パンブッフェ＆フリードリンク付 ami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。

ランチセット内容

メイン 1～12 から お好きな1品 ＋ ル・パンのパンブッフェ ＋ フリードリンク

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。

ブッフェのパンを、1F ル・パン総本店にてお買い求めいただけます。

LE PAN Sweets and Bakery KOBE KITANO ル・パン 神戸北野 HOTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND

NEW　数量限定

1 A5黒毛和牛サーロインのビステッカ、焼きリンゴと旬野菜のサラダ

厳選した黒毛和牛サーロインに、焼きリンゴと旬野菜を合わせた一皿。
甘みと酸味が肉の旨みを引き立てます。
※本品にはヘーゼルナッツが含まれております。

2,780(3,058)

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

魚介類にトマトやオリーブ、タイムの香りを合わせ、フィルムで包み込んで仕上げました。
まずはフィルムを開き、広がる香りをお愉しみください。

2,580(2,838)

NEW

3 淡路鶏もも肉の粒マスタード風味、兵庫県三田市産シルクスイートのベイクドポテト添え

マスタードでマリネした地鶏を香ばしくグリル。
粒マスタードの爽やかな酸味と、甘み豊かなシルクスイートの相性をお愉しみください。

2,380(2,618)

NEW

4 ブランド豚“神戸ポーク”のトスカーナ風カツレツ、兵庫県姫路市産レンコンと白インゲン豆

豚肩ロースのカツレツを、ハーブ香るトマトソースで軽く煮込んだ、トスカーナ地方の伝統料理。
レンコンと白インゲン豆の食感もアクセントに仕上げました。

2,480(2,728)

数量限定

5 A5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

ミートソースとベシャメルソースを重ねた濃厚ラザニア。
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。
※本品にはヘーゼルナッツが含まれております。

2,480(2,728)

数量限定

6 オマール海老と魚介類のトマトベスカトーレ

オマール海老や、あさり、ムール貝、明石蛸などを豪快に使用した贅沢なパスタ。
魚介類の旨みを存分にご堪能ください。

2,780(3,058)

NEW

7 サルシッチャと秋茄子、トレヴィスのペペロンチーノ

イタリア生ソーセージと旬の秋茄子を合わせた、香り豊かなペペロンチーノ。甘みのある茄子に、ほろ苦いトレヴィス（赤チコリ）がアクセントを添えます。

2,380(2,618)

NEW

8 ポルチーニと六甲シャンピニオン、パセリのクリームパスタ

神戸とイタリアの茸を贅沢に使用した、香り豊かなクリームパスタ。
ポルチーニの芳醇な香りと、なめらかなソースをお愉しみください。

2,480(2,728)

9 完熟フレッシュトマトのカルボナーラ

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。

2,280(2,508)

お肉不使用

10 六甲椎茸、大豆のヴィーガンボロネーゼ

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。
※本品にはアーモンドが含まれております。

2,280(2,508)

11 フランス産発酵バター、イタリア産からすみ、レモンタイムのパスタ

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。

2,180(2,398)

12 兵庫県たつの市産パジリコスパゲティ

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

2,180(2,398)

Pasta Choice

選べるパスタ麺

alce nero

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。

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。

オプションセット ご一緒にいかがでしょうか。

A セットスープ［下記のスープ2種よりお選びください。］

NEW

えびす南瓜とル・パンのクルトンのポタージュ
+450(495)

六甲シャンピニオン、白葡萄のポタージュ
+450(495)

B セットサラダ

本日のサラダ
+550(605)

C 本日のドルチェ盛り合わせ

+900(990)
※風味づけにアルコールを使用したケーキがございます。
ル・パンのケーキに変更OK

Drinks | ドリンク

amiオリジナルドリンク
ami Original Drink

モクテル “ami”	800(880)
シーズナルドリンク “Autumn”	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
Non-Alcohol

ノンアルコールビール 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 ピエール ゼロ ブラン・ド・ブラン	850(935)
ノンアルコール白ワイン シャルドネ	800(880)
ノンアルコール赤ワイン カベルネ	800(880)

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)
グラススパークリングワイン スプマンテ・ブリュット	850(935)
グラススパークリングワイン スプマンテ・ロゼ	850(935)
グラス白ワイン スルキ・ビアンコ	850(935)
グラス赤ワイン スルキ・ロッソ	850(935)

ミネラルウォーター
Mineral Water

アクアパンナ ナチュラルミネラルウォーター	900(990)
サンペレグリノ スパークリングナチュラルミネラルウォーター	900(990)

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。

卵 小麦 乳 えび かに そば 落花生 くるみ カシューナッツ

※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。

Pizza
石窯焼きピッツァ

ナポリの職人が認めた、純国産石窯
ナポリピッツァのために開発した6面一体成型のオリジナル石窯が生む、圧倒的な蓄熱力。最高の焼き上がりを実現します。

ル・パンのパン職人が仕立てるオリジナル生地
イタリア産小麦粉を独自調合し、塩加減と水分量を調整。香ばしくモチっとした、具材を引き立てる生地に仕上げました。

13 〈amiスペチアーレ〉 1,980(2,178)
海老・モッツァレラ・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の王道ピッツァです。

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〉をお愉しみください。

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とわせた、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。

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。

19 〈バンビーノ〉 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愉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。

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。

※表示価格は「日本円」です。※（ ）内は税込価格です。

Cafe | カフェ

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)
搾りたてケール青汁	650(715)
シチリア産 ブラッドオレンジジュース	800(880)
すりおろしりんごジュース	800(880)

香檳烏龍茶 800(880)
ダージリンのような華やかな香りが特徴の高発酵烏龍茶。

［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〈330ml〉	1,200(1,320)
シャルドネ 白グレープジュース〈330ml〉	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］	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
Konnefeldt
ERLESENE TEES SEIT 1825

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

※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)

スパークリングワインセット〈グラス〉
＋700(770)
スプマンテ ブリュット イル・ポッジョ
（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］
1,500(1,650) ケーキ単品 900(990)

デザートメニューは日替わりです。
※アーモンドや、
風味づけにアルコールを使用した
スイーツがございます。

Parfaits | パフェ

ベリーパフェ
ラズベリーソースと生クリームが
甘酸っぱい果実味を引き立てます。
仕上げのベリージェラートで爽やかな余韻を
お愉しみください。
1,400(1,540)
※本品にはアーモンドが含まれております。

トロピカルパフェ
マンゴーソースとココナッツクリームが優雅に調和。
ライムゼリーのほのかな酸味が
後味を引き締めます。
1,400(1,540)
※本品にはアーモンドが含まれております。

卵 小麦 乳 えび かに そば 落花生 くるみ カシューナッツ
※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