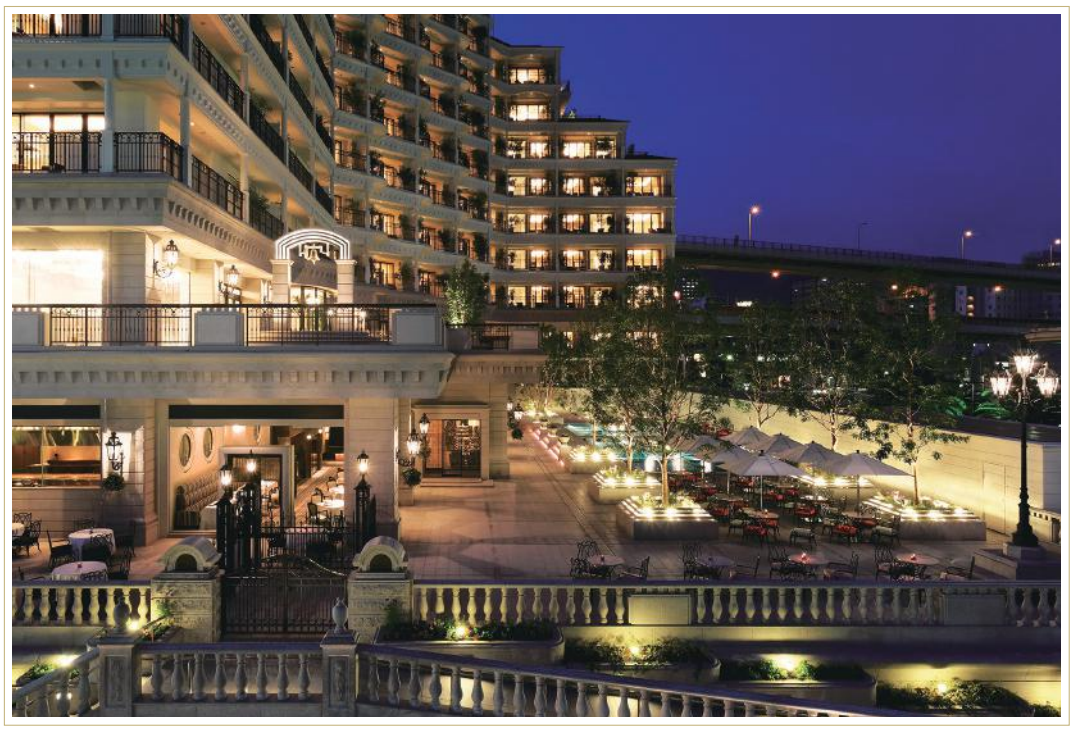
Room Service Menu

ルームサーヴィスメニュー



～最高の料理を最高のお部屋で～

A Splendid in room dining experience

HOTEL
LA SUITE KOBE
HARBORLAND

Restaurant
LE CŒUR
KOBE
ル・クール

兵庫のテロワールが生み出す厳選素材と
シェフが奏でる技術が融合した至福の味

兵庫県は素晴らしい食材の宝庫でございます。

昔、兵庫は淡路、丹波、播磨、但馬、摂津の五つの国に分かれており、

それぞれが独自の気候、文化を持っています。

瀬戸内の海の幸、日本海の海の幸、山の幸、野の幸と豊富に揃う貴重な食材、

自然の恵みに感謝の気持ちを込めて、日々料理作りに励んでおります。

皆様のお越しを心よりお待ち申し上げております。

総料理長 大山 圭介

調理学校を卒業後、
フランスのミシュラン二ツ星レストラン
「ジャン・ポール・ジュネ」等で実務研修を重ねる。
1999年ハウステンボスに入社し、
フランス料理界の巨匠 上柿元 勝氏に師事する。
2008年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドへ入社。
2018年には統括料理長に就任、
2021年より総料理長を務める。
トックブランシュ国際倶楽部会員。
クラブ・デュ・タスキドール会員。

Terroir HYOGO

兵庫のテロワール“五国の味めぐり”

Awaji

Tamba

Tajima

Harima

Settsu

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドが贈る地産地消の旅

「摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の味めぐり 五国“夏”フェア」

総料理長が自ら兵庫五国を巡って食材を探す地産地消のグルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」。
兵庫の伝統的な農産物や名物食材を兵庫県の全土から厳選した「“五国の味めぐり”夏フェア」をおこないます。

