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 お客様のお席へワゴンサーヴィスいたします ＋ オプションセット Ⓐ Ⓑ Ⓒ Ⓓ

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

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、ぜひお愉しみください。

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。

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

① 黒毛和牛サーロインのタリアータ、姫路産ブルーベリーのサラダ 2,680（2,948） 数量限定 NEW
全国から厳選した状態の良い黒毛和牛を使用。
抗酸化作用のあるブルーベリーとの意外な組み合わせが、
絶妙なハーモニーを生み出します。
ロッソ・トスカーナ［赤］900（990） ノンアルコール カベルネ［赤］800（880）

② 神戸ポーク、浅利、紀州梅のアクアパッツァ 2,280（2,508）
柔らかく甘みのある神戸ポークと
浅利の旨みが絡みあい、
紀州梅の爽やかな酸味がおいしさの相乗効果をもたらします。
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低温調理、五穀米ピラフ、自家製瀬戸内レモン発酵バターソース 2,280（2,508）
淡路どりを塩麹とブランデーで丁寧にマリネし、じっくり低温調理。
驚くほどしっとりとした食感を、
自家製の瀬戸内レモン発酵バターソースとともにお愉しみください。
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）

④ 神戸港直送本日入荷の鮮魚、赤玉葱とハーブのアグロドルチェ 2,280（2,508）
神戸港から届く旬の鮮魚を、
赤玉葱とハーブの甘酸っぱいソースで仕立てました。
夏にぴったりの爽やかな一皿です。
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）

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
リングイネ か イカ墨スパゲティー 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 浅利のアラビアータ（辛口トマトソースパスタ） 1,980（2,178）
有機スパゲティー か イカ墨スパゲティー をお選びください。
浅利の旨味が溶け出す、ピリッと辛いトマトソースパスタ。
夏の食欲を刺激する爽快な味わいです。
スルキロッソ［赤］850（935） ノンアルコール カベルネ［赤］800（880）

⑦ 六甲椎茸、大豆のヴィーガンボロネーゼ 1,980（2,178）
有機スパゲティー
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）
リングイネ か 有機スパゲティー 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）

⑨ 静岡県産しらす、瀬戸内レモン、ブロッコリーのオイルソース 1,980（2,178）
リングイネ か 有機スパゲティー をお選びください。
静岡県駿河湾で獲れたしらすの旨みを瀬戸内レモンが爽やかに引き立てます。
スルキビアンコ［白］850（935） ノンアルコール シャルドネ［白］800（880）

⑩ フランス産発酵バター、イタリア産からすみ、レモンタイムのパスタ 1,980（2,178）
有機スパゲティー
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。
スルキビアンコ［白］850（935） ノンアルコール カベルネ［赤］800（880）

⑪ 兵庫県たつの市産バジリコスパゲティ 1,980（2,178）
有機スパゲティー
ニンニクの香ばしさ、大葉とバ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。
スルキビアンコ［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。
マロングラッセのほのかな甘みが、上品なアクセントを添えます。
ロッソ・トスカーナ［赤］900（990） ノンアルコール カベルネ［赤］800（880）

Pasta Choice
選べるパスタ麺

リングイネ
スパゲッティよりも少し幅が広く、
フェットチーネよりも細い。

イタリア産有機スパゲティー
有機専門の生産農家が製造した
スパゲティー。

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

オプションセット
メインディッシュとご一緒にどうぞ

Ⓐ スープセット［下記のスープ 2種よりお選びください。］

赤桃、完熟トマトの冷製スープ
＋450（495）

六甲シャンピニオン、白葡萄のポタージュ
＋350（385）

Ⓑ セットサラダ

本日のサラダ
＋450（495）

Ⓒ 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。

Ⓓ ドリンクセット ＋300（330）

Ⓒ Ⓓ のセットドリンクは下記よりお選びください。
- オリジナルブレンドコーヒー［HOT / ICE］
- カフェオレ［HOT / ICE］
- ダージリン［HOT / ICE］
- アールグレイ［HOT / ICE］
- コカ・コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶

