

MENU

Restaurant Cafe Terrace

ami
KOBE

ル・パンのパティシエ特製スイーツ ワゴンサービス

LE PAN's Wagon Dessert

LE PANのパティシエ^{とくせい}特製スイーツワゴン
LE PAN's Wagon Dessert

 1,500(1,650)

旬の食材を使った季節限定のパティシエ特製デザートをご用意しております。

スイーツワゴンの中から好きなものをお好きなだけお召し上がりいただけます



KOBE ジェラート

KOBE Gelato

ル・パン神戸北野特製ジェラートもご用意しております。
スタッフまでお声がけください。



 卵  小麦  乳  えび  かに  そば  落花生  くるみ

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us. The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

アラカルト

Appetizers, Salads

ami名物 13種類の前菜盛り合わせ

ami's Signature 13 kinds of Appetizer Plate

ami特製前菜13種を一皿でお愉しみいただけます。

 1,800 (1,980)

神戸ポークの田舎風パテ

Kobe Pork Country Pâté

神戸が誇るブランド豚“神戸ポーク”の美味しさを包み込み、パテに仕上げました。

 880 (968)

神戸港直送 本日入荷鮮魚のカルパッチョ

Today's Fresh Fish "Carpaccio" from Kobe Port

神戸港から届いた本日入荷の鮮魚を使い、港町ならではの鮮度と香りをお愉しみいただけるカルパッチョです。

1,180 (1,298)

amiのスペシャリテサラダ、自家製発酵瀬戸内レモンドレッシング

ami's Signature Salad with Setouchi Lemon Dressing

ケールやルッコラなど、新鮮な野菜に合う、絶品ドレッシングを独自に開発しました。

980 (1,078)
[ハーフ] 450 (495)

amiのスペシャリテサラダ、イタリア産アンチョビのシーザードレッシング

ami's Signature Salad, with Italian Anchovy Caesar Dressing

イタリア産アンチョビの塩味とペコリーノチーズの相性がクセになる逸品。

 980 (1,078)
[ハーフ] 450 (495)

契約農家の旬野菜、イタリア西リグーリア産、貴重オリーブのドレッシング

Seasonal Vegetables Salad with Homemade Olive Dressing

イタリア西のリグーリアでしか栽培されていない貴重な高級オリーブを贅沢に使用。

繊細で豊かなオリーブの香りを季節の旬野菜と合わせてお愉しみください。

980 (1,078)

NEW 兵庫県三田市産ほうれん草とグリーンピースのポターージュ

Potage of Spinach and Green Peas from Sanda, Hyogo

三田産ほうれん草の瑞々しい甘みを、丁寧に引き出した季節のポターージュです。

 450 (495)

六甲シャンピニオン、白葡萄のポターージュ

Potage of Rokko Champignon and White Grape

シャンピニオン(ホワイトマッシュルーム)のうまみを白葡萄が包み込みます。

 350 (385)

厳選チーズ3種の盛り合わせ、ドライフルーツのVSOP漬け

Assorted 3 Kinds of Cheeses with Dried Fruit Soaked in V.S.O.P

選りすぐりの世界のチーズと、ami厳選のワインをご一緒にどうぞ。*ワインは別紙アルコールドリンクメニューをご覧ください。

 1,580 (1,738)

浅利、ムール貝、菜園ハーブ、白ワイン蒸し

Clams and Mussels Steamed with White Wine and Garden Herbs

白ワインのすっきりとした甘みと、浅利の旨みが口の中に広がります。

 880 (968)

トリッパのトマト煮込み、プロヴァンス風

Tomato Stewed Tripe, Provance-Style

トリッパ(ハチノス)をピリッと辛いトマトソースでじっくり煮込み、柔らかく仕上げました。

 880 (968)

パルメザン、ハーブソルトのポテトフライ

French Fries with Parmesan, Herb Salt

贅沢にパルメザンチーズを振りかけ、ハーブ香るリッチなポテトフライ。

 580 (638)

削りたて12ヶ月熟成生ハム

12-Month Aged Prosciutto

イタリア製の最高級スライサーBerkelを使用。シルクのようになめらかで上品な食感と削りたてのおいしさをご堪能ください。

980 (1,078)

 卵  小麦  乳  えび  かき  そば  落花生  くるみ

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。 ※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us. The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

