

# LUNCH MENU 11:00-15:00

## LUNCH MENU

全てのメニューに右記が付き  
菜单中所有菜品  
均附送以下选项



+¥231

スープとサラダ  
両方お付け出来ます  
例汤和沙拉可  
同时选择

+¥517

コーヒー or 紅茶  
お付け出来ます  
咖啡或者或者  
茶可任选项

※平日はドリンクサービス  
平日免费提供一杯饮料



名物 煮込みハンバーグ  
炖汉堡肉排

素材にこだわった

肉汁たっぷりのハンバーグ。

玉ねぎ・人参・セロリ・牛肉などを入れて

じっくりと時間をかけて作る

自慢のデミグラスソースに

お野菜のうまみがじっくり溶け込んだ

神戸デュシャンの名物です。



炖汉堡肉排 神戸デュシャン名物 煮込みハンバーグ



名物 煮込みハンバーグ シチュー仕立て

炖汉堡肉排

¥2,200



名物 煮込みハンバーグ 北坂たまごのグリルドエッグ

炖汉堡肉排 烤鸡蛋

¥2,420



名物 煮込みハンバーグ ラクレットチーズ

炖汉堡肉排 拉可雷特干酪

¥2,640

## LUNCH MENU

炖汉堡肉排和西餐菜单组合 煮込みハンバーグと洋食メニューのコンボ



名物 煮込みハンバーグ&有頭エビフライ

炖汉堡肉排 & 炸整虾

¥2,750

名物 煮込みハンバーグ & カニクリームコロッケ  
炖汉堡肉排 & 螃蟹奶油炸丸子

¥2,530

西餐菜单 洋食メニュー



自家製カニクリームコロッケ

自制螃蟹奶油炸丸子

¥1,700



有頭エビフライ 自家製タルタルソース

炸整虾 自制塔塔酱

¥2,310

北坂たまごのオムライス  
蛋包饭

¥1,650

甜点 デザート

北坂たまごを使った こだわりのプリン  
布丁

¥594

淡路島 北坂養鶏場の北坂たまご

ヒヨコの時から丁寧に育てられた日本に約6%しかない日本在来の純国産鶏が産む、こだわりのたまごです。

菜单上标注的价格全部为含税价 表記価格は全て税込みです



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  
左記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】コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

LUNCH MENU 11:00-15:00

# KOBE Beef

## 神戸牛 × 洋食

世界から認められ、求められるJAPANブランド  
『KOBE BEEF』を絶品の神戸洋食としてご用意。  
神戸ならではの一品、ぜひご賞味ください。

全てのメニューに右記が付きます  
菜单中所有菜品  
均附送以下选项

スープ  
例汤

サラダ  
沙拉

パン  
面包

ライス  
米饭



+¥231

スープとサラダ  
両方お付け出来ます  
例汤和沙拉可  
同时选择

+¥517

コーヒーor紅茶  
お付け出来ます  
咖啡或者或者  
茶可任选一项

※平日はドリンクサービス

平日免费提供一杯饮料



神戸牛煮込みハンバーグ  
神戸牛炖汉堡肉排  
¥2,640

\*使用40%神戸牛肉



神戸牛ビーフカツレツ  
神戸牛炸肉排  
¥5,170



神戸牛ビーフシチュー  
炖神戸牛肉  
¥4,950



神戸牛サーロインステーキ  
神戸牛沙朗牛排  
¥7,700

COURSE



メインが選べる神戸デュシャンコース

主食任选套餐

¥4,840

季節のスープ / 黒毛和牛のローストビーフトリュフ香るサラダ仕立て  
 季节例汤 / 和牛牛肉烤牛肉沙拉

選べるメイン  
 可以选择的主食  
 请从以下选项中任选其一

STEWED HAMBURG

- 名物 煮込みハンバーグ シチュー仕立て
- 炖汉堡肉排
- 名物 煮込みハンバーグ 北坂たまごのグリルドエッグ
- 炖汉堡肉排 烤鸡蛋 (+¥220)
- 名物 煮込みハンバーグ ラクレットチーズ
- 炖汉堡肉排 拉可雷特干酪 (+¥440)

KOBE "YÔSHOKU"

