

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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

プ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。プ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。



食べ放題のパンを、1F ル・パン総本店にてお買い求めいただけます。

Pasta Choice

選べるパスタ類



イタリア産有機スパゲティ
有機専門の生産農家が製造したスパゲティ。



タリアテッレ(生パスタ)
数種類の小麦粉と全卵のみで練り上げた、卵の風味豊かな生パスタです。



バッパルデッレ(生パスタ)
ブレンドした小麦粉と全卵で練り上げた、リボンのような幅広の生パスタ。ポロネーゼと相性抜群です。

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]



トリュフ香る
冷製じゃがいもの
“ヴィシソワーズ”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



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]
- ◆レモネード [HOT/ICED]
- ◆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

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。

- 1 黒毛和牛サーロインのビステッカ、神戸市産ブルーベリーと夏野菜のサラダ 2,680(2,948) 数量限定
- 2 神戸港本日入荷の鮮魚、ブランド豚“神戸ポーク”のアクアパッツァ、フィルム包み 2,280(2,508)
- 3 ミラノ風仔牛のカツレツ、桜えびと夏野菜のラクトウイユ 2,280(2,508)
- 4 瀬戸内しらすと瀬戸内レモン、リコッタサラータのクリームパスタ 1,980(2,178)

- 5 オマール海老と魚介類のトマトベスカトーレ 2,680(2,948) 数量限定
- 6 サルシッチャと万願寺唐辛子、ローズマリー香るペペロンチーノ 1,980(2,178)
- 7 渡り蟹とストラッチャテッラのトマトスパゲティ 1,980(2,178)
- 8 六甲椎茸、大豆のヴィーガンポロネーゼ 1,980(2,178)

- 9 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
- 10 完熟フレッシュトマトのカルボナーラ 1,980(2,178)
- 11 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)
- 12 兵庫県たつの市産バジリコスパゲティ 1,980(2,178)

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、ピッツァ単品のご提供となります。

ピッツァ 13~21 + 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

本場ナボリの職人が認めた、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合
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。

TAKEOUT 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。

Toppings

- バルメザンチーズ 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)

- 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。
- 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kok。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。
- 15 <チンクエ フォルマッジ> 1,980(2,178)
5種類チーズ・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。

- 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わせた、豪華かつ豪快なピッツァです。
- 17 <ビスマルク> 2,180(2,398)
黒トリュフクリーム・半熟卵・ホワイトソース
とろける半熟卵とkok深いホワイトソースを、黒トリュフの香りが包み込む贅沢ピッツァです。
- 18 <リモーネ> 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。

- 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、kok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。
- 20 <シチリアーナ マルゲリータ> 1,880(2,068)
イタリア産アンチョビ・オリーブ・ケーパー
王道のマルゲリータに、アンチョビとオリーブの旨みを重ね、オレガノとバジルが香るシチリア風ピッツァです。
- 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。

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



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 “Summer”	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		
	レモネード [HOT/ICED]	800(880)
	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] ダーズリンのような華やかな香りが特徴の高発酵烏龍茶。	800(880)
	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
お好きなケーキ [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 プリュエット 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]
1,400(1,540) **ケーキ単品** 800(880)


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、 生クリームのみ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。 口いっぱいに広がる南国のハーモニーをお楽しみください。	

 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。※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



Restaurant Cafe Terrace
ami
KOBE