



Choice of Main Kobe Duchamp Course

メインが選べる
神戸デュシャンコース
¥4,400 (税込¥4,840)

Soup & Hors d'oeuvre

季節のスープ / 黒毛和牛のローストビーフ トリュフ香るサラダ仕立て

Main dish

選べるメイン

< 下記から一品お選びください >

STEWED HAMBURG

名物
煮込みハンバーグ

- 名物 煮込みハンバーグ シチュー仕立て
- 名物 煮込みハンバーグ 北坂たまごのグリルドエッグ (+¥220税別)
- 名物 煮込みハンバーグ ラクレットチーズ (+¥440税別)

KOBE "YÔSHOKU"

洋食メニュー

- 自家製カニクリームコロッケ
- 有頭エビフライ 自家製タルタルソース

COMBO PLATE

煮込みハンバーグと
洋食メニューのコンボ

- 名物 煮込みハンバーグ & カニクリームコロッケ (+¥550税別)
- 名物 煮込みハンバーグ & 有頭エビフライ (+¥770税別)

KOBE BEEF

神戸牛メニュー

- 神戸牛煮込みハンバーグ (+¥990税別)
※神戸牛煮込みハンバーグには肉総重量中神戸牛を40%使用しています
- 神戸牛ビーフシチュー (+¥2,970税別)
- 神戸牛ビーフカツレツ (+¥4,290税別)
- 神戸牛サーロインステーキ (+¥8,910税別)
※仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。

Bread or Rice

パン or ライス

Dessert

北坂たまごを使った こだわりのプリン

Cafe

コーヒー or 紅茶



洋食屋

神戸デュシャン

KOBE DUCHAMP
RESTAURANT



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

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】コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

LUNCH MENU

平日は食後の
コーヒー or 紅茶
サービス!

全てのメニューに
右記が付きます



+¥210(税込¥231)

スープとサラダ
両方お付け出来ます

+¥470(税込¥517)

コーヒー or 紅茶
お付け出来ます



名物 煮込みハンバーグ

素材にこだわった

肉汁たっぷりのハンバーグ。

玉ねぎ・人参・セロリ・牛肉などを入れて

じっくりと時間をかけて作る

自慢のデミグラスソースに

お野菜のうまみがじっくり溶け込んだ

神戸デュシャンの名物です。

神戸デュシャン名物 煮込みハンバーグ STEWED HAMBURG



Stewed Hamburger Steak

煮込みハンバーグ シチュー仕立て

¥2,000(税込¥2,200)



Egg Stewed Hamburger Steak

煮込みハンバーグ
北坂たまごのグリルドエッグ

¥2,200(税込¥2,420)



Cheese Stewed Hamburger Steak

煮込みハンバーグ ラクレットチーズ

¥2,400(税込¥2,640)

LUNCH MENU

煮込みハンバーグと洋食メニューのコンボ COMBO PLATE



Stewed Hamburger Steak & Fried Shrimp

名物 煮込みハンバーグ
& 有頭エビフライ

¥2,500(税込¥2,750)

Stewed Hamburger Steak & Crab Cream Croquette

名物 煮込みハンバーグ & カニクリームコロッケ

¥2,300(税込¥2,530)

洋食メニュー KOBE "YÔSHOKU"



Homemade Crab Cream Croquette

自家製カニクリームコロッケ

¥1,700(税込¥1,870)



Homemade Crab Cream Croquette

有頭エビフライ
自家製タルタルソース

¥2,100(税込¥2,310)

KITASAKA Egg Omelet Rice

北坂たまごのオムライス

¥1,500(税込¥1,650)

デザート DESSERT

KITASAKA Egg Pudding

北坂たまごを使った こだわりのプリン

¥540(税込¥594)

淡路島 北坂養鶏場の北坂たまご

ヒヨコの時から丁寧に育てられた日本に約6%しかない日本在来の純国産鶏が産む、こだわりのたまごです。



洋食屋
神戸デュシャン
KOBE DUCHAMP
RESTAURANT

SEASONAL MENU



赤穂市坂越産カキフライ
タルタルソース

Fried Oyster

¥2,500 (税込¥2,750)

数量
限定

大粒で加熱しても旨味が逃げずに身が縮みにくい、
兵庫県赤穂市坂越の有限会社船曳商店が手掛ける
ブランド養殖牡蠣「サムライオイスター」を使用した牡蠣フライ。

英国ウスター市で生まれた、
本物のウスターソース「リーベリンウスターソース」は、
素材のうまみを引き出し、独特のコクと深みを与えてくれます。
牡蠣フライとは是非一緒に！