- 自家製カニクリームコロッケ
- 自制螃蟹奶油炸丸子
- 有頭エビフライ 自家製タルタルソース
- 炸整虾 自制塔塔酱 (+¥550)

COMBO PLATE

- 名物 煮込みハンバーグ & カニクリームコロッケ
- 炖汉堡肉排 & 螃蟹奶油炸丸子 (+¥550)
- 名物 煮込みハンバーグ & 有頭エビフライ
- 炖汉堡肉排 & 炸整虾 (+¥770)

KOBE BEEF

- 神戸牛煮込みハンバーグ
- 神戸牛炖汉堡肉排 (+¥990) \*使用40%神戸牛肉
- 神戸牛ビーフシチュー
- 炖神戸牛肉 (+¥2970)
- 神戸牛ビーフカツレツ
- 神戸牛炸肉排 (+¥4290)
- 神戸牛サーロインステーキ
- 神戸牛沙朗牛排 (+¥8910)

パン or ライス / 北坂たまごを使ったこだわりのプリン / コーヒー or 紅茶  
 面包 or 米饭 / 布丁 / 咖啡 or 红茶

DINNER MENU 17:00-21:00

DINNER MENU



名物 煮込みハンバーグ  
炖汉堡肉排

素材にこだわった

肉汁たっぷりのハンバーグ。

玉ねぎ・人参・セロリ・牛肉などを入れて

じっくりと時間をかけて作る

自慢のデミグラスソースに

お野菜のうまみがじっくり溶け込んだ

神戸デュシャンの名物です。

炖汉堡肉排 神戸デュシャン名物 煮込みハンバーグ



名物 煮込みハンバーグ シチュー仕立て

炖汉堡肉排

¥1,870



名物 煮込みハンバーグ 北坂たまごのグリルドエッグ

炖汉堡肉排 烤鸡蛋

¥2,090



名物 煮込みハンバーグ ラクレットチーズ

炖汉堡肉排 拉可雷特干酪

¥2,310

パン 面包	¥ 341	季節のスープ 例汤	¥ 462	コーヒー/紅茶 咖啡 / 红茶	¥ 572
ライス 米饭	¥ 341	サラダ 沙拉	¥ 462		

DINNER MENU

炖汉堡肉排和西餐菜单组合 煮込みハンバーグと洋食メニューのコンビ



名物 煮込みハンバーグ&有頭エビフライ

炖汉堡肉排 & 炸整虾

¥2,420

名物 煮込みハンバーグ & カニクリームコロッケ  
炖汉堡肉排 & 螃蟹奶油炸丸子

¥2,200

西餐菜单 洋食メニュー



自家製カニクリームコロッケ

自制螃蟹奶油炸丸子

¥1,540



有頭エビフライ 自家製タルタルソース

炸整虾 自制塔塔酱

¥1,980

北坂たまごのオムライス  
蛋包饭

¥1,320

甜点 デザート

北坂たまごを使った こだわりのプリン  
布丁

¥ 594

淡路島 北坂養鶏場の北坂たまご  
ヒヨコの時から丁寧に育てられた日本に約6%しかない日本在来の純国産鶏が産む、こだわりのたまごです。

菜单上标注的价格全部为含税价 表記価格は全て税込みです



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  
左記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】コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

DINNER MENU 17:00-21:00

# KOBE Beef

## 神戸牛 × 洋食

世界から認められ、求められるJAPANブランド  
『KOBE BEEF』を絶品の神戸洋食としてご用意。  
神戸ならではの一品、ぜひご賞味ください。



神戸牛煮込みハンバーグ  
神戸牛炖汉堡肉排  
¥2,420

\*使用40%神戸牛肉



神戸牛ビーフカツレツ  
神戸牛炸肉排  
¥6,050



神戸牛サーロインステーキ  
神戸牛沙朗牛排  
¥12,100



神戸牛ビーフシチュー  
炖神戸牛肉  
¥4,730

パン 面包	¥ 341	季節のスープ 例汤	¥ 462	コーヒー/紅茶 咖啡 / 红茶	¥ 572
ライス 米饭	¥ 341	サラダ 沙拉	¥ 462		



## DRINK MENU

ドリンクメニュー

### 啤酒 ..... ビール

キリン一番搾り 樽生

Kirin ¥671

キリン 零ICHI<ゼロイチ> (アルコール0%)

