

パン食べ放題付きランチ

ご提供時間 11:00~14:00 (最終入店) ※14:00以降は、ご注文いただけません。

◆メインディッシュ単品(パン食べ放題なし)の場合は下記金額より200(税別)引きとなります。

メイン ①~⑫ + ル・パンのパン 食べ放題 + オプションセット A B C D

おすすめのペアリングワイン | おすすめのノンアルコールワイン

- 1 黒毛和牛サーロインのピステッカ、神戸市産イチゴ“おいCベリー”と春野菜のサラダ** 2,680(2,948) **数量限定**
厳選した牛サーロインの旨みを、イチゴの爽やかな酸味が引き立てる一皿です。彩り豊かな春野菜ともにお楽しみください。
🍷 ロッソ・トスカナ[赤] 900(990) 🍷 ノンアルコールカベルネ[赤] 800(880)
- 2 ブランド豚“神戸ポーク”のグリル、国産の蛤、浅利のアレンジ** 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軽く煮込んでいます。
🍷 ラヴィス シャルドネ[白] 900(990) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)
- 3 淡路どり塩麹マリネのカツレツ、瀬戸内レモンとセージのバターキューブ** 2,280(2,508) **お肉不使用**
塩麹でマリネした淡路どりの胸肉に、ル・パンブーランジェ特製のパン粉をまともせ、軽やかな食感のカツレツに仕上げています。
🍷 ラヴィス シャルドネ[白] 900(990) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)
- 4 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デグレソース** 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。
🍷 ソーヴェークラシコ[白] 1,100(1,210) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)

- 5 オマール海老と渡り蟹の完熟トマトクリームパスタ** 2,480(2,728) **数量限定**
イカ墨スパゲティ^カかヴェルミチェッリ^ヲをお選びください。
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。
🍷 スルキロッソ[赤] 850(935) 🍷 ノンアルコールカベルネ[赤] 800(880)
- 6 国産浅利、瀬戸内レモン、カリフラワーのクリームパスタ** 1,980(2,178)
有機スパゲティ^カかヴェルミチェッリ^ヲをお選びください。
国産浅利の旨みを活かしたクリームソースを、地元兵庫の生菜で仕上げました。体をやさしく温めるひと皿です。
🍷 ソーヴェークラシコ[白] 1,100(1,210) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)
- 7 六甲椎茸、大豆のヴィーガンボロネーゼ** 1,980(2,178) **VEGAN**
有機スパゲティ^カ
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。
🍷 スルキロッソ[赤] 850(935) 🍷 ノンアルコールカベルネ[赤] 800(880)
- 8 完熟フレッシュトマトのカルボナーラ** 1,980(2,178)
有機スパゲティ^カかヴェルミチェッリ^ヲをお選びください。
イベ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。
🍷 ラヴィス シャルドネ[白] 900(990) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)

ブーランジェがこだわる 無香料、無着色、保存料不使用のパン

ホテルラ・スイートの朝食で提供しているパンを「ぜひ買って帰りたい」という多くのお客さまの声を受け、ル・パン神戸北野は誕生しました。
兵庫県産の食材や世界中の厳選素材を使った無添加のパンづくりにこだわっています。その味わいは高く評価され、全国約1,000以上の宿泊施設の中から「日本一の朝食」に選ばれました。ブーランジェの技が息づく上質なパンを、ぜひお楽しみください。

LE PAN KOBE KITANO ル・パン神戸北野 HOTEL LA SUITE KOBE HAWKERLAND

食べ放題のパンを、1F ル・パン総本店にてお問い合わせいただけます。

- 9 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** 1,980(2,178)
有機スパゲティ^カかヴェルミチェッリ^ヲをお選びください。
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。
🍷 スルキロッソ[赤] 850(935) 🍷 ノンアルコールカベルネ[赤] 800(880)
- 10 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 pasta** 1,980(2,178)
有機スパゲティ^カかヴェルミチェッリ^ヲをお選びください。
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仕上げました。
🍷 スルキピアンコ[白] 850(935) 🍷 ノンアルコールカベルネ[赤] 800(880)
- 11 兵庫県たつの市産パジリコスパゲティ** 1,980(2,178)
有機スパゲティ^カ
ニンニクの香ばしさ、大葉とパセリの爽やかな風味。抗酸化作用を持つパジリコも使用し、美肌にも嬉しい逸品です。
🍷 スルキピアンコ[白] 850(935) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)
- 12 黒毛和牛ミートソースのラザニア、マロングラッセのアクセント** 2,180(2,398) **数量限定**
黒毛和牛のミートソースとベシャメルソースが幾重にも重なる濃厚ラザニア。マロングラッセのはのかな甘みが、上品なアクセントを添えます。
🍷 ロッソ・トスカナ[赤] 900(990) 🍷 ノンアルコールカベルネ[赤] 800(880)

