

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

Salmon Charcuterie + Bagel

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

Salmon Charcuterie

国産サーモンのマリネ
Marinated
Domestic Salmon

ノルウェーサーモンの生ハム
Norwegian
Salmon Prosciutto Style

トラウトサーモンのスモーク
Smoked Trout

サーモンのタルタル
Salmon Tartare

DINNER Course

サーモンシャルキュトリーが付いた、選べるコース

Dinner Corse

¥3,300~



サーモンシャルキュトリー + ベーグル
Salmon Charcuterie + Bagel



神戸西区野菜を使用したニース風サラダ
Nicoise-Style Salad with
Vegetables Sourced from Nishi Ward, Kobe



パスタ or メイン
Pasta or Main Dish

HOMEMADE Bread

ブーランジュが焼き上げる自家製パン

Home Made Bread

ベーグル
Bagel

¥297

カンパーニュ
French Sourdough Bread

¥385

パン盛り合わせ
Bread Assortment

¥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

・Ebisu Mochi Pork Jambon Blanc (White Ham) and Pickled Red Cabbage ¥770

ハモンセラノと季節のフルーツ

・Serrano Ham and Seasonal Fruits ¥880

生ハムと季節のフルーツのタルティーン

・Tartine with Prosciutto and Seasonal Fruits ¥1,320

紅ズワイガニのタルタルとアボカドのタルティーン

・Tartine with Red Snow Crab Tartare and Avocado ¥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

・Croque Monsieur Sandwich with Rokko Champignon Mushrooms
with an Aroma of Truffles and Ebisu Mochi Pork Ham ¥1,430

サーモンと神戸西区産野菜のニース風サラダ

・Nicoise-Style Salad with Salmon and
Vegetables Sourced from Nishi Ward, Kobe ¥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

・Serrano Ham, Ricotta Cheese, and Seasonal Fruit Salad ¥1,650

Frit

ハーブ香るフレンチフライ

・French Fries Herb ¥660

トリュフ香るフレンチフライ

・French Fries Truffle ¥880

フライドチキン プレーン

・Fried chicken Plain ¥770

フライドチキン スパイシー

・Fried chicken Spicy ¥825

サツマイモのスノーフリット

・Sweet Potato Snow Fritto ¥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

・Amatriciana-style Tomato Sauce with Roasted Onion and Bacon ¥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

・Oil-based Sauce with Clams and Kale, Served with Herbal Salad ¥1,430

茶美豚と揚げ茄子、ハーブのオイルソースパスタ

・Olive Oil Pasta with Chamiton Pork and Deep-Fried Eggplant ¥1,540

じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ 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

・Cheese Fondue Sauce over Awaji Beef Bolognese ¥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

・Gratin-Style Tomato Cream Pasta
with Awaji Island Kitasaka Egg, Prawns, and Spinach ¥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

・Tomato Pasta with Fresh Roasted Fish, Young Scallops, and Shellfishes ¥1,760

Main

骨付き鶏もも肉のハーブロースト

・Herb-Roasted Bone-in Chicken Thigh ¥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

・Norwegian Salmon Cutlets and Tartar Sauce with an Aroma of Yuzu Citrus ¥2,750

ステーキ&フリット

・Steak & Potato Fritto For 2 Person ¥3,850

Drink

Beer

・アサヒスーパードライ

・Asahi Super Dry ¥660

Rakka Craft Beer ALL¥825

・ベイエール

・Bay Yell

・ポーター

・Porter

・スサノオIPA

・Susano IPA

Beer Cocktail

ALL¥715

・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

Wine

・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

Wine Cocktail

ALL¥715

・キティ

・Kitty

・キール

・Keel

・ミモザ

・Mimosa

Spirits

ALL¥715

Gin

・ジントニック

・Gin Tonic

・ジンリッキー

・Gin Rickey

・ジンバック

・Zinback

Vodka

・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

・スクレイドライバー

・Screwdriver

Liquer

ALL¥715

Peach

・ピーチソーダ

・Peach Soda

・ファジーネーブル

・Fuzzy Navel

Cassis

・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

Mango

・マンゴーソーダ

・Mango soda

・マンゴーオレンジ

・Mango orange

Campari

・カンパリスソーダ

・Campari soda

・カンパリトニック

・Campari tonic

・スパモニー

・Spumoni

Whiskey

ALL¥715

・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グリア

・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】