生産者紹介

［大造畜産（淡路市）］

椚座 大造さん

「椚座牛（くぬぎざぎゅう）」に与えるエサは、淡路島産のお米・淡路島産の稲わら・淡路島の地下水を使って自社工場でブレンドするなど、地産地消に大変こだわっています。温暖な淡路島の瀬戸内海側の緑あふれる環境のなかで、ストレスを与えないように徹底した飼育管理で、愛情いっぱいに育てています。

［高本農場］

高本 知宜さん

竹田城下、朝来市和田山町で、稲作を中心に、岩津ねぎや丹波黒大豆、丹波大納言小豆などを栽培しています。
但馬の美しい水や、空気、栄養豊かな土で育む高本農場の農産物は、ホテル開業以来、ホテル内のレストランで使用しています。

成井 修司さん・一智さん

成井さん親子が生産する『成井さんの完熟たまねぎ』は、たまねぎ親父こと、成井修司さんが研究し、試行錯誤を繰り返し作り上げた努力と浪漫の結晶です。
粗塩や有機肥料を用いて甘み、うま味、食感に優れ、安全なたまねぎを作り上げています。
新たな世代にバトンタッチし、さらに進化を続けるたまねぎに注目です。

［高橋醤油株式会社（サクライズミ）］

高橋 利彰さん 高橋 伸弥さん

創業100年近い、加西市の老舗醤油屋です。
この地域は古くから醤油どころとして栄えた地域ですが、現在まで営業を続けるのはわずか数軒。そのような中、昔の醤油の味を復元しようと、地元の大豆、小麦、塩にこだわり、木製天秤搾り機、麹蓋、かまどを使った古式製法を行っています。

食材紹介

椚座牛

牛に与えるエサは地産地消（淡路島産のお米・淡路島産の稲わら・淡路島の地下水）を使い、自社工場でブレンドするなど、徹底した飼育管理で、愛情いっぱいに育てられています。

神戸ポーク

餌をたっぷり食べて、のびのび健康に育った安全で美味しい「神戸ポーク」。
兵庫県認証食品に認証され、大阪市食肉市場（株）枝肉コンクールで最優秀賞に選ばれました。

太刀魚

体が扁平で細長く銀色に光って刀に似ている所から“太刀魚”の名がつけられています。
春、紀伊水道から友ヶ島水道を通って湾内に入り、冬になると再び南の海へ移動します。通常、海底に群れていますが、朝夕には餌を求めて水面近くまで浮上します。身は白く、塩焼き、照り焼きにして美味しい魚です。

スズキ

フランスでは“海のオオカミ”と言われるほどの肉食魚で、日本では成長とともに名前が変わる出世魚として知られています。
旬は、6月から8月の夏の時期。淡路島で水揚げされるスズキは、明石海峡でもまれた引き締まった肉厚の身と、ほどよい脂、淡白な白身が特徴です。

瀬戸内の旬の鮮魚

ラ・スイートでは栄養分が豊富で豊かな瀬戸内の海の幸にこだわり、その中でも鮮度と質のよいものだけを使用しています。
瀬戸内の新鮮な味覚をお愉しみください。

淡路島産玉葱

100年以上の歴史を持ち、淡路島を代表する野菜。他産地のものと比較して柔らかで糖度も高く味がすばらしいと好評です。
収穫時には、自然の風を利用しゆっくりと乾燥させ、特有の美味しさを作り出します。

日向牧場のチーズ

牛乳本来の持ち味を生かしたチーズを手づくりで作り続ける日向牧場。今回の夏フェアでは、長期の熟成期間を経てうま味がぎゅっと詰まった「モナミ・エクストラ」や、青カビ独特の香りがたまらない「ブルーチーズ」を使用しています。

六甲味噌

六甲味噌製造所の赤だし味噌は全国味噌鑑評会で数々の賞をとった逸品です。
芦屋に蔵があるため「芦屋マダムご用達」の味として全国にもファンが多い味噌です。

こしひかり

朝来（あさご）市の和田山で必要最小限度の農薬使用にこだわって作られる“こしひかり”は甘みがあり、うまみと粘りのバランスがよく、お米本来の味が愉しめます。
開業当初よりラ・スイートに届けていただいているお米です。

