

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

연어 샤르퀴트리 + 베이글

1portion ¥1,100

フレンチエフが
厳選!!

サーモンシャルキュトリー4種盛り合わせ

연어 샤르퀴트리

国産サーモンのマリネ 일본산 연어 마리네이드	ノルウェーサーモンの生ハム 노르웨이 연어 생 햄	トラウトサーモンのスモーク 트라웃트 연어 훈제	サーモンのタルタル 연어 타르타르
----------------------------	------------------------------	-----------------------------	----------------------

DINNER Course

サーモンシャルキュトリーが付いた、選べるコース

저녁 코스

¥3,300~



サーモンシャルキュトリー + ベーグル
연어 샤르퀴트리 + 베이글



神戸西区野菜を使用したニース風サラダ
고베산 야채 니스풍 샐러드



パスタ or メイン
파스타 or 샐러드

HOMEMADE Bread

プーランジュが焼き上げる自家製パン

수제 빵

ベーグル 베이글 ¥297	カンパーニュ 캉파뉴 ¥385	パン盛り合わせ 빵 모듬 ¥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 ・아와지산 돼지고기 잠봉 블랑 적양배추 피클	¥770
ハモンセラノと季節のフルーツ ・하몬 세라노와 제철 과일	¥880
生ハムと季節のフルーツのタルティエヌ ・생 햄과 제철 과일 타르틴	¥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 ・홍게 타르타르와 아보카도 타르틴	¥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 ・트뤼프 향 롯데 양송이 버섯과 아와지산 돼지고기 햄 크로크무슈	¥1,430
サーモンと神戸西区産野菜のニース風サラダ ・연어와 고베산 야채 니스풍 샐러드	¥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 ・하몬 세라노와 리코타 치즈, 제철 과일 샐러드	¥1,650

Frit

ハーブ香るフレンチフライ ・감자 튀김 허브	¥660
トリュフ香るフレンチフライ ・감자 튀김 트뤼플	¥880
フライドチキン プレーン ・프라이드 치킨 플레인	¥770
フライドチキン スパイシー ・프라이드 치킨 스파이시	¥825
サツマイモのスノーフリット ・고구마 튀김	¥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 ・구운 양파와 베이컨 아마트리치아나풍	¥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 ・허브 샐러드를 곁들인 바지락과 케일 봉골레 비양코	¥1,430
茶美豚と揚げ茄子、ハーブのオイルソースパスタ ・가고시마현산 돼지고기와 튀긴 가지 오일 소스 파스타	¥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 ・치즈 풍류 소스를 얹은 아와지산 소고기 볼로네제 ※아와지산 소고기 50% 사용	¥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 ・아와지시마산 고급 키타사카 달걀과 새우와 시금치 토마토 크림 파스타 그라탱 스타일로 완성	¥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 ・해산물 구이와 꼬마 가리비, 갑각류와 토마토소스 파스타	¥1,760

Main

骨付き鶏もも肉のハーブロースト ・뼈있는 닭다리살 허브 구이	¥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 ・노르웨이 연어 커티릿 유자향 타르타르 소스	¥2,750
ステーキ&フリット ・스테이크&감자 튀김	For 2 Person ¥3,850

Drink

Beer	Sprits	ALL¥715
・アサヒスパードライ ・Asahi Super Dry ¥660	Gin ・ジントニック ・Gin Tonic	Vodka ・ウォッカトニック ・Vodka Tonic
Rakka Craft Beer ALL¥825	・ジンリッキー ・Gin Rickey	・ウォッカリッキー ・Vodka Rickey
・ベイエール ・Bay Yell	・ジンバック ・Zinback	・モスコミュール ・Moscow Mule
・ポーター ・Porter		・スクレュードライバー ・Screwdriver
・スサノオIPA ・Susano IPA		

Beer Cocktail	ALL¥715	Liquer	ALL¥715
・シャンディーガフ ・Shandy Gaff		Peach ・ピーチソーダ ・Peach Soda	Tiffin ・ダーズリンクーラー ・Darjeeling Cooler
・カシスピア ・Cassis Beer		・ファジーネーブル ・Fuzzy Navel	・ティースプモーニ ・Tea Spumoni
・ピーチピア ・Peach Beer			・ティーミルク ・Tea Milk
・レモネードパナシェ ・Lemonade Panache		Cassis ・カシスソーダ ・Cassis Soda	Passoa ・パッソアオレンジ ・Passoa Orange
Wine		・カシスオレンジ ・Cassis Orange	・パッソアモーニ ・Passo Amoni
・グラスワイン(赤/白) ・Glass of Wine (Red/White) ¥660		・カシスグレープフルーツ ・Cassis Grapefruit	
・グラススパークリングワイン ・Glass Sparkling Wine bottle ¥660		Mango ・マンゴソーダ ・Mango soda	Aperol ・アペロールソーダ ・Aperol soda
・ボトルワイン(赤/白) ・Bottle Wine (Red/White) bottle ¥2,860		・マンゴオレンジ ・Mango orange	・アペロールオレンジ ・Aperol orange
・スパークリングワイン ・Sparkling Wine ¥3,740		Campari ・カンパリスソーダ ・Campari soda	Kahlua ・カルーアミルク ・Kahlua milk
Wine Cocktail	ALL¥715	・カンパリトニック ・Campari tonic	
・キティ ・Kitty		・スプモーニ ・Spumoni	
・キール ・Keel		Whiskey	ALL¥715
・ミモザ ・Mimosa		・あかしロック ・Akashi Lock	・あかしジンジャー ・Akashi Ginger
		・あかしハイボール ・Akashi Highball	・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】