Pasta Choice 選べるパスタ

alce nero

イタリア産有機スパゲティ^カ 有機専門の生産農家が製造したスパゲティ。

イタリア産イカ墨スパゲティ^カ イカ墨を練り込んだ麺は、海の香りとコクがあり、魚介やトマトソースと好相性。

ヴェルミチェッリ^ヲ スパゲティよりもやや太く、トマトやクリームソースがよく絡むパスタです。ゆで時間を10分ほどいただきます。

オプションセット メインディッシュと一緒にどうぞ

A スープセット [下記のスープ2種よりお選びください。] **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ジュ +450(495)
六甲シャンピニオン、白葡萄酒のポタージュ +350(385)

B セットサラダ [本日のサラダ] +450(495)

C 本日のドルチェ盛り合わせ & ドリンクセット
ドルチェは日替わりです。
+800(880)
※風味づけにアルコールを使用したケーキがございます。

D ドリンクセット +300(330)

C D のセットドリンクは下記よりお選びください。
◆プレミアムブレンドコーヒー“ラルゴ” [HOT/ICED]
◆カフェオレ [HOT/ICED]
◆エスプレッソ シングル
◆プレミアムブレンド“ラルゴ” [HOT]
◆ラ・スイート オリジナルティー [HOT/ICED]
◆amiオリジナルフレッシュレモネード [HOT/ICED]
◆amiオリジナルフレッシュレモネードソーダ
◆ココ・コーラ
◆ジンジャーエール
◆オレンジジュース
◆りんごジュース
◆ウーロン茶

石窯焼きピッツァランチ

ご提供時間 11:00~14:00 (最終入店) ※14:00以降は、ピッツァ単品でのご提供となります。

ピッツァ ⑬~⑳ + オプションセット A B C D

おすすめのペアリングワイン | おすすめのノンアルコールワイン

本場ナポリの職人が認めた、純国産の石窯

ナポリピッツァのために開発した6面一体成型の完全オリジナルの石を使用し、圧倒的な蓄熱量を実現。本場ナポリ職人が認める最高の焼き上がりです。

イタリアから取り寄せた小麦粉を独自に調査 オリジナルのピッツァ生地

ル・パンのパン職人が厳選したイタリア産のピッツァ専用生地をベースに、具材の味を引き立てるベストな量の塩、しっかりと焼き上げながらもモチっとした食感を出すために水分量を調整し、完全オリジナルのピッツァ生地を作り上げました。

TAKE OUT **ピッツァはお持ち帰りも可能です。** ご希望の方はスタッフまでお声がけください。

DELIVERY **配達をご希望の方へ、** 右記二次元コードよりご注文いただけます。

- 13 <ami スペチアーレ>** 1,980(2,178)
海老・モッツアレラ・神戸ポークベーコン・トマト
ami 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です。
🍷 スルキロッソ[赤] 850(935) 🍷 ノンアルコールカベルネ[赤] 800(880)
- 14 <マルゲリータ>** 1,880(2,068)
バジル・モッツアレラ・トマト
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の王道ピッツァです。
🍷 スルキロッソ[赤] 850(935) 🍷 ノンアルコールカベルネ[赤] 800(880)
- 15 <チンクエ フォルマッジ>** 1,980(2,178)
5種類のチーズ・アカシアの蜂蜜
チーズ×蜂蜜の美味しさが織りなすクインテット(五重奏)をお楽しみください。
🍷 ラヴィス シャルドネ[白] 900(990) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)

- 16 <ブッラータ>** 2,480(2,728)
イタリア産フレッシュチーズ・黒トリュフオイル・生ハム
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もせ、豪華かつ豪快なピッツァです。
🍷 ラヴィス シャルドネ[白] 900(990) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)
- 17 <ビスマルク ロッソ>** 2,180(2,398)
黒トリュフクリーム・半熟卵・トマトソース
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。
🍷 ラヴィス シャルドネ[白] 900(990) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)
- 18 <リモーネ>** (マルゲリータベース) 1,980(2,178)
瀬戸内レモン・生ハム・トマト・菜園サラダとハーブ
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。
🍷 スルキロッソ[赤] 850(935) 🍷 ノンアルコールカベルネ[赤] 800(880)

- 19 <パンビーノ>** 1,980(2,178)
ホワイトソース・神戸ポークベーコン・スイートコーン
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。
🍷 ラヴィス シャルドネ[白] 900(990) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)
- 20 <ミエーレ・メーラ>** 1,880(2,068)
フランス産最高級はちみつ・リンゴ・大山ハム
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。
🍷 ラヴィス シャルドネ[白] 900(990) 🍷 ノンアルコールシャルドネ[白] 800(880)
- 21 ハーフ & ハーフ** (組み合わせは自由) 2,480(2,728)
13~20 のピッツァから2種お選びください
※16<ブッラータ>は対象外です。

