

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。

- 

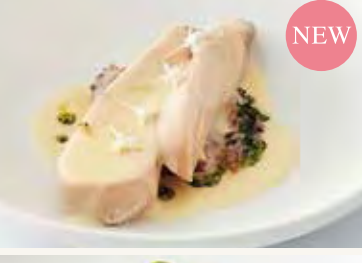
1 黒毛和牛サーロインのタリアート、
ふじりんごとゴルゴンゾーラのサラダ仕立て

旬のふじりんごをローストし、
ゴルゴンゾーラと和えたサラダと絡めてお召し上がりください。

ランゲ ネッビオーロ[赤] 1,100 (1,210) 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、
プラムと赤ワインのソース

神戸が誇るブランド豚の肩ロースを香ばしく網焼きにし、
ポリフェノール豊富なプラムと赤ワインの濃厚ソースで仕上げました。

ロツト・トスカーナ[赤] 900 (990) 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、
自家製ロースト瀬戸内レモンクリームソース

塩麹とブランドでマリネした淡路どりを低温調理し、
しっとり柔かく仕上げました。
瀬戸内レモンのピューレとともにどうぞ。

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、
吉野川蓮根のアクアパッツァ

市場直送の鮮魚を貝やイタリア産ドライトマトとともに軽く煮込み、
紀州梅の爽やかな酸味で全体を引き締めました。

ソーヴェ・クラシコ[白] 1,100 (1,210) 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

🍷 おすすめのペアリングワイン

🍷 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

イカ墨スパゲティー か ヴェルミチェッリ 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。

スルキロッツ[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

有機スパゲティー か ヴェルミチェッリ 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・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

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。

スルキロッツ[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

有機スパゲティー か ヴェルミチェッリ をお選びください。

イペ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

有機スパゲティー か ヴェルミチェッリ 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。

スルキロッツ[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

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

有機スパゲティー

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

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。

ロツト・トスカーナ[赤] 900 (990) ノンアルコール カベルネ[赤] 800 (880)

Pasta Choice

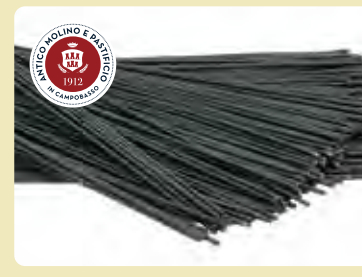
選べるパスタ麺



alce novo

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。



ITALIANO E VERDE

イタリア産イカ墨スパゲティー

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

スパゲッ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。

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・イペリコベーコン・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。

スルキロッツ[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、こだわりのamiの王道ピッツァです。

スルキロッツ[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

🍷 おすすめのペアリングワイン

🍷 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とわせた、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 ロッソ〉
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〉
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。

スルキロッツ[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

DELIVERY

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。

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。





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味わせる、満足感たっぷり一品です。

スルキロッツ[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)

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)



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。]



NEW

宝塚産の
かぼちゃのポタージュ
+450 (495)

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

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。