パスタ

Pasta

サルシッチャ、ローズマリー、セロリのトマトソースパスタ

〈有機スパゲティ or ヴェルミチェッリ〉

Pasta with Salsiccia, Rosemary and Celery in Tomato Sauce (Organic Spaghetti or Vermicelli)

イタリア生ソーセージとローズマリーを煮込んだトマトソースに、セロリの風味がアクセントです。

  1,980(2,178)

国産浅利、瀬戸内レモン、カリフラワーのクリームパスタ

〈有機スパゲティ or ヴェルミチェッリ〉

Cream pasta with Japanese Clams, Setouchi Lemon and Cauliflower (Organic Spaghetti or Vermicelli)

国産浅利の旨みを活かしたクリームソースを、地元兵庫の生姜で仕上げました。体をやさしく温めるひと皿です。

  1,980(2,178)

オマール海老と渡り蟹の完熟トマトクリームパスタ 数量限定

〈イカ墨スパゲティ or ヴェルミチェッリ〉

Pasta with Homard Lobster and Blue Crab in Tomato Cream Sauce (Squid Ink Spaghetti or Vermicelli) ※Limited Quantity

ローストしたオマール海老を豪快にトッピングした贅沢パスタ。
渡り蟹で出汁をとった濃厚トマトクリームソースに絡めてお召し上がりください。

   2,480(2,728)

六甲椎茸、大豆のヴィーガンボロネーゼ

〈有機スパゲティ〉

Organic Spaghetti Vegan Bolognese

六甲の山の幸、椎茸と大豆をコク深いボロネーゼに仕上げました。
お肉不使用とは思えない旨みをご堪能ください。



お肉
不使用

 1,980(2,178)

完熟フレッシュトマトのカルボナーラ

〈有機スパゲティ or ヴェルミチェッリ〉

Carbonara with Fresh Ripe Tomatoes (Organic Spaghetti or Vermicelli)

イペリコ豚のベーコンでコクを出しながら、完熟トマトでフレッシュな味わいに仕上げました。

   1,980(2,178)

フランス産発酵バター、イタリア産からすみ、レモンタイムのパスタ

〈有機スパゲティ or ヴェルミチェッリ〉

Pasta with Butter Sauce, Bottarga and Lemon Thyme (Organic Spaghetti)

熟成度が高いからすみをフランス産発酵バターとレモンタイムで味わい豊かに。
シンプルながら奥深い逸品です。

   1,980(2,178)

兵庫県たつの市産バジリコスパゲティ

〈有機スパゲティ〉

Pasta with Basil (Organic Spaghetti)

ニンニクの香ばしさ、大葉とパセリの爽やかな風味。
抗酸化作用を持つバジリコも使用し、美肌にも嬉しい逸品です。

  1,980(2,178)



※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。 ※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us. The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

ピッツァ

Pizza

〈ブッラータ〉イタリア産フレッシュチーズ・黒トリュフオイル・生ハム  2,480(2,728)
Pizza Burrata

丸ごと一つ、とろけるイタリア産ブッラータチーズを贅沢にのせ、
香り高い黒トリュフオイルをまとわせた豪華かつ豪快なピッツァです。

〈amiスペチアーレ〉海老・モッツァレラ・神戸ポークベーコン・トマト  1,980(2,178)
ami's Speciale

ami完全オリジナルピッツァ。
海老のうまみと香りが突き抜ける、シェフおすすめの逸品。

〈マルゲリータ〉バジル・モッツァレラ・トマト  1,880(2,068)
Pizza Margherita

フレッシュなトマトソース、厳選したチーズのコク。シンプルだからこそ、こだわり抜いたamiの王道ピッツァ。

〈チンクエ フォルマッジ〉5種類のチーズ・アカシアの蜂蜜  1,980(2,178)
Pizza Cinque Formaggi

チーズ×蜂蜜の美味しさが織りなすクインテット(五重奏)。

〈ビスマルク ロッソ〉黒トリュフクリーム・半熟卵・トマトソース  2,180(2,398)
Pizza Bismarck Rosso

とろける半熟卵とフレッシュトマトソースを、黒トリュフの香りが包み込む贅沢なピッツァです。

〈リモーネ〉瀬戸内レモン・生ハム・トマト・菜園サラダとハーブ  1,980(2,178)
Pizza Limone

新鮮な瀬戸内レモンやハーブのフレッシュな美味しさをピッツァで表現しました。

NEW 〈バンビーノ〉ホワイトソース・神戸ポークベーコン・スイートコーン  1,880(2,068)
Pizza Bambino

コーンのやさしい甘みを、コクのあるホワイトソースが包み込み、ベーコンの旨みと塩味が全体を引き締めます。
やさしい味わいでお子様から大人の方までお楽しみいただけるピッツァです。

