

# LUNCH MENU

11:00-15:00

## Garden Lunch Set

ガーデンランチセット

3080yen~



Comes with All-You-Can-Eat Bread  
パン食べ放題付



### Soup

Potage of Burdock Root  
ゴボウのポタージュ

### Choose a Pasta or Main Dish from Below

Peperoncino Spaghetti with Spear Squid, Kujo-Scallions and Nori-seaweed  
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

Tomato Sauce Pasta with Kobe Pork Bacon and Lotus Root  
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

Cream Pasta with Yezo Sika Deer Salsiccia and Mushroom  
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ  
+550yen

Roasted Tanba Chicken and Winter Vegetables  
with Yuzu-Scented White Wine Sauce  
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

Poêlé of Fresh Fish of the Day with Sauce Américaine  
本日の鮮魚のポワレ アメリカヌソース  
+660yen

Grilled Black Wagyu with Red Wine Sauce  
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース  
+1800yen

### Choose a Dessert from below

Cut cake from PATISSERIE TOOTH TOOTH  
パティスリートゥーストゥースのカットケーキ  
+660yen ※Please choose one from the list

Tarte Tatin of Jonathan Apples  
with Roasted Green Tea Ice Cream on the side  
紅玉のタルトタタン ほうじ茶アイス添え

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶

## Garden Lunch Course

ガーデンランチコース

4400yen~



Comes with All-You-Can-Eat Bread  
パン食べ放題付



### Hors d'oeuvre

Today's Hors d'oeuvre  
本日の前菜

### Choose a Pasta Dish from Below

Peperoncino Spaghetti with Spear Squid, Kujo-Scallions and Nori-seaweed  
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

Tomato Sauce Pasta with Kobe Pork Bacon and Lotus Root  
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

Cream Pasta with Yezo Sika Deer Salsiccia and Mushroom  
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ  
+330yen

### Choose a Main Dish from Below

Roasted Tanba Chicken and Winter Vegetables  
with Yuzu-Scented White Wine Sauce  
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

Poêlé of Fresh Fish of the Day with Sauce Américaine  
本日の鮮魚のポワレ アメリカヌソース  
+330yen

Grilled Black Wagyu with Red Wine Sauce  
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース  
+1210yen

### Choose a Dessert from below

Cut cake from PATISSERIE TOOTH TOOTH  
パティスリートゥーストゥースのカットケーキ  
+660yen ※Please choose one from the list

Tarte Tatin of Jonathan Apples  
with Roasted Green Tea Ice Cream on the side  
紅玉のタルトタタン ほうじ茶アイス添え

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶

## Pasta Dish Lunch

パスタランチ

土日祝は本日のデザートが付いて+330円になります

Served with the Dessert of the Day for extra 330 yen on Saturdays, Sundays, and holidays

Comes with All-You-Can-Eat Bread  
パン食べ放題付



### Soup

Potage of Burdock Root  
ゴボウのポタージュ

### Choose a Pasta Dish from Below

Peperoncino Spaghetti with Spear Squid, Kujo-Scallions and Nori-seaweed  
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ  
1980yen

Tomato Sauce Pasta with Kobe Pork Bacon and Lotus Root  
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ  
1980yen

Cream Pasta with Yezo Sika Deer Salsiccia and Mushroom  
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ  
2530yen

## Main Dish Lunch

メインランチ

土日祝は本日のデザートが付いて+330円になります

Served with the Dessert of the Day for extra 330 yen on Saturdays, Sundays, and holidays

Comes with All-You-Can-Eat Bread  
パン食べ放題付



### Soup

Potage of Burdock Root  
ゴボウのポタージュ

### Choose a Main Dish from Below

Roasted Tanba Chicken and Winter Vegetables  
with Yuzu-Scented White Wine Sauce  
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース  
2420yen

Poêlé of Fresh Fish of the Day with Sauce Américaine  
本日の鮮魚のポワレ アメリカヌソース  
3080yen

Grilled Black Wagyu with Red Wine Sauce  
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース  
4400yen



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご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