Toppings

トッピング

パルメザンチーズ 300(330)

バジル 300(330)

蜂蜜 200(220)

フレッシュサラダ 自家製瀬戸内レモン発酵ドレッシング和え 650(715)

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。
※価格は仕入れ状況等により、予告なく変更させていただく場合がございます。

Drinks | ドリンク

コーヒー

Coffee	
プレミアムブレンドコーヒー“ラルゴ” [HOT/ICED]	750(825)
カフェオレ [HOT/ICED]	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]	750(825)
デカフェ [HOT]	750(825)

ティー

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



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

Ronnefeldt

ERLESENE TEES SEIT 1825

ダーズリン	800(880)
アッサム	800(880)
アールグレイ	800(880)
イングリッシュブレックファスト	800(880)
ノンカフェイン	800(880)
ジャスミンティー	800(880)
ペパーミント	800(880)
カモミール	800(880)

ami オリジナルドリンク

ami Original Drink	
シーズナルドリンク “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。

※表示価格は「日本円」です。*（ ）内は税込価格です。

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 [HOT/ICED]	800(880)
amiオリジナルフレッシュレモネードソーダ	800(880)
ココ・コーラ	650(715)
ジンジャーエール	650(715)
シチリア産 ブラッドオレンジジュース	1,200(1,320)
すりおろしりんごジュース	800(880)
香檳烏龍茶 [ICED]	800(880)
ダーズリンのような華やかな香り特徴の高発酵烏龍茶。	
神戸メリケンサイダー	650(715)
搾りたてケール青汁 [ICED]	650(715)
[アランミリア]	
カベルネソーヴィニオン 赤グレープジュース〈330ml〉	1,200(1,320)
シャルドネ 白グレープジュース〈330ml〉	1,200(1,320)

ノンアルコールビール

Non-Alcohol Beer	
キリン グリーنزフリー	650(715)

ノンアルコールスパークリングワイン

Non-Alcohol Sparkling Wine	
ピエール ゼロ ブラン・ド・ブラン	850(935)

アルコール

Alcohol	
ハイネケン (生ビール)	850(935)
ハイネケン (生ビール) 小	700(770)
プレミアムイタリアンビール ペローニ (生ビール)	850(935)
プレミアムイタリアンビール ペローニ (生ビール) 小	700(770)
フレッシュレモンサワー	750(825)
グラス赤ワイン スルキ・ロツ	850(935)
“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。	
グラス白ワイン スルキ・ピアンコ	850(935)
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ち、魚介類との相性が抜群。	
角ハイボール	750(825)

別途アルコールドリンクメニューをご用意しております。ご要望の際はスタッフ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。

LE PAN Cake & Drink Set

|ル・パンのケーキ&ドリンクセット



1F ル・パン総本店の好きなケーキ [445(489)〜]に、プラス料金にてドリンクセットをご用意しております。

※ケーキは別料金となり、価格はお選びいただくケーキにより異なります。ケーキのラインナップにつきましては、スタッフまでお気軽におたずねください。

ドリンクセット +500(550)
中面のオプションセットのドリンクメニューより、1杯お選びください。

スパークリングワインセット〈グラス〉 +700(770)
スパマンテ ブリュット イル・ボッジョ (イタリア・ロンバルディア)

Mini Cake Set | ミニケーキ盛り合わせセット

セットドリンク付



ミニケーキ盛り合わせセット [セットドリンク付]
1,300(1,430) ケーキ単品 700(770)



デザートメニューは日替わりです。
※風味づけにアルコールを使用したケーキがございます。

Parfaits | パフェ

ベリーパフェ	1,400(1,540)
濃厚なラズベリーソースがフレッシュなイチゴやミックスベリーの甘みを引き立て、生クリームのなめらかさが全体を優しく包み込みます。仕上げにミックスベリーのジェラートを添え、爽やかな余韻をプラス。贅沢に重なり合うベリーの味わいを心ゆくまでご堪能ください。	
トロピカルパフェ	1,400(1,540)
濃厚なマンゴーソースに爽やかなキウイのアクセント、香り高いココナッツクリームが優雅に調和。マンゴーパッションのジェラートがトロピカルな風を運び、ライムゼリーのほのかな酸味が後味を引き締めます。口いっぱい広がる南国のハーモニーをお楽しみください。	



※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。* 価格は仕入れ状況等により、予告なく変更させていただく場合がございます。

お土産やギフトに人気の高い、ル・パン神戸北野の商品を1F ル・パン総本店にてご購入いただけます。

LA SUITE ONLINE SHOP

ル・パン神戸北野の商品は、ラスイート公式オンラインショップからもご購入いただけます。

ラスイートオンラインショップ 検索



Restaurant Cafe Terrace

ami KOBE