NEW 〈ミエーレ・メーラ〉フランス産最高級はちみつ・リンゴ・大山ハム  1,980(2,178)
Pizza Miele Mela

リンゴのやさしい甘み、大山ハムのほどよい塩味に、フランス産最高級はちみつのまろやかなコクを重ねました。
甘さと塩味が行き交う、後を引く味わいのピッツァです。

ハーフ&ハーフ(組み合わせは自由)  2,480(2,728)
Half and Half (Any Combination)

上記のピッツァから2種お選びください。 ※ブッラータを除く

 卵  小麦  乳  えび  かに  そば  落花生  くるみ

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。 ※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us. The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

メイン料理

Main

ブランド豚^{ぶた こうべ}“神戸ポーク”のグリル、国産の蛤^{こくさん はまぐり}、浅利のアレンテージョ^{あさり}
Grilled Kobe Pork with Japanese Clams & Asari in Alentejo Style

 2,280(2,508)

神戸が誇るブランド豚の肩ロースを香ばしくグリルし、
貝の旨みが溶け込んだトマトベースのソースで煮込んでいます。

NEW

神戸港本日入荷の鮮魚^{こうべこう ほんじつにゅうか}、彩りトマト^{せんぎょ いろど}、フランス産発酵バター^{さん はっこう}のデュグレソース
“Acqua Pazza” with Today’s Fresh Fish from Kobe Port, Colorful Tomatoes and Duglère Sauce with French Cultured Butter

 2,280(2,508)

フランス料理の伝統的なソースをベースに、発酵バターのコクをフレッシュトマトの酸味で軽やかに整え、
雑穀米のリゾットに合わせています。

“オッソブーコ”仔牛すね肉^{こうし にく}のトマト煮込み^{にこ}、瀬戸内レモングレモラータ^{せとうち}
“Ossobuco” Veal Shank Tomato Stewed with Setouchi Lemon Gremolata

  3,580(3,938)

イタリア、ミラノの郷土料理。
仔牛の骨付きすね肉をじっくりとうまみを抽出しながら
柔らかくなるまで煮込んだシェフおすすめの逸品。

神戸港直送魚介類^{こうべこう ちよくそう ぎょかいりい}、完熟トマト^{かんじゆく}とハーブ香るブイヤベース^{かお}
Seafood “Bouillabaisse” from Kobe Port

 3,980(4,378)

神戸の新鮮な魚介類を贅沢に使い、
旨みとコクを最大限凝縮した、食べ出したら止まらない、
amiを代表する逸品。



卵



小麦



乳



えび



かに



そば



落花生



くるみ

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。

If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us. The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

こだわり 拘りコース

Signature

ぜんさい しゅもあ
前菜5種盛り合わせ

Assorted 5 kinds of Appetizer

and

amiのスペシャリテ ミニサラダ 自家製発酵瀬戸内レモンドレッシング

ami's Signature Mini Salad with Lemon Dressing

かんじゆく
完熟フレッシュトマトのカルボナーラ

Carbonara with Fresh Ripe Tomatoes

NEW ブランド豚“神戸ポーク”のグリル、国産の蛤、浅利のアレンテージョ

Grilled Kobe Pork with Japanese Clams & Asari in Alentejo Style

または

NEW 神戸港本日入荷の鮮魚、彩りトマト、フランス産発酵バターのデュグレソース

“Acqua Pazza” with Today's Fresh Fish from Kobe Port, Colorful Tomatoes and Duglère Sauce with French Cultured Butter

または

“オッソブーコ”仔牛すね肉のトマト煮込み、瀬戸内レモングレモラータ [+2,900(3,190)]

“Ossobuco” Veal Shank Tomato Stewed with Setouchi Lemon Gremolata

または

神戸港直送魚介類 完熟トマトとハーブ香るブイヤベース [+2,800(3,080)]