# DINNER MENU

11:00-15:00

## GARDEN DINNER COURSE

ガーデンディナーコース

5500yen~



Amuse & Bread  
Hummus and Original Bread  
ひよこ豆のフムスとオリジナルブレッド

Hors d'oeuvre  
Assortment of 3 Appetizers  
オードブル3種盛り合わせ

### Choose a Pasta Dish from Below

Simple Tomato Pasta with Ricotta Cheese and Basil  
リコッタチーズとバジリコのシンプルなおモドロー

Olive Oil Pasta with Sardine, Japanese Herbs, Lotus Root, and an Aroma of Sudachi Citrus  
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

Ragu Sauce Pasta with Salsiccia Sausages and Deep-Fried Eggplant  
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

Carbonara with Smoked Norwegian Salmon and Rokko Mushrooms  
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ  
+330yen

Tomato Cream Pasta with Head-on Prawn and Seasonal Vegetables  
有頭海老と季節野菜のトマトクリームパスタ  
+330yen

### Choose a Main Dish from Below

Roasted Tamba Chicken and Autumn Vegetables Served with Cream Sauce with an Aroma of White Wine  
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

Grilled Fresh Fish of the Day Served with Walnut Brown Butter Sauce  
本日の鮮魚のポワレ アメリカンソース  
+660yen

Roasted Tajima Duck and Seasonal Vegetables/Vincotto Grape Must Sauce  
但馬鴨のローストと季節野菜 ヴィンコットソース  
+880yen

Grilled Japanese Black Beef and Roasted Fig Served with Black Garlic and Balsamic Vinegar Puree  
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース  
+1200yen

### Choose a Dessert from below

Cut cake from PATISserie TOOTH TOOTH  
パティスリートウーストウースのカットケーキ  
+660yen ※Please choose one from the list

Apple Pound Cake with Flavors of Tea and Spices Served with Vanilla Ice Cream  
紅玉のタルトタン ほろじ茶アイス添え

### Cafe

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶

## A LA CARTE

Salad with Hummus, Seasonal Vegetables  
ひよこ豆のフムス 季節のお野菜  
980-

White Ham Hummus and Nuts  
ジャンボンフラン ひよこ豆のフムスとナッツ  
980-

Beniharuka Sweet Potato and Black Sesame Potage  
ゴボウのポタージュ  
770-

Bourguignon with Shelled Scallops and Rokko Mushrooms  
殻付き帆立貝と六甲マッシュルームのブルギニオン  
980-

Tajima Duck Country Terrine Marinated Purple Cabbage  
但馬鴨のパテカンパニニュー 紫キャベツのマリネ  
1210-

Herb-Crusted Head-on Prawns and Spicy Nduja Pork Sausage  
有頭海老とンドゥイアの香草パン粉  
1200-

Salad with Freshly-cut Prosciutto, Ricotta Cheese, and Seasonal Vegetables  
切りたて生ハムとリコッタチーズ、季節のお野菜のサラダ  
1380-

Salmon Marinated in Spices and Herbs  
スパイスとハーブでマリネしたサーモンリコッタチーズとレモンのヴィネグレット  
1400-

Assortment of Bread  
パン盛り合わせ  
550-



## PASTA



Simple Tomato Pasta with Ricotta Cheese and Basil 1430-  
リコッタチーズとバジリコのシンプルなおモドロー

Peperoncino Spaghetti with Spear Squid, Kujō-Scallions and Nori-seaweed 1540-  
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

Tomato Sauce Pasta with Kobe Pork Bacon and Lotus Root 1540-  
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

Cream Pasta with Yezo Sika Deer Salsiccia and Mushroom 1650-  
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ

Carbonara with Smoked Norwegian Salmon and Rokko Mushrooms 1870-  
有頭海老と季節野菜のトマトクリームパスタ

## MAIN



Roasted Tamba Chicken and Winter Vegetables with Yuzu-Scented White Wine Sauce 1980-  
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

Poêlé of Fresh Fish of the Day with Sauce Américaine 2200-  
本日の鮮魚のポワレ アメリカンソース

Roasted Tajima Duck and Seasonal Vegetables/Vincotto Grape Must Sauce 3850-  
但馬鴨のローストと季節野菜 ヴィンコットソース

Grilled Black Wagyu with Red Wine Sauce 4400-  
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご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き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  
關於去除特定食材的政策

