

# LUNCH MENU

11:00-15:00

## Garden Lunch Set

ガーデンランチセット

3080yen~



빵 무한리필 포함  
パン食べ放題付



### Soup

우영 포트주  
ゴボウのポタージュ

Choose a Pasta or Main Dish from Below

화살오징어와 교토 파, 김 페페론치노  
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

고베산 돼지고기 베이컨과 연근 토마토소스 파스타  
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

에조 사슴 살시차와 버섯 크림 파스타  
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ  
+550yen

효고현산 단바 닭고기와 겨울 야채 구이 유자 향의 화이트 와인 소스  
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

오늘의 싱싱한 생선 푸알레 아메리켄 소스  
本日の鮮魚のポワレ アメリケヌソース  
+660yen

일본 흑소고기 구이 레드 와인 소스  
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース  
+1800yen

Choose a Dessert from below

PATISSERIE TOOTH TOOTH 케이크  
パティスリートウーストウースのカットケーキ  
+660yen [환리스트에서 선택해 주십시오.](#)

호지차 아이스크림을 곁들인 홍옥 타르트 타탕  
紅玉のタルトタタン ほうじ茶アイス添え

커피 or 홍차  
コーヒー or 紅茶

## Garden Lunch Course

ガーデンランチコース

4400yen~



빵 무한리필 포함  
パン食べ放題付



### Hors d'oeuvre

오늘의 에피타이저  
本日の前菜

Choose a Pasta Dish from Below

화살오징어와 교토 파, 김 페페론치노  
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

고베산 돼지고기 베이컨과 연근 토마토소스 파스타  
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

에조 사슴 살시차와 버섯 크림 파스타  
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

효고현산 단바 닭고기와 겨울 야채 구이 유자 향의 화이트 와인 소스  
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

오늘의 싱싱한 생선 푸알레 아메리켄 소스  
本日の鮮魚のポワレ アメリケヌソース  
+330yen

일본 흑소고기 구이 레드 와인 소스  
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース  
+1210yen

Choose a Dessert from below

PATISSERIE TOOTH TOOTH 케이크  
パティスリートウーストウースのカットケーキ  
+660yen [환리스트에서 선택해 주십시오.](#)

호지차 아이스크림을 곁들인 홍옥 타르트 타탕  
紅玉のタルトタタン ほうじ茶アイス添え

커피 or 홍차  
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

토, 일, 공휴일은 **오늘의 디저트 포함해서 +330엔입니다.**

빵 무한리필 포함  
パン食べ放題付



### Soup

우영 포트주  
ゴボウのポタージュ

Choose a Pasta Dish from Below

화살오징어와 교토 파, 김 페페론치노  
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ  
1980yen

고베산 돼지고기 베이컨과 연근 토마토소스 파스타  
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ  
1980yen

에조 사슴 살시차와 버섯 크림 파스타  
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

토, 일, 공휴일은 **오늘의 디저트 포함해서 +330엔입니다.**

빵 무한리필 포함  
パン食べ放題付



### Soup

우영 포트주  
ゴボウのポタージュ

Choose a Main Dish from Below

효고현산 단바 닭고기와 겨울 야채 구이 유자 향의 화이트 와인 소스  
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース  
2420yen

오늘의 싱싱한 생선 푸알레 아메리켄 소스  
本日の鮮魚のポワレ アメリケヌソース  
3080yen

일본 흑소고기 구이 레드 와인 소스  
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  
병아리콩 후무스와 빵  
ひよこ豆のフムスとオリジナルブレッド

Hors d'oeuvre  
전채 요리 3종 모듬  
オードブル3種盛り合わせ

### Choose a Pasta Dish from Below

리코타 치즈와 바실리코를 곁들인 심플한 포모도로  
リコッタチーズとバジリコのシンプルなおモドロー

정어리와 일본 허브, 연근 올리브 소스 파스타 스타치 (영양) 향  
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

살시차와 튀긴 가지 라구 소스 파스타  
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

훈제 노르웨이산 연어와 양송이 버섯 카르보나라  
燻製鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ  
+330yen

머리 달린 새우와 제철 야채 토마토 크림 파스타  
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

닭고기와 가을 야채 구이 화이트 와인 향 크림 소스  
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

오늘의 신선한 생선 구이 호두와 살짝 태운 버터 소스  
本日の鮮魚のポワレ アメリケーヌソース  
+660yen

효고현산 다지마 오리고기 구이와 제철 야채빈코토 소스  
但馬鴨のローストと季節野菜 ヴァインコットソース  
+880yen

검은 털 일본 소고기 그릴 무화과 구이 흑마늘과 발사믹 퀴레  
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース  
+1200yen

### Choose a Dessert from below

PATISSERIE TOOTH TOOTH 케이크  
パティスリートウーストウースのカットケーキ  
+660yen [\\*おトーストから 선택해 주십시오.](#)

홍차와 향신료 풍미 바닐라 아이스크림을 곁들인 사과 바운드 케이크  
紅玉のタルトタタン ほろじ茶アイス添え

### Cafe

커피 or 홍차  
コーヒー or 紅茶

## A LA CARTE

병아리콩 후무스 제철 야채  
ひよこ豆のフムス 季節のお野菜  
980-

잡봉 블랑 병아리콩 후무스와 견과류  
ジャンボンフラン ひよこ豆のフムスとナッツ  
980-

ゴボウのポタージュ  
770-

통가리비와 효고산 양송이버섯 부르기농  
殻付き帆立貝と六甲マッシュルームのブルギニョン  
980-

효고현산 다지마 오리고기 파테 드 캄파뉴  
붉은 양배추 마리네  
但馬鴨のバテカンパーニュ 紫キャベツのマリネ  
1210-

머리 달린 새우와 효고산 양송이버섯 토마토 크림 파스타  
有頭海老とンドウイヤの香草パン粉  
1200-

갓 자른 생 햄과 리코타 치즈, 제철 야채 샐러드  
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-

향신료와 허브로 마리네한 연어  
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-

빵 모듬  
パン盛り合わせ  
550-



## PASTA



리코타 치즈와 바실리코를 곁들인 심플한 포모도로 1430-  
リコッタチーズとバジリコのシンプルなおモドロー

화살오징어와 교토 파, 김 페페론치노 1540-  
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

고베산 돼지고기 베이컨과 연근 토마토소스 파스타 1540-  
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

에조 사슴 살시차와 버섯 크림 파스타 1650-  
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ

훈제 노르웨이산 연어와 양송이 버섯 카르보나라 1870-  
燻製海老と季節野菜のトマトクリームパスタ

## MAIN



효고현산 단바 닭고기와 겨울 야채 구이 유자 향의 화이트 와인 소스 1980-  
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

오늘의 싱싱한 생선 푸알레 아메리켄 소스 2200-  
本日の鮮魚のポワレ アメリケーヌソース

효고현산 다지마 오리고기 구이와 제철 야채빈코토 소스 3850-  
但馬鴨のローストと季節野菜 ヴァインコットソース

일본 흑소고기 구이 레드 와인 소스 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

Ginger Ale  
・ジンジャエール

Cola  
・コーラ

Grapefruit Juice  
・グレープフルーツ

+110-

Tonic  
・トニック

#### OPTION

+60-

Lemon  
・レモン

Lime  
・ライム

# 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 バスクアロッシ 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 ロッシ・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-