

Salmon Charcuterie

サーモンシャルキュトリー4盛り合わせ  
+サーモンに合う自家製ベーグル  
国産サーモンのマリネ / ノルウェーサーモンの生ハム /  
トラウトサーモンのスモーク / サーモンのタルタル

1portion ¥1,100

Dinner Course

・サーモンシャルキュトリー4種盛り合わせ  
・自家製ベーグル  
・神戸西区野菜を使ったガーデンサラダ  
・お好きなパスタ or メイン

¥3,300~



Deli & Salad

- ・えびすもち豚のジャンボンブラン ¥770  
紫キャベツのピクルス
- ・ハモンセラノーと季節のフルーツ ¥880
- ・生ハムと季節のフルーツのタルティーヌ ¥1,320
- ・紅ズワイガニのタルタルとアボカドのタルティーヌ ¥1,430

- ・トリュフ香る六甲シャンピニオンと ¥1,430  
えびすもち豚ハムのクロックムッシュ
- ・サーモンと神戸西区産野菜のニース風サラダ ¥1,870
- ・ハモンセラノーとリコッタチーズ、 ¥1,650  
季節のフルーツのサラダ

Pasta

※全て生パスタ使用

- ・ローストオニオンとベーコンのアマトリチャーナ ¥1,320
- ・あさりとローストトマトのボンゴレビアンコ ¥1,430  
ハーブサラダ添え
- ・茶美豚と揚げ茄子、ハーブのオイルソースパスタ ¥1,540

- ・じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ ¥1,540  
チーズフォンデュソースがけ  
※ボロネーゼ淡路島牛50%使用
- ・六甲シャンピニオンと鶏もも肉のロースト ¥1,650  
のクリームソースグラタン仕立て
- ・本日のお魚のローストと帆立稚貝、 ¥1,760  
甲殻類のトマトソースパスタ

Main

- ・骨付き鶏もも肉のハーブロースト ¥1,980
- ・ノルウェーサーモンのカツレッツ ¥2,750  
柚子香るタルタルソース

- ・ステーキ&フリット For 2 Person ¥3,850

Drink

- ・アサヒスパードライ ¥660
- ・六甲ビール各種 ¥825
- ・日本産ウイスキー「あかし」 ¥715
- ・グラスワイン(赤 / 白) ¥660
- ・スパークリングワイン ¥660
- ・オリジナルレモネードカクテル ¥660

- ・コーヒー(H/I) ¥495
- ・カフェオーレ(H/I) ¥583
- ・TOOTH TOOTHオリジナル ¥528  
ブレンドティー(H)
- ・俵養蜂場六甲蜂蜜の ¥660  
ホイップオーレ(H/I)



その他のドリンクも  
ご用意しています