# DRINK MENU

## ALCOHOL

### GLASS WINE グラスワイン

Montes Sparkling Angel Brut [Sparkling] モンテス・スパークリング・エンジェル・ブリュット	980-
Baron Philippe De Rothchild Chardonney [White] バロンフィリップデロスチャイルド シャルドネ	800-
VINA ERRAZURIZ ESTATE SAUVIGNONBLANC [White] ヴィーニャ エラスリス エステート ソーヴィニヨンブラン	930-
Baron Philippe De Rothchild Cabernet Sauvignon [Red] バロンフィリップデロスチャイルド カベルネソーヴィニヨン	800-
VINA ERRAZURIZ ESTATE PINOT NOIR [Red] ヴィーニャ エラスリス エステート ピノ・ノワール	930-

### WINE COCKTAIL ワインカクテル

Kir Imperial -Sparkling Wine × Raspberry- キール・インペリアル [スパークリング × フランボワーズリキュール]	All 792-
Kir Royal -Sparkling Wine × Blackcurrant- キール・ロワイヤル [スパークリング × カシスリキュール]	
Mimosa -Sparkling Wine × Orange- ミモザ [スパークリング × オレンジジュース]	
Bellini -Sparkling Wine × Peach- ベリーニ [スパークリング × 桃ジュース]	
Sangria -Orange & Cranberries and more- 自家製サングリア [オレンジ & クランベリー etc...]	

### FRUITS COCKTAIL

Lemon and Flowers 檸檬と花	770-
---------------------------	------

### フルーツカクテル

Orange and Herbs 甘橙と葉草	792-
---------------------------	------

### BEER & BEER COCKTAIL

Glass Beer キリン一番搾り	748-
Shandy Gaff シャンディガフ [ビール×ジンジャエール]	748-

### ビール&ビアカクテル

Non Alcohol Beer [Non-Alcoholic Beer] キリン零一(ノンアルコールビール)	715-
Cassis Beer カシスビア [ビール×カシスリキュール]	770-

### WHISKEY

Dewar's White Label デュワーズ ホワイトラベル	660-
Dewar's 12 Years デュワーズ12年	715-
Jhonnie Walker Red Label ジョニーウォーカー レッドラベル	770-
Jhonnie Walker Double Black ジョニーウォーカー ダブルブラック	825-
Old Parr 12yers オールドパー	880-
Maker's Mark メーカーズマーク	715-

### ウイスキー

Wild Turkey 8yers ワイルドターキー8年	770-
Jack Daniel's ジャックダニエル	715-
Talisker 10yers タリスカー10年	935-
Glenmorangie グレンモーレンジィ	990-
Laphroaig 10yers ラフロイグ10年	990-
Caol Ila 12yers カリラ12年	990-

### SPIRITS

Bombay Sapphire ボンベイサファイヤ	600-
Tanqueray No. TEN タンカレー・TEN	800-

### スピリッツ

Absolut アブソルート	600-
Grey Goose グレイゴース	800-

### VERMOUTH

Cinzano Dry チンザノ ドライ	600-
Cinzano Orancio チンザノ オランチョ	600-

### ベルモット

Cinzano Rosso チンザノ ロッソ	600-
---------------------------	------

#### SPLIT TIMBER

Soda ・ソーダ	Orange Juice ・オレンジジュース	Apple Juice ・アップルジュース	Tonic ・トニック
Ginger Ale ・ジンジャエール	Cola ・コーラ	Grapefruit Juice ・グレープフルーツ	

+110-

#### OPTION

Lemon ・レモン
Lime ・ライム

+60-

# DRINK MENU

NON-ALCOHOL

## NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

ノンアルスパークリング

Purpom Sparkling White Grape Juice 715-

ピュアポム ホワイトグレープフルーツ [ノンアルコールスパークリング]

## NON-ALCOHOLIC SANGRIA

ノンアルサングリア

Homemade Sangria [Non-Alcoholic] 693-

自家製サングリア [ノンアルコール]

