

FISH IN THE FOREST DINNER MENU

Fish SALMON CHARCUTERIE

サーモンシャルキュトリー4種盛り合わせ + サーモンに合う自家製ベーグル

三文魚熟食店 + 百吉餅

1portion ¥1,100

フレンドリーな
厳選!!

サーモンシャルキュトリー4種盛り合わせ

三文魚熟食店

国産サーモンのマリネ
三文魚熟食店

ノルウェーサーモンの生ハム
挪威三文魚生火腿

トラウトサーモンのスモーク
熏鱒魚

サーモンのタルタル
塔塔醬三文魚

DINNER Course

サーモンシャルキュトリーが付いた、選べるコース

晚餐课程

¥3,300~



サーモンシャルキュトリー + ベーグル
三文魚熟食店 + 百吉餅



神戸西区野菜を使用したニース風サラダ
神戸西区蔬菜尼斯沙拉



パスタ or メイン
面食或主菜

HOMEMADE Bread

プーランジュが焼き上げる自家製パン

自制面包

ベーグル
百吉餅
¥297

カンパーニュ
田园风法式面包
¥385

パン盛り合わせ
什锦面包
¥550

Deli & Salad

- えびすもち豚のジャンボンブラン紫キャベツのピクルス
・惠比寿猪肉火腿白腌紫甘蓝西式咸菜 ¥770
- ハモンセラノと季節のフルーツ
・西班牙山地火腿、时令水果 ¥880
- 生ハムと季節のフルーツのタルティエヌ
・生火腿、时令水果法式三明治 ¥1,320
- 紅ズワイガニのタルタルとアボカドのタルティエヌ
・塔塔醬紅雪蟹、牛油果法式三明治 ¥1,430
- トリュフ香る六甲シャンピニオンとえびすもち豚ハムのクロックムッシュ
・松露味六甲香菇、惠比寿猪肉火腿芝士三明治 ¥1,430
- サーモンと神戸西区産野菜のニース風サラダ
・三文魚神戸西区蔬菜尼斯沙拉 ¥1,870
- ハモンセラノとリコッタチーズ、季節のフルーツのサラダ
・西班牙山地火腿、乳清芝士和时令水果沙拉 ¥1,650

Frit

- ハーブ香るフレンチフライ
・炸薯条 香草 ¥660
- トリュフ香るフレンチフライ
・炸薯条 松露 ¥880
- フライドチキン プレーン
・炸鸡 原味 ¥770
- フライドチキン スパイシー
・炸鸡 香辣 ¥825
- サツマイモのスノーフリット
・挂霜红薯 ¥770

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
・烤洋葱和培根辣味培根番茄风 ¥1,320
- アサリとケールのボンゴレピアンコ ハーブサラダ添え
・蛤蜊和羽衣甘蓝白葡萄酒蚶 意大利面 配香草沙拉 ¥1,430
- 茶美豚と揚げ茄子、ハーブのオイルソースパスタ
・茶美猪肉和炸茄子的油酱意大利面 ¥1,540
- じっくり煮込んだ淡路産牛のポロネーゼ チーズフォンデュソースがけ ※ポロネーゼ淡路島牛50%使用
・芝士锅配淡路本地牛肉肉酱意大利面 ※使用 50% 淡路本地牛肉 ¥1,540
- 淡路島の北坂卵と海老とほうれん草のトマトクリームパスタ グラタン仕立て
・淡路岛北坂鸡蛋和菠菜鲜虾番茄奶油焗烤意大利面 ¥1,650
- 本日のお魚のローストと帆立稚貝、甲殻類のトマトソースパスタ
・鲜鱼和扇贝幼贝 贝类水产的番茄酱意大利面 ¥1,760

Main

- 骨付き鶏もも肉のハーブロースト
・香草烤带骨鸡腿 ¥1,980
- ノルウェーサーモンのカツレツ 柚子香るタルタルソース
・挪威三文鱼炸排 柚子味塔塔醬 ¥2,750
- ステーキ&フリット
・牛排&薯条 For 2 Person ¥3,850

Drink

- | | |
|---|---|
| <h3>Beer</h3> <ul style="list-style-type: none"> ・アサヒスパードライ
・Asahi Super Dry ¥660 <h3>Rakka Craft Beer</h3> <p>ALL¥825</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ベイエール
・Bay Yell ・ポーター
・Porter ・スサノオIPA
・Susano IPA <h3>Beer Cocktail</h3> <p>ALL¥715</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シャンディーガフ
・Shandy Gaff ・カシスピア
・Cassis Beer ・ピーチピア
・Peach Beer ・レモネードパナシェ
・Lemonade Panache <h3>Wine</h3> <ul style="list-style-type: none"> ・グラスワイン(赤/白)
・Glass of Wine (Red/White) ¥660 ・グラススパークリングワイン
・Glass Sparkling Wine bottle ¥660 ・ボトルワイン(赤/白)
・Bottle Wine (Red/White) bottle ¥2,860 ・スパークリングワイン
・Sparkling Wine ¥3,740 <h3>Wine Cocktail</h3> <p>ALL¥715</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キティ
・Kitty ・キール
・Keel ・ミモザ
・Mimosa | <h3>Sprits</h3> <p>ALL¥715</p> <h4>Gin</h4> <ul style="list-style-type: none"> ・ジントニック
・Gin Tonic ・ジンリッキー
・Gin Rickey ・ジンバック
・Zinback <h4>Vodka</h4> <ul style="list-style-type: none"> ・ウォッカトニック
・Vodka Tonic ・ウォッカリッキー
・Vodka Rickey ・モスコミュール
・Moscow Mule ・スクリュードライバー
・Screwdriver <h4>Liquer</h4> <p>ALL¥715</p> <h4>Peach</h4> <ul style="list-style-type: none"> ・ピーチソーダ
・Peach Soda ・ファジーネーブル
・Fuzzy Navel <h4>Cassis</h4> <ul style="list-style-type: none"> ・カシスソーダ
・Cassis Soda ・カシスオレンジ
・Cassis Orange ・カシスグレープフルーツ
・Cassis Grapefruit <h4>Mango</h4> <ul style="list-style-type: none"> ・マンゴーソーダ
・Mango soda ・マンゴーオレンジ
・Mango orange <h4>Campari</h4> <ul style="list-style-type: none"> ・カンパリスソーダ
・Campari soda ・カンパリトニック
・Campari tonic ・スパモーニ
・Spumoni <h4>Whiskey</h4> <p>ALL¥715</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あかしロック
・Akashi Lock ・あかしハイボール
・Akashi Highball ・あかしジンジャー
・Akashi Ginger ・あかしコーラ
・Akashi Cola |
|---|---|
- ### Original Drink
- ・オリジナルレモネードカクテル
・Original Lemonade Cocktail ¥660
 - ・ボタニカルレモネードカクテル
・Botanical Lemonade Cocktail ¥715
 - ・フラワーラベンダーレモネードカクテル
・Flower Lavender Lemonade Cocktail ¥715
 - ・六甲蜂蜜のハニーレモネードカクテル
・Rokko Honey Honey Lemonade Cocktail ¥715
 - ・林檎とスパイスの白サンテリア
・White Sangria With Apple and Spices ¥715
 - ・日本酒ココア(HOTのみ)
・Sake Cocoa (Hot Only) ¥660

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
【Policy of the removal of specified ingredient】
【關於去除特定食物的政策】