Kirin ZeroICHI (无酒精) ¥671

### 杯装葡萄酒 ..... グラスワイン

赤

クズマーノ カベルネソーヴィニオン

Cusumano Cabernet Sauvignon (Italy) ¥693

ドメヌ・デ・グラス ピノワール

Domaine de Gras Pinot Noir (Chile) ¥693

白

クズマーノ シャルドネ

Cusumano Chardonnay (Italy) ¥693

ドメヌ・デ・グラス ソーヴィニオンブラン

Domaine de Gras Sauvignon Blanc (Chile) ¥693

泡

イティネラ ブラン・ド・ノワール ブリュット

Itinera Blanc de Noir Spumante Brut (Italy) ¥671

### 瓶装葡萄酒 ..... ボトルワイン

赤

ミルーナ ロッソ

Miluna Rosso (Italy) ¥2,915

ドメヌ・デ・グラス ピノワール

Domaine de Gras Pinot Noir (Chile) ¥3,465

クズマーノ カベルネソーヴィニオン

Cusumano Cabernet Sauvignon (Italy) ¥3,465

オノロベラ・フミーリャ オーガニック

Honoro Vera Jumilla Organic (Spain) ¥4,455

バローネディヴァルフォルテモンテプルチアーノ ダブルッツォ

Barone di Valforte Montepulciano d'Abruzzo (Italy) ¥5,775

白

ミルーナ ビアンコ

Miluna Bianco (Italy) ¥2,915

ドメヌ・デ・グラス ソーヴィニオンブラン

Domaine de Gras Sauvignon Blanc (Chile) ¥3,465

クズマーノ シャルドネ

Cusumano Chardonnay (Italy) ¥3,465

フラスカーティ ポッジョ・レ・ヴォルピ

Poggio Le Volpi Frascati (Italy) ¥4,455

ローゼン・ブラザーズ “Dr. L” リースリング ドライ

Loosen Brothers Dr. L Riesling Dry (Germany) ¥5,775

※その他ワインボトルやカクテルなどございますので  
お気軽にスタッフにご相談下さいませ

其他瓶装葡萄酒或鸡尾酒等,  
请咨询工作人员



## 无酒精饮料

ノンアルコールドリンク



Lemonade

Sangria

## 无酒精鸡尾酒

..... ノンアルコールカクテル

六甲蜂蜜とフランス産自然派シロップのレモネード  
六甲蜂蜜和法国天然糖浆柠檬水

¥781

甘さ控えめ、香り華やかでスッキリなレモネードです。

ノンアルコール サングリア (赤 or 白)

不含酒精的桑格利亚汽酒 (Red or White)

¥803

フランス産の葡萄ジュース「アラン・ミリア」と果実を使用した贅沢なサングリア。

アルコールでもご用意できます  
可提供含酒精款

+¥110

## 无酒精起泡酒

..... ノンアルコール  
..... スパークリングワイン

ジョエア オーガニック スパークリング

JOYEA Organic Sparkling Chardonnay

¥781

## 法国制造葡萄汁

..... フランス産葡萄ジュース

アラン・ミリア ソーヴィニオン・ブラン種 白 グレープジュース

Alain Milliat

Jus Raisin Blanc Sauvignon Sauvignon White Grape Juice ¥770

アラン・ミリア メルロー種 赤グレープジュース

Alain Milliat

Jus Raisin Rouge Merlot Merlot Red Grape Juice ¥770

## 国产果汁

..... 国産フルーツジュース

白桃

白桃

¥803

国産の白桃の果肉入り50%果汁。

白桃ならではのさわやかな香りと、とろける甘みが特徴です。

きよみ

清見桔橙

¥803

和歌山で育ったみかんの果実を、皮の苦味やアクが入らないように

やさしく絞った、混じりっ気のない100%ピュアオレンジジュース

すりおろし林檎

苹果果粒

¥803

実の中に蜜が入った、格別に甘い信州産りんご

「ふじ」を使った果汁100%ジュース

※その他ソフトドリンク、カフェメニューなどございますので  
お気軽にスタッフにご相談下さいませ

其他瓶装葡萄酒或鸡尾酒等，  
请咨询工作人员

菜单上标注的价格全部为含税价 表記価格は全て税込みです