Seafood “Bouillabaisse” from Kobe Port

または

黒毛和牛サーロインの網焼き、淡路産玉ねぎの自家製チャツネ [+1,200(1,320)]

Grilled Wagyu Beef

LE PANのパン

LE PAN's Breads

LE PANのパティシエ特製スイーツワゴン

LE PAN's Wagon Dessert

6,800(7,480)



グラスワインペアリングセット Glass Wine Pairing Set | 〈各60ml〉

3,500(3,850)

[アペリティフ] スプマンテ ブリュット N.V./イル・ポッジョ Spumante Brut / IL Poggio

[前菜] スルキ・ビアンコ N.V./サンターデイ Sulki Bianco / Santadi

[パスタ] ラヴィス トラディション シャルドネ/ラヴィス Lavis Tradition Chardonnay / Lavis

[メイン] ロッソ・トスカーナ IGT/テッレ・ナトゥッチ Rosso Toscana IGT / Terre Natuzzi
又は ソアーヴェ・クラシコ/ピエロパン or Soave Classico / Pieropan



卵



小麦



乳



えび



かに



そば



落花生



くるみ

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。 ※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。

If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us. The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

スペシャルコース

Chef's Special

前菜5種盛り合わせ

Assorted 5 kinds of Appetizer

ami名物 石窯焼きピッツァ(ハーフサイズ)

ami's Stone-Baked Pizza (Half)

and

amiのスペシャリティ ミニサラダ 自家製発酵瀬戸内レモンドレッシング

ami's Signature Mini Salad with Lemon Dressing

黒毛和牛サーロインの網焼き、淡路島産玉ねぎの自家製チャツネ

Grilled Wagyu Beef

または

NEW ブランド豚“神戸ポーク”のグリル、国産の蛤、浅利のアレンテージョ

Grilled Kobe Pork with Japanese Clams & Asari in Alentejo Style

または

NEW 神戸港本日入荷の鮮魚、彩りトマト、フランス産発酵バターのデュグレソース

“Acqua Pazza” with Today's Fresh Fish from Kobe Port, Colorful Tomatoes and Duglère Sauce with French Cultured Butter

または

“オッソブーコ”仔牛すね肉のトマト煮込み、瀬戸内レモングレモラータ [+1,800(1,980)]

“Ossobuco” Veal Shank Tomato Stewed with Setouchi Lemon Gremolata

または

神戸港直送魚介類 完熟トマトとハーブ香るブイヤベース [+1,800(1,980)]

Seafood “Bouillabaisse” from Kobe Port

LE PANのパン

LE PAN's Breads

LE PANのパティシエ特製スイーツワゴン

LE PAN's Wagon Dessert

8,000(8,800)



グラスワインペアリングセット Glass Wine Pairing Set | 〈各60ml〉

3,500(3,850)

[アペリティフ] スプマンテ ブリュット N.V./イル・ポッジョ

Spumante Brut / IL Poggio

[前菜] スルキ・ビアンコ N.V./サンターデイ

Sulki Bianco / Santadi

[ピッツァ] スルキ・ロッソ/サンターデイ

Sulki Rosso / Santadi

[メイン] ランゲ ネッビオーロ/カーサ・ヴィニコラ・ニコレッロ

Langhe Nebbiolo / Casa Vinicola Nicoletto

又は ラヴィス トラディション シャルドネ/ラヴィス

or Lavis Tradition Chardonnay / Lavis



卵



小麦



乳



えび



かに



そば



落花生



くるみ

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。 ※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us. The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

ラグジュアリーコース

Luxury

ぜんさい しゅも あ
前菜13種盛り合わせ

Assorted 13 kinds of Appetizer

お好きなパスタ〈アラカルトよりお選びください〉※数量限定品を除く

Choose Your Preferred Pasta 〈From the à la carte selection〉 Excluding limited-availability items

こうべこう ちやくそう ぎょかいりい かんじゆく かつお
神戸港直送魚介類、完熟トマトとハーブ香るミニブイヤベース
Mini Seafood "Bouillabaisse" from Kobe Port

こうし にく にこ せとうち
“オッソブーコ”仔牛すね肉のトマト煮込み、瀬戸内レモングレモラータ
“Ossobuco” Veal Shank Tomato Stewed with Setouchi Lemon Gremolata

