

LUNCH MENU 11:00-15:00

LUNCH MENU

全てのメニューに右記が付き
These will come with all the menus



+¥231

スープとサラダ
両方お付け出来ます
You can add both
a soup and a salad

+¥517

コーヒーor紅茶
お付け出来ます
You can add
either coffee or tea

※平日はドリンクサービス

*1 free drink during the weekdays



名物 煮込みハンバーグ

Stewed Hamburger Steak

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。



Stewed Hamburger Steak 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

Stewed Hamburger Steak

¥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

Stewed Hamburger Steak with Grilled Egg

¥2,420



名物 煮込みハンバーグ ラクレットチーズ

Stewed Hamburger Steak with Raclette Cheese

¥2,640

LUNCH MENU

Stewed Hamburger Steak and Western-Style Menu Combo Plate 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

Stewed Hamburger Steak & Fully-Headed Fried Shrimp

¥2,750

名物 煮込みハンバーグ & カニクリームコロッケ

Stewed Hamburger Steak & Crab Cream Croquette

¥2,530

Western-Style Menu 洋食メニュー



自家製カニクリームコロッケ

Homemade Crab Cream Croquette

¥1,700



有頭エビフライ 自家製タルタルソース

Fully-Headed Fried Shrimp with Homemade Tartar Sauce

¥2,310

北坂たまごのオムライス

Japanese Rice Omelette with Homemade Tartar Sauce

¥1,650

Dessert デザート

北坂たまごを使った こだわりのプリン Pudding

¥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。

All prices include tax 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
These will come
with all the menus



スープ
Soup



サラダ
Salad

+



パン
Bread



ライス
Rice

+¥231
スープとサラダ
両方お付け出来ます
You can add both
a soup and a salad

+¥517
コーヒーor紅茶
お付け出来ます
You can add
either coffee or tea

※平日はドリンクサービス
*1 free drink during the weekdays



神戸牛煮込みハンバーグ
Kobe Beef Stewed
Hamburger Steak
¥2,640

*Uses 40% Kobe beef



神戸牛ビーフカツレット
Kobe Beef Cutlet
¥5,170



神戸牛ビーフシチュー
Kobe Beef Stew
¥4,950



神戸牛サーロインステーキ
Kobe Beef
Sirloin Steak
¥7,700

LUNCH & DINNER MENU 11:00-15:00 / 17:00-21:00

COURSE



メインが選べる神戸デュシャンコース

Choice of Main Kobe Duchamp Course

¥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
Seasonal Soup / Wagyu Roast Beef Salad

選べるメイン

Choose a Main dish

< Choose one dish from the following >

STEWED HAMBURG

名物 煮込みハンバーグ シチュー仕立て

■ Stewed Hamburger Steak

名物 煮込みハンバーグ 北坂たまごのグリルドエッグ

■ Stewed Hamburger Steak with Grilled Egg (+¥220)

名物 煮込みハンバーグ ラクレットチーズ

■ Stewed Hamburger Steak with Raclette Cheese (+¥440)

KOBE “YÔSHOKU”

自家製カニクリームコロッケ

■ Homemade Crab Cream Croquette

有頭エビフライ 自家製タルタルソース

■ Fully-Headed Fried Shrimp (+¥550)

COMBO PLATE

名物 煮込みハンバーグ & カニクリームコロッケ

■ Stewed Hamburger Steak & Crab Cream Croquette (+¥550)

名物 煮込みハンバーグ & 有頭エビフライ

■ Stewed Hamburger Steak &
Fully-Headed Fried Shrimp (+¥770)

KOBE BEEF

神戸牛煮込みハンバーグ

■ Kobe Beef Stewed Hamburger Steak (+¥990) *Uses 40% Kobe beef

神戸牛ビーフシチュー

■ Kobe Beef Stew (+¥2970)

神戸牛ビーフカツレット

■ Kobe Beef Cutlet (+¥4290)

神戸牛サーロインステーキ

■ Kobe Beef Sirloin Steak (+¥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
Bread or Rice / Pudding / Coffee or Tea

DINNER MENU 17:00-21:00

DINNER MENU



名物 煮込みハンバーグ
Stewed Hamburger Steak

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。

Stewed Hamburger Steak 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
Stewed Hamburger Steak
¥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
Stewed Hamburger Steak with Grilled Egg
¥2,090



名物 煮込みハンバーグ ラクレットチーズ
Stewed Hamburger Steak with Raclette Cheese
¥2,310

パン Bread	¥ 341	季節のスープ Seasonal soup	¥ 462	コーヒー/紅茶 Coffee / Tea	¥ 572
ライス Rice	¥ 341	サラダ Salad	¥ 462		

DINNER MENU

Stewed Hamburger Steak and Western-Style Menu Combo Plate 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
Stewed Hamburger Steak & Fully-Headed Fried Shrimp
¥2,420

名物 煮込みハンバーグ & カニクリームコロッケ
Stewed Hamburger Steak & Crab Cream Croquette

¥2,200

Western-Style Menu 洋食メニュー



自家製カニクリームコロッケ
Homemade Crab Cream Croquette
¥1,540



有頭エビフライ 自家製タルタルソース
Fully-Headed Fried Shrimp with Homemade Tartar Sauce
¥1,980

北坂たまごのオムライス
Japanese Rice Omeletth Homemade Tartar Sauce

¥1,320

Dessert デザート

北坂たまごを使った こだわりのプリン
Pudding

¥ 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。

All prices include tax 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
Kobe Beef Stewed
Hamburger Steak
¥2,420

*Uses 40% Kobe beef



神戸牛ビーフカツレット
Kobe Beef Cutlet
¥6,050



神戸牛ビーフシチュー
Kobe Beef Stew
¥4,730



神戸牛サーロインステーキ
Kobe Beef
Sirloin Steak
¥12,100

パン Bread	¥ 341	季節のスープ Seasonal soup	¥ 462	コーヒー/紅茶 Coffee / Tea	¥ 572
ライス Rice	¥ 341	サラダ Salad	¥ 462		



DRINK MENU

ドリンクメニュー

BEER 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 (Non-Alcoholic) ¥671

WINE BY THE GLASS グラスワイン

赤

クズマーノ カベルネソーヴィニヨン

Cusumano Cabernet Sauvignon (Italy) ¥693

ドメヌ・デ・グラス ピノノワール

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 ソーヴィニヨンブラン

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

WINE BY THE BOTTLE 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ヨン

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 ソーヴィニヨンブラン

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

Please ask our staff
for other wines (bottle) and cocktails

All prices include tax 表記価格は全て税込みです



NON-ALCOHOLIC DRINK

ノンアルコールドリンク



NON-ALCOHOLIC COCKTAIL 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
 Lemonade made from Rokko Honey
 and Natural Syrup (sourced from France) ¥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)
 Non-alcoholic Sangria (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
 Alcohol is also available +¥110

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE 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

FRENCH GREPE JUICE 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

FRUIT JUICES SOURCED FROM JAPAN 国産フルーツジュース

白桃
 White Peach ¥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
 Kiyomi Citrus ¥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
 Freshly-Squeezed Apple ¥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

Please ask our staff
 for other soft drinks and café menus

All prices include tax 表記価格は全て税込みです