## FRUITS MOCKTAIL [Non-Alcoholic]

フルーツモクテル



Lemon and Flowers  
ガーデンレモネード

715-

Muscat Tea Soda  
マスカットティーソーダ

737-

Cassis and Tea  
カシスと紅茶

737-

## FRUIT JUICE 国産フルーツジュース

Made with Domestic Produce

Orange Juice 750-

きよみ

Apple Juice 750-

すりおろし林檎

White Peach Juice 750-

白桃

# DRINK MENU

ALCOHOL-WINE



## SPARKLING & CHAMPAGNE

スパークリング&シャンパン

	Bottle
Espace Of Limari Brut エスパス・オブ・リマリ・ブリュット [ Chile ]	3850-
Markus Huber Rose Sparkling Hugo マルクス・フーバー・ロゼ・スパークリング・フーゴ [ Austria ]	6930-
Veuve Angely Brut Champagne シャンパーニュ ヴーヴ・アンジュリー [ France ]	7480-
 Drappier Brut Nature ドラピエ ブリュット・ナチュール [ France ]	9680-
Moet & Chandon Moet Imperial モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル [ France ]	11000-

## WHITE WINE

白ワイン

	Bottle
Pasqua Bianco Venet I.G.T バスクアビアンコ ヴェネト [ Italy ]	3080-
Santa Ana Classic Torrontes サンタ・アナ クラシック トロンテス [ Argentine ]	3520-
Villa Mura Soave ヴィッラ・ムーラ ソアヴェ [ Italy ]	4180-
Domaine De Gras Estate Sauvignon Blanc ドメヌデグラス エステートソーヴィニヨンブラン [ Chile ]	4180-
 Chateau Des Eyssards Blanc シャトー デゼサル ブラン [ France ]	4180-
Vina Esmeralda Limited Edition ヴィーニャ・エスメラルダ リミテッド・エディション [ Spain ]	4620-
Allo Alvarinho & Lourerio アロ アルヴァリーニョ&ロウレイロ [ Portugal ]	5060-
 Robertson Gewurztraminer ロバートソン ゲヴェルツトラミネール [ South Africa ]	5500-
 Errazuriz Estate Chardonnay エラスリス・シャルドネ [ Chile ]	5500-
Loosen Dr.l Riesling Dry ローゼン"Dr.l" リースリング・ドライ [ Germany ]	5830-
Cuvelier Blanc キュヴリエ ブラン [ France ]	5830-
Mâcon-villages Chameroy Blanc マコン・ヴィラージュ シャムロワ ブラン [ France ]	6050-
Riesling Trimbach リースリング トリンバック [ France ]	6050-
Chablis La Pierrelee シャブリラピエレ [ France ]	8250-

## RED WINE

赤ワイン

	Bottle
Pasqua Rosso Veneto バスクアロッソ ヴェネト [ Italy ]	3080-
Baron Philippe Syrah バロンフィリップ シラー [ France ]	3520-
 Borgo Scopeto Rosso Toscana ボルゴ・スコペート ロッソ・トスカーナ [ France ]	4180-
 Chateau des Eyssards Rouge シャトーデゼサルルージュ [ France ]	4180-
 Cape Heights Cabernet Sauvignon ケープ・ハイツ カベルネソーヴィニヨン [ South Africa ]	4180-
 Honoro Vera Organic オノロ・ベラ オーガニック [ Spain ]	4620-
 Cotes Du Rhone Vieilles Vignes コート・デュ・ローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ [ France ]	5060-
 Fantini Montepulciano d'Abruzzo ファンティーニ モンテプルチアーノ ダブルッツォ [ France ]	5500-
 Errazuriz Estate Cabernet Sauvignon エラスリス・カベルネソーヴィニヨン [ Chile ]	5500-
 Chateau Pineriaie Cahors シャトーピレネ カオール [ France ]	5830-
Menhir Salento Quota29 Primitivo メンヒルクォーター29プリミティーヴォ [ Italy ]	5830-
Cotes Du Rhone Rouge コート・デュ・ローヌ ルージュ [ France ]	6050-
 Bogle Vineyards Pinot Noir ボーグル・ヴィンヤーズ ピノ・ノワール [ California ]	6050-
 Fleurie Domaine Des Terres Dorees フルーリー ドメヌ・デ・テール・ドレ [ France ]	8250-