［アランミリア］
- カベルネソーヴィニヨン 赤グレープジュース
- シャルドネ 白グレープジュース

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 ⑬～㉑ ＋ オプションセット Ⓐ Ⓑ Ⓒ Ⓓ

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。

⑬〈ami スペチアーレ〉 1,980（2,178）
海老・モッツァレラ・イベリコ 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。
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・モッツァレラ・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。
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）。
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〈チチニエッリ〉 1,780（1,958）
静岡県産しらす・トマト・鷹の爪・青森にんにく
力強い香りの青森にんにくと味にアクセントを加える鷹の爪がポイント。
スルキロッソ［赤］850（935） ノンアルコール カベルネ［赤］800（880）

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
とろける半熟卵とコク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。
ロッソ・トスカーナ［赤］900（990） ノンアルコール カベルネ［赤］800（880）

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。
スルキロッソ［赤］850（935） ノンアルコール カベルネ［赤］800（880）

⑲〈ボッタルガ〉 1,880（2,068）
イタリア産からすみ・モッツァレラ・ミックスナッツ
イタリア産のからすみをたっぷりと振りかけ、ナッツとにんにくの風味を添えました。
それぞれの素材が絶妙にマリアージュし、
冷えた白ワインやビールとの相性も抜群です。
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〈アフミカータ〉 1,980（2,178）
燻製オイル・サルシッチャ・モッツァレラ
ジューシーなサルシッチャをのせ、
香り高い燻製オイルで風味豊かに仕上げました。
お肉の旨味をしっかり味わえる、満足感たっぷりの一品です。
スルキロッソ［赤］850（935） ノンアルコール カベルネ［赤］800（880）

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

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）

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。

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。

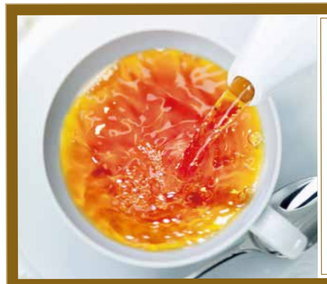
Drinks | ドリンク

ホットコーヒー
Hot Coffee

オリジナルブレンドコーヒー	750(825)
カフェオレ	750(825)
エスプレッソ シングル オリジナルブレンド	750(825)
カプチーノ	750(825)

ホットティー
Hot Tea

ラスイートオリジナルティー ブレックファストダージリン	750(825)
ラスイートオリジナルティー アールグレイ	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

ダージリン	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)

ソフトドリンク
Soft Drink

ウーロン茶［HOT］	650(715)

アイスコーヒー
Ice Coffee

オリジナルブレンドコーヒー	750(825)
カフェオレ	750(825)

アイスティー
Ice Tea

ラスイートオリジナルティー ブレックファストダージリン	750(825)
ラスイートオリジナルティー アールグレイ	750(825)

※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

LE PAN フレッシュレモネード	800(880)
フレッシュレモンソーダ	800(880)
コカ・コーラ	650(715)
ジンジャーエール	650(715)
神戸メリケンサイダー	650(715)
シチリア産 ブラッドオレンジジュース	1,200(1,320)
ウーロン茶［ICE］	650(715)
搾（しぼ）りたてケール青汁（あおじる）	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)

モクテル Mocktail

シーグラス	（ブルーシロップベース）	900(990)
ハーバルスピリット	（ハーブベース）	900(990)
サンセットレディ	（オレンジベース）	900(990)
チアフルココ	（ココナッツベース）	900(990)
ニュアンスピンク	（イチゴベース）	900(990)

ノンアルコールビール
Non-Alcohol Beer

キリン グリーンズフリー	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・ロッソ "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。	850(935)
グラス白ワイン スルキ・ビアンコ 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。	850(935)
角（かく）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。

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。
口いっぱいに広がる南国のハーモニーをお愉しみください。

Mini Cake Set | ミニケーキ盛り合わせセット セットドリンク付

※風味づけにアルコールを使用したケーキがございます。

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。

［セットのドリンクを下記よりお選びください。］

- オリジナルブレンドコーヒー［HOT / ICE］
- カフェオレ［HOT / ICE］
- ダージリン［HOT / ICE］
- アールグレイ［HOT / ICE］
- コカ・コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶

［アランミリア］

- カベルネソーヴィニヨン 赤グレープジュース
- シャルドネ 白グレープジュース

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　検索

Restaurant Cafe Terrace
ami
KOBE