また
又は

くろげわぎゅう あみや あわじしまさん たま じかせい
黒毛和牛サーロインの網焼き、淡路島産玉ねぎの自家製チャツネ
Grilled Wagyu Beef

LE PANのパン

LE PAN's Breads

LE PANのパティシエ特製スイーツワゴン

LE PAN's Wagon Dessert

12,500(13,750)



グラスワインペアリングセット Glass Wine Pairing Set 〈各60ml〉

5,500(6,050)

[アペリティフ] スプマンテ ブリュット N.V./イル・ポッジョ Spumante Brut / IL Poggio

[前菜] ソアーヴェ・クラシコ/ピエロパン Soave Classico / Pieropan

[ブイヤベース] ラヴィス トラディション シャルドネ/ラヴィス Lavis Tradition Chardonnay / Lavis

[パスタ] スルキ・ビアンコ N.V./サンターデイ Sulki Bianco / Santadi
又は スルキ・ロッソ/サンターデイ or Sulki Rosso / Santadi

[メイン] ランゲ ネッビオーロ/カーサ・ヴィニコラ・ニコレッロ Langhe Nebbiolo / Casa Vinicola Nicoletto



※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us. The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

本日のおまかせコース

Chef's Choice

前菜5種盛り合わせ

Assorted 5 kinds of Appetizer

六甲シャンピニオン 白葡萄のポタージュ

White Grape Potage with Rokko Champignon

NEW ブランド豚“神戸ポーク”のグリル、国産の蛤、浅利のアレンテージョ
Grilled Kobe Pork with Japanese Clams & Asari in Alentejo Style

または

NEW 神戸港本日入荷の鮮魚、彩りトマト、フランス産発酵バターのデュグレソース
“Acqua Pazza” with Today's Fresh Fish from Kobe Port, Colorful Tomatoes and Duglère Sauce with French Cultured Butter

または

“オッソブーコ”仔牛すね肉のトマト煮込み、瀬戸内レモングレモラータ [+3,000(3,300)]
“Ossobuco” Veal Shank Tomato Stewed with Setouchi Lemon Gremolata

または

神戸港直送魚介類 完熟トマトとハーブ香るブイヤベース [+3,200(3,520)]
Seafood “Bouillabaisse” from Kobe Port

または

黒毛和牛サーロインの網焼き、淡路産玉ねぎの自家製チャツネ [+2,500(2,750)]
Grilled Wagyu Beef

LE PANのパン

LE PAN's Breads

LE PANのパティシエ特製スイーツワゴン

LE PAN's Wagon Dessert

5,500(6,050)



グラスワインペアリングセット Glass Wine Pairing Set | 〈各60ml〉

2,500(2,750)

[アペリティフ] スプマンテ ブリュット N.V./イル・ポッジョ Spumante Brut / IL Poggio

[前菜] スルキ・ビアンコ N.V./サンターデイ Sulki Bianco / Santadi

[メイン] ロッソ・トスカーナ IGT/テッレ・ナトゥッチ Rosso Toscana IGT / Terre Natuzzi
又は ラヴィス トラディション シャルドネ/ラヴィス or Lavis Tradition Chardonnay / Lavis



卵



小麦



乳



えび



かに



そば



落花生



くるみ

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。 ※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。

If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us. The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

グラスワイン

Glass Wine

表示メニューは一例です。他にも各種ワインを多数取り揃えております。詳しくは別紙アルコールドリンクメニューをご覧ください。

スパークリングワイン Sparkling Wine

スプマンテ ブリュット / イル・ポッジオ [イタリア・ロンバルディア]

Spumante Brut / IL Poggio

柑橘系の果実の香りやドライのハーブなどのフレッシュなアロマ。きめ細やかな泡が心地よく、品のある味わい。

■グラス/Glass 850(935)

■ボトル/Bottle 4,500(4,950)

白ワイン White Wine

スルキ・ビアンコ / サンターデイ [イタリア・サルディーニャ]

Sulki Bianco / Santadi

レモンやライムのような柑橘のアロマとフレッシュな酸味を併せ持つワイン。

白身魚のカルパッチョやハーブの効いたサラダ、ブイヤベースなど魚介類との相性抜群。

■グラス/Glass 850(935)

