

# 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  
트라우트 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

ブ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  
캄파뉴  
¥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 커튼릿 유자향 타르타르 소스 ¥2,750
- ステーキ&フリット  
· 스테이크&감자 튀김 For 2 Person ¥3,850

## Drink

### Beer

- 아사히스퍼드라이  
· Asahi Super Dry ¥660

### Rakka Craft Beer ALL¥825

- 베이엘  
· Bay Yell
- 포터  
· Porter
- 스사노오IPA  
· Susano IPA

### Beer Cocktail ALL¥715

- 샐란디어갠프  
· Shandy Gaff
- 카시스피아  
· Cassis Beer
- 피치피아  
· Peach Beer
- 레모네드파나셰  
· Lemonade Panache

### Wine

- 글라스와인(赤/白)  
· Glass of Wine (Red/White) ¥660
- 글라스스파크링와인  
· Glass Sparkling Wine bottle ¥660
- 보틀와인(赤/白)  
· Bottle Wine (Red/White) bottle ¥2,860
- 스파크링와인  
· Sparkling Wine ¥3,740

### Wine Cocktail ALL¥715

- 키티  
· Kitty
- 키얼  
· Keel
- 미모자  
· Mimosa

### Spirits ALL¥715

#### Gin

- 진트니크  
· Gin Tonic
- 진리ッキー  
· Gin Rickey
- 진팩  
· Zinback

#### Vodka

- 워ッカ톤니크  
· Vodka Tonic
- 워ッカ리ッキー  
· Vodka Rickey
- 모스코뮤얼  
· Moscow Mule
- 스크루드라이버  
· Screwdriver

### Liquer ALL¥715

#### Peach

- 피치소다  
· Peach Soda
- 파지너블  
· Fuzzy Navel

#### Tiffin

- 다저링쿨러  
· Darjeeling Cooler
- 티어스푸머니  
· Tea Spumoni
- 티어밀크  
· Tea Milk

#### Cassis

- 카시스소다  
· Cassis Soda
- 카시스오렌지  
· Cassis Orange
- 카시스그레이프フルーツ  
· Cassis Grapefruit

#### Passoa

- 파쏘아오렌지  
· Passoa Orange
- 파쏘아머니  
· Passo Amoni

#### Mango

- 망고소다  
· Mango soda
- 망고오렌지  
· Mango orange

#### Aperol

- 아페롤소다  
· Aperol soda
- 아페롤오렌지  
· Aperol orange

#### Campari

- 캄파리소다  
· Campari soda
- 캄파리톤니크  
· Campari tonic
- 스푸머니  
· Spumoni

#### Kahlua

- 칼루아밀크  
· Kahlua milk

### Whiskey ALL¥715

- 아카시록  
· Akashi Lock
- 아카시하이볼  
· Akashi Highball
- 아카시진저어  
· Akashi Ginger
- 아카시코라  
· Akashi Cola

### Original Drink

- 오리지날레모네드카кт렐  
· Original Lemonade Cocktail ¥660
- 보타니칼레모네드카кт렐  
· Botanical Lemonade Cocktail ¥715
- 플라워라벤더레모네드카кт렐  
· Flower Lavender Lemonade Cocktail ¥715
- 육갑꿀의하니레모네드카кт렐  
· Rokko Honey Honey Lemonade Cocktail ¥715
- 린앰과스파이스의白沙그리아  
· White Sangria With Apple and Spices ¥715
- 일본소코코아(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】