高橋醤油

地元兵庫県の大豆・小麦・塩にこだわり、現存する資料で最も古い製法を現代に再現。
とことん手作業にこだわり、石の重みのみで搾る木製天秤搾り機でゆっくりじっくり搾る貴重な醤油です。

Room Service Menu

営業時間のご案内

BREAKFAST〈朝食〉
7:00a.m.～10:30a.m.（ラストオーダー 10:00a.m.）

SANDWICHES etc.〈サンドウィッチ・その他〉
◆サンドウィッチ各種
Sandwich

10:30a.m.～11:00p.m.

ALL DAY DINING〈オールデイダイニング〉
◆前菜・アラカルト・スープ・メインディッシュ・デザート
Appetizers / A La Carte / Soup / Main Dishes / Dessert

11:30a.m.～11:00p.m.

LUNCH MENU〈ランチメニュー〉
11:30a.m.～2:00p.m.

CHILDREN's MENU〈お子様メニュー〉
11:30a.m.～9:00p.m.

DINNER COURSE MENU〈ディナーコースメニュー〉
5:30p.m.～9:00p.m.

NIGHT SNACK〈ナイトスナック〉
11:00p.m.～7:00a.m.

HOTEL
LA SUITE KOBE
HARBORLAND

BREAKFAST

朝食

7:00 a.m.〜10:30 a.m.（ラストオーダー 10:00 a.m.）

ラ・スイート ブレックファスト

LA SUITE BREAKFAST

〈E,W,M,P〉 4,300(4,730)

こだわりの卵、兵庫県産の有機栽培・減農法の安心・安全で新鮮な野菜などをはじめとした、
地元兵庫県の食材をバランス良くお愉しみいただける朝食です。

Enjoy the blessing of the local products such as selected eggs, Fresh organic vegetables and more.

お目ざめのカクテルジュース
Healthy Cocktail Juice

丹波氷上産 ヨーグルトと季節のフルーツ
"HIKAMI" Yoghurt and Seasonal Fruits

兵庫県産 野菜のサラダ
Salad with Fresh Local Vegetables

兵庫県の野菜を使った身体に優しい季節のスープ
Healthy Seasonal Vegetable Soup

ル・パン オリジナルブレッド（バター、パティシエ特製ジャム添え）
LE PAN Original Bread with Butter and Hotel-Made Jam

〜シェフおすすめのメインディッシュ〜
兵庫県夢前町の七福卵を使ったお好みの卵料理 神戸ポークのソーセージとハムと共に
［スクランブルエッグ、目玉焼き、又はポーチドエッグ］

〜Chefs Recommendation〜
Egg Dish at your choice among with Kobe Pork Sausage and Ham
[Scrambled Egg, Fried Egg or Poached Egg]

フレッシュ トリュフ Fresh Truffle

フレッシュならではの風味を卵料理と一緒にご賞味ください。
上記料金に別途お1人様1,000(1,100)の追加料金にて承ります。
※仕入れ状況などによりご提供できない場合がございますので、予めご了承ください。

Enjoy the fresh, unique flavor with the egg dish. Please note that additional 1,000(1,100) will be added per person on the price above.
※Please note that depending on the stock availability, the good can not always be offered.

お好みのジュース（オレンジ、グレープフルーツ、トマト、又は牛乳）
Please choose your favorite juice (Orange or Grapefruit, Tomato, or Milk)

お飲物（お好きなお飲み物を1つお選びください）

オリジナル・ブレンドコーヒー、紅茶（イングリッシュブレックファースト、アッサム、ダージリン、又はアールグレイ）、
カフェオレ、又はハーブティー（ペパーミント、カモミール、ミックス）
Please choose your favorite drink from following drink items.
Coffee, Tea (English Breakfast, Assam, Darjeeling, or Earl Grey), Café au Lait, or Herb Tea (Peppermint, Camomile, or Mix)

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（ ）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

BREAKFAST

朝食

7：00 a.m.〜10：30 a.m.（ラストオーダー 10：00 a.m.）

和朝食

JAPANESE BREAKFAST

〈E,W,M〉 4,300（4,730）

須磨海苔、五国の旬の味わい、季節の焼き魚、地元旬野菜の漬物など兵庫県各地の食材を取り入れた
こだわりの和朝食をお愉しみください。

Please enjoy our special Japanese Breakfast made with Hyogo prefecture's ingredients such as : Suma's seaweed, Hyogo's five areas stewed dishes, Fresh seasonal broied fish, local vegetables pickles.