■デキャンタ/Decanter 2,200(2,420)

■ボトル/Bottle 4,500(4,950)

ラヴィス トラディション シャルドネ / ラヴィス [イタリア・トレンティーノ・アルト・アディジェ]

Lavis Tradition Chardonnay / Lavis

青リンゴやパイナップルのような香り。ほどよい厚めのボディにピュアな果実味、

キレのあるミネラルが感じられクリームベースの料理やグリルした料理にピッタリです。

■グラス/Glass 900(990)

■デキャンタ/Decanter 2,500(2,750)

■ボトル/Bottle 5,000(5,500)

ソアーヴェ・クラシコ / ピエロパン [イタリア・ヴェネト]

Soave Classico DOC / Pieropan

フードフレンドリーな、フレッシュで爽やかな味わいのイタリアを代表する白ワインです。

■グラス/Glass 1,100(1,210)

■デキャンタ/Decanter 3,000(3,300)

■ボトル/Bottle 6,000(6,600)

赤ワイン Red Wine

スルキ・ロッソ / サンターデイ [イタリア・サルディーニャ]

Sulki Rosso / Santadi

新鮮な果実とスパイスの香り、石灰質の豊かなミネラル、海風由来の塩味。

“地中海ワインの決定版” 軽やかな飲み心地で、フードフレンドリー。

■グラス/Glass 850(935)

■デキャンタ/Decanter 2,200(2,420)

■ボトル/Bottle 4,500(4,950)

ロッソ・トスカーナ IGT / テッレ・ナトゥッチ [イタリア・トスカーナ]

Rosso Toscana IGT / Terre Natuzzi

肉料理との相性が抜群。安定した味わいのトスカーナロッソです。

チェリーやプラムの香り。豊かな果実味と心地よい酸味とタンニンが広がります。

■グラス/Glass 900(990)

■デキャンタ/Decanter 2,500(2,750)

■ボトル/Bottle 5,000(5,500)

ランゲ ネッビオーロ / カーサ・ヴィニコラ・ニコレッコ [イタリア・ピエモンテ]

Langhe Nebbiolo / Casa Vinicola Nicoello

イチゴやアセロラの果実香。ハーブやコーヒー、トリュフ、ホワイトペパーのアクセント。

滑らかな舌触りでまとまりのある果実味が心地よいワインです。

■グラス/Glass 1,100(1,210)

■デキャンタ/Decanter 3,000(3,300)

■ボトル/Bottle 6,000(6,600)

食後酒 Digestif

グラッパ ベン・リエ

Grappa Ben Rye

柑橘、砂糖漬けフルーツ、ほのかなバニラの香りのハーモニー。

■グラス/Glass 1,200(1,320)

※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。

The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

アルコールドリンク

Alcohol Drink

[生ビール] Draft Beer

ハイネケン	Heineken (Regular)	850(935)
ハイネケン(小)	Heineken (Small)	700(770)
プレミアムイタリアンビール ペローニ	Premium Italian beer Peroni Nastro Azzurro (Regular)	850(935)
プレミアムイタリアンビール ペローニ(小)	Premium Italian beer Peroni Nastro Azzurro (Small)	700(770)

[ウイスキー] Whiskey

その他、各種ウイスキーを多数取り揃えております。詳しくは別紙アルコールドリンクメニューをご覧ください。

角ハイボール	Kaku whisky and soda	750(825)
デュワーズハイボール	Dewar's whisky and soda	750(825)
陸ハイボール	Riku whisky and soda	750(825)

[日本酒] Japanese Sake

その他、各種日本酒を多数取り揃えております。詳しくは別紙アルコールドリンクメニューをご覧ください。

神戸 灘 西郷 沢の鶴 [45% 生もと純米大吟醸] SAWA NO TSURU グラス 90ml 1,100(1,210)

蔵元直送 限定流通

兵庫県産山田錦を45%まで磨き、灘酒伝統の「生酛造り」によりお米の旨みを最大限に引き出した純米大吟醸酒。コクがありキレの良い灘本流の味わいと森林のような気品あるれる香りが特徴です。

〈日本酒度:+1.0 酸度:1.4 酒質:中口〉

神戸 灘 御影郷 菊正宗 [超特撰 しぼりたて 純米大吟醸] KIKUMASAMUNE グラス 90ml 1,000(1,100)

