

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。

- 

1 黒毛和牛サーロインのタリアータ、
大麦と地元野菜のサラダ添え
六甲の原木シタケや大麦を含む地元産の温野菜を
たっぷり添えました。
シェフ自慢のナッッド Dressing と絡めてお召し上がりください。
🍷 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」の網焼き、
ふじりんごのロースト、クレソンサラダ
神戸が誇るブランド豚肩ロースを香ばしく網焼きにし、
甘酸っぱい旬のふじりんごを添えました。
旨みと果実の香りが絶妙に調和します。
🍷 スルキロッソ [赤] 850(935) 🍷 ノンアルコール カベルネ [赤] 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
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)
- 

4 神戸港本日入荷の鮮魚、紀州梅、
レモンタイムのアクアパッツァ
毎朝届く旬魚を、
貝やオリーブドライトマトと煮込んだ、スープ仕立ての一品。
紀州梅の酸味が全体をまとめます。
🍷 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)

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

🍷 おすすめのベアリングワイン

🍷 おすすめのノンアルコールワイン

- 

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)
🍷 リングイネ か 🍷 イカ墨スパゲティ 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、瀬戸内レモン、ブロッコリーのオイルパスタ 1,980(2,178)
🍷 リングイネ か 🍷 有機スパゲティ をお選びください。
🍷 国産浅利の旨みを生かしたペペロンチーノに、
🍷 瀬戸内レモンの爽快感を添えております。
🍷 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)
- 

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
🍷 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
🍷 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 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。
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。

- 

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)
🍷 リングイネ か 🍷 有機スパゲティ 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、
レモンタイムのパスタ 1,980(2,178)
🍷 有機スパゲティ
🍷 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
🍷 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。
🍷 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)
🍷 ロッソ・トスカナ [赤] 900(990) 🍷 ノンアルコール カベルネ [赤] 800(880)
🍷 黒毛和牛のミートソースとペシャメルソースが
🍷 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。

Pasta Choice
選べるパスタ類



リングイネ
スパゲ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
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
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相性好し。

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。

- 

13 <ami スペチアーレ>
海老・モッツアレラ・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>
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>
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)

- ピッツァ
13 ~ 21

オプションセット
A B C D

🍷 おすすめのベアリングワイン

🍷 おすすめのノンアルコールワイン
- 

16 <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
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よわせた、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>
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です。
🍷 ロッソ・トスカナ [赤] 900(990) 🍷 ノンアルコール カベルネ [赤] 800(880)
- 

18 <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
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)

- 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。
- 

19 <ボッタルガ>
イタリア産からすみ・モッツアレラ・ミックスナッツ
イタリア産のからすみをたっぷり振りかけ、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>
燻製オイル・サルシッチャ・モッツアレラ
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と味わえる、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)



はちみつ
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)

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。]
🍷 ローストバターナッツの
ポタージュ
+450(495)
- 

B セットサラダ
🍷 六甲シャンピニオン、
白葡萄酒のポタージュ
+350(385)
- 

C 本日のドルチェ盛り合わせ
& ドリンクセット
🍷 本日のサラダ
+450(495)
🍷 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、
裏面のドリンクメニュー **SET** より、1杯お選びください。
※シーズナルドリンクの場合は上記金額に+200(税別)となります。

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。

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。



Drinks | ドリンク

コーヒー

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

ティー

Tea	
SET ラ・スイート オリジナルティー ブレックファストダーズリン [HOT/ICED]	750(825)
SET ラ・スイート オリジナルティー アールグレイ [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 オリジナルシーズナルドリンク “Autumn”
ami Original Seasonal Drink “Autumn”



SET 金木犀ソーダ [ICED] 800(880)

SET アップルパイラテ [HOT] 800(880)

SET シナモン香るカプチーノ [HOT] 800(880)

※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	
SET amiオリジナルフレッシュレモネード [HOT/ICED]	800(880)
SET amiオリジナルフレッシュレモネードソーダ	800(880)
SET コカ・コーラ	650(715)
SET ジンジャーエール	650(715)
SET シチリア産 ブラッドオレンジジュース	1,200(1,320)
SET すりおろしりんごジュース	800(880)
SET 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ヨン 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・ビアンコ 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。

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選び、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。

Mini Cake Set | ミニケーキ盛り合わせセット



※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。

セットドリンクは、左記ドリンクメニュー **SET** より、1杯お選びください。

※シーズナルドリンクの場合は上記金額に+200(税別)となります。

 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。

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、
ウェブサイト公式オンラインショップからもご購入いただけます。

ウェブサイトオンラインショップ

検索

