

M
Deep-Fried Chicken
4 piece
Regular serving of rice

L
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
210yen

Deep -Fried Chicken 1 piece
150yen

Daikon Radish Soup
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

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

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 MIKE みけ Menu

Takoyaki
烏たこ焼き

6 pieces ¥580 | 9 pieces ¥840

Flavor of your choice
- Sauce ソース
- Pot-cooked salt 塩
- Dashi soy sauce 出汁しょう油

Takoyaki Topped with Onions from Awaji Island and Ponzu Citrus Sauce
烏オニオン ポン酢たこ焼き

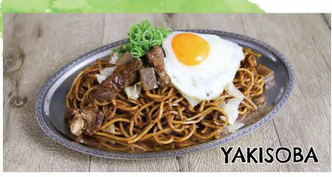
6 pieces ¥820 | 9 pieces ¥1130

Akashi-yaki Style Takoyaki with Dashi Broth
明石焼き風出汁たこ焼き

6 pieces ¥780 | 9 pieces ¥1100

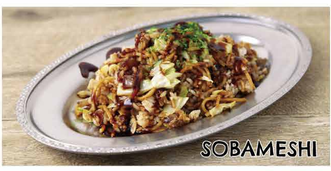
Takoyaki Extra-Large Portion
メガ盛 たこ焼き

24 pieces ¥2200



YAKISOBA

- **Awaji Beef Tendon Bokkake** (stewed beef and konjac) **Yakisoba** (stir-fried noodles)
  淡路牛スジ肉の煮っかけ焼きそば
  ¥760
- **Yakisoba** (stir-fried noodles) **Topped with Kitasaka Sunny-side Up Egg**
  北寄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!煮っかけそば焼めし
  ¥900
- **Sobameshi Topped with Kitasaka Sunny-side Up Egg**
  北寄たまごの目玉焼きのせ
  ¥980
- **Large Portion**
  大盛 ＋¥150

Awaji Beef Tendon Bokkake Yakisoba & TAKOYAKI(3piece) SET
淡路牛スジ肉の煮っかけ焼きそば
+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
- **Highball** ミクハイボール ¥580
- **Ginger Highball** ジンジャーハイボール ¥620
- **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
- **Ginger Ale** ジンジャーエール ¥480
- **Orange Juice** オレンジジュース ¥480
- **Melon Soda** メロンソーダ ¥480
- **Oolong Tea** 烏龍茶 ¥480
- **Non-alcoholic Beer** ノンアルコールビール ¥580

※All prices include tax

シーフードバル
瀬戸内　海のビストロ
せとうち うみのビストロ

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 ¥6,800
Serves 6 to 8 persons

PAELLA COOKED IN A 40CM PAN ¥3,600
Serves 2 to 4 persons

40cmパエリア

60cmパエリア

OYSTER

Check out our display!

KITAKI OYSTERS 厚み殻牡蠣
¥ 550
Richness : ★★★
Sweetness : ★★☆
Creaminess : ★★☆

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

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

HARIMA PEARL OYSTERS 播磨の日本イカスター
¥ 660
Richness : ★★☆
Sweetness : ★★★
Creaminess : ★★☆

CLAIRE OYSTERS CAGED IN A POND ONCE USED FOR SALT FARMING 自然熟成牡蠣
¥ 880
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
ほしうのカルパッチョ
スライスベーグル添え
FRESH WHITEBAIT CARPACCIO SERVED WITH SLICED BAGEL
¥ 890

香り豊かアボカドの
ディップ
KASUMI CRAB AND AVOCADO DIP
¥ 580

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

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

Recommend
海の幸のフリットミスト
タルタル添え
DEEP-FRIED MIXED SEAFOOD SERVED WITH FRENCH FRIES
¥ 1,380

海の幸のフリットミスト
DEEP-FRIED MIXED SEAFOOD
¥ 1,180

のり塩ポテトフライ
FRENCH FRIES WITH NORI-SEAWEED SALT
M ¥ 550
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	La Rosca Cava Brut ラ・ロスカ カヴァ ブリュット	ESP	550	3,000
2	Casa Burti Flute En Rose Spumante Extra Dry カーザ・ブルティ・フルート・エン・ロゼ・スプマンテ・エクストラ・ドライ	ITA	600	3,500

CHAMPAGNE シャンパン

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

WHITE WINE 白ワイン

			G	B
4	Classic Collection Chenin Blanc クラシック・コレクション シュナン・ブラン	ZAF	550	3,800
5	Cuv e Jean Paul Blanc キュベ・ジャン・ポール・ブラン	FRA	580	4,500
6	Terre Forti Romagna Sangiovese テッラ・フォルティ ロマーニャ サンジョヴェーゼ	ITA	550	3,800
7	Simonnet Febvre Chablis シネ・フェヴレ シャブリ ピアニコ	FRA	-	7,800
8	Costa D'amalfi Tramonti Bianco マリーサ・コーラ ディ・マルフィ トラモンティ ビアンコ	ITA	-	8,200
9	Sancerre Terre de Maimbray サンセール テール・ド・メンブレ	FRA	-	8,500

RED WINE 赤ワイン

			G	B
11	Pasqua Rosso Del Veneto パスクア ロッソ デル ヴェネト	ITA	500	3,000
12	Terre Forti Romagna Sangiovese テッラ・フォルティ ロマーニャ サンジョヴェーゼ	ITA	550	3,800
13	Gabrielskloof Rosebud ローズバッド ガブリエルスクロープ	FRA	-	6,800
14	ALBERT GLAS シャトー・マルデ・メゾン・ド・ファミーユ(AOC マゴット ファミ ボルドー)	DEU	-	7,800
15	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	ウーロン茶 Non-alcoholic Beer	580
18	ホワイトグレープジュース 白ぶどうジュース White Grape Juice	740
19	レッドグレープジュース 赤ぶどうジュース Red Grape Juice	740
20	ミネラルウォーター Mineral Water	660
21	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	ジンジャーエール 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.

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

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	BLUE LEMONADE	PINK GRAPEFRUIT & NATA DE COCO
キウイ&キウイ	ブルーレモネード	ピンクグレープフルーツ &ナタデココ
alc.720 nonalc.680	alc.720 nonalc.680	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	マンゴー	キウイ	ベリー
STANDARD	MANGO	KIWI	BERRY
alc.840 nonalc.800	alc.880 nonalc.840	alc.880 nonalc.840	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	PINK GRAPEFRUIT	KIWI
レモン	ピンクグレープフルーツ	キウイ
600	600	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	PEACH SODA ピーチソーダ
MOSCOW MULE モスコミュール	RAICHI TONIC ライチトニック
RUM COKE ラムコーク	MARIB COKE マリブコーク
TEQUILA BACK テキーラバック	FRAMBOISE GINGER フランボワーズジンジャー
CASSIS ORANGE カシスオレンジ	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］