蔵元直送 限定流通

果実を想わせる華やかな香りと、ふくよかな旨みが調和した、お料理にも合わせやすいスッキリ辛口タイプです。キリッと冷やしてしぼりたて生貯蔵酒のフレッシュ感をお楽しみください。

〈日本酒度:+3.5 酸度:1.4 酒質:淡麗・辛口〉

[カクテル] Cocktail

ララ	Lalla	800(880)
リモンチェットとパインジュースを使ったフルーティーなカクテル。		
イタリアンハイボール	Italian Highball	800(880)
カンパリ・ウイスキー・ジンジャーエールを使ったイタリアンハイボール。		
アペロールスプリッツァー	Aperol Spritzer	800(880)
アペロールにスパークリングワインとソーダを組み合わせた爽やかなカクテル。		
カンパリレモネード	Campari Lemonade	800(880)
キリッと冷えたレモンの風味とカンパリのビター感がベストマッチなカクテル。		

※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。

The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

ノンアルコールドリンク

Non-Alcoholic Drink

[ソフトドリンク] Soft Drink

amiオリジナル フレッシュレモネード [ICED]	ami Original Fresh Lemonade	800 (880)
amiオリジナル フレッシュレモネードソーダ [ICED]	ami Original Fresh Sparkling Lemonade	800 (880)
コカ・コーラ	Coca-Cola	650 (715)
ジンジャーエール	Ginger Ale	650 (715)
神戸メリケンサイダー	Kobe Meriken Cider	650 (715)
シチリア産 ブラッドオレンジジュース [ICED]	Blood Orange Juice	1,200 (1,320)
すりおろしりんごジュース [ICED]	Freshly Grated Apple Juice	800 (880)
<small>シャンピンウーロンちゃ</small> 香檳烏龍茶 [ICED]	Champagne Oolong Tea	800 (880)
<small>しば</small> <small>あおじる</small> 搾りたてケール青汁 [ICED]	Freshly Squeezed Kale Green Juice	650 (715)

[アランミリア] Alain Milliat

カベルネソーヴィニオン 赤グレープジュース〈330ml〉	Cabernet Sauvignon Red Grape Juice	1,200 (1,320)
シャルドネ 白グレープジュース〈330ml〉	Chardonnay white grape juice	1,200 (1,320)

[コーヒー] Coffee

プレミアムブレンドコーヒー“ラルゴ” [HOT/ICED]	Premium Blended Coffee “Largo”	750 (825)
カフェオレ [HOT/ICED]	Cafe au Lait	750 (825)
エスプレッソシングル プレミアムブレンド“ラルゴ” [HOT]	Espresso Single-Premium Blend “Largo”	750 (825)

[ティー] Tea

ラ・スイート オリジナルティー [HOT/ICED]	Original Tea	750 (825)
----------------------------	--------------	-----------

ノンアルコールドリンク

Non-Alcoholic Drink

[amiオリジナルドリンク] ami Original Drink

シーズナルドリンク “Spring”

Seasonal Drink “Spring”

800 (880)

※メニューの詳細につきましては、スタッフまでお尋ねください。

[ノンアルコール スパークリングワイン] Non-Alcoholic Sparkling Wine

ピエール ゼロ ブラン・ド・ブラン

Pierre Zero Blanc de Blancs

850 (935)

[ノンアルコール ビール] Non-Alcoholic Beer

キリン グリーンスフリー

KIRIN GREEN'S FREE

650 (715)

※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。

The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.

ノンアルコールドリンク

Non-Alcoholic Drink



ERLESENE TEES SEIT 1825

[ロンネフェルトティーセレクション] Ronnefeldt Tea Selection

ダージリン	Darjeeling	800(880)
アッサム	Assam	800(880)
アールグレイ	Earl Gray	800(880)
イングリッシュブレックファスト	English Breakfast	800(880)
ノンカフェイン	Non-Caffeine	800(880)
ジャスミンティー	Jasmine Tea	800(880)
ペパーミント	Peppermint	800(880)
カモミール	Chamomile	800(880)

※表示価格は「日本円」です。()内は税込価格です。

The prices above are in Japanese yen. The amount in parentheses is including tax.