お目ざめのカクテルジュース
Healthy Cocktail Juice

五国の旬の味わい
Seasonal Assorted Appetizer

季節の焼き魚
Roasted Fish

須磨海苔
Dried Seaweed

地元旬野菜の漬物
Simmered Dishes

御飯、又はお粥（高本農場のこしひかり）
Steamed Rice or Rice Porridge

地産の味噌汁
Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

BREAKFAST

朝食

7:00a.m.〜10:30a.m.（ラストオーダー 10:00a.m.）

プレミアム ブレックファスト

PREMIUM BREAKFAST

〈E,W,M〉 7,000(7,700)

特選牛のローストをメインディッシュとしてお召し上がりいただく贅沢な朝食です。
一日の活力となる朝食をお愉しみください。

The main dish of this Luxurious Breakfast is the Roasted Special Beef.
Charge your energy for the whole day with this rich morning menu.

お目覚めのカクテルジュース
Healthy Cocktail Juice

丹波氷上産 ヨーグルトと季節のフルーツ
"HIKAMI" Yoghurt and Seasonal Fruits

兵庫県産 野菜のミックスサラダ
Mixed Salad with Organic and Fresh Local Vegetables

兵庫県の野菜を使った身体に優しい季節のスープ
Healthy Seasonal Vegetable Soup

シャリュキトリとチーズ
Charcuterie and cheese

兵庫県夢前町の七福卵を使ったお好みの卵料理 トリュフ風味
神戸ポークのソーセージとハムと共に
Egg Dish Truffle Flavored with Kobe Pork Sausages and Ham

［お好きな卵料理をお選びください（スクランブルエッグ、ボイルドエッグ、目玉焼き 又は ポーチドエッグ）
Please choose your favorite egg dish from following menu.（Scrambled Egg, Boiled Egg, Fried Egg：Over Easy or Hard, Poached Egg）］

特選牛のロースト 淡路島産玉葱のクリスピーとジャーマンポテト添え
Roasted Special Beef and Crispy Awaji Island Onions with German Potatoes

ル・パン オリジナルブレッド（バター、パティシエ特製ジャム添え）
LE PAN Original Bread with Butter and Hotel-Made Jam

お好みのジュース（オレンジ、グレープフルーツ、トマト、又は牛乳）
Please choose your favorite juice（Orange or Grapefruit, Tomato, or Milk）

お飲物（お好きなお飲み物を1つお選びください）

［オリジナル・ブレンドコーヒー、
紅茶（イングリッシュブレックファースト、アッサム、ダージリン、又はアールグレイ）、
カフェオレ
又はハーブティー（ペパーミント、カモミール、又はミックス）
Please choose your favorite drink from following drink items.
Coffee, Tea (English Breakfast, Assam, Darjeeling, or Earl Grey),
Café au Lait, or Herb Tea (Peppermint, Camomile, or Mix)］

別途追加料金にてグラスシャンパーニュ、
グラスワインをご用意させていただきます。

グラスシャンパーニュ	1,900(2,090)
グラスワイン（赤・白）	1,300(1,430)
セットワイン	4,000(4,400)

グラスシャンパーニュ、赤、白ワインをそれぞれ
一杯ずつご用意いたします。

For an additional charge , we are offering a
Glass of Champagne or a Glass of Wine.

Glass Champagne 1,900(2,090)
Glass Wine (Red or White) 1,300(1,430)
Wine Set 4,000(4,400)
(Glass of Champagne, Red Wine and White Wine)

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

BREAKFAST A LA CARTE

朝食アラカルト

7:00 a.m.〜10:30 a.m.（ラストオーダー 10:00 a.m.）

氷上産 ヨーグルト "HIKAMI" Yoghurt	〈M〉	800(880)
シリアル（コーンフレーク、又はオールブラン） Cereal (Cornflakes or All-Bran)	〈W〉	800(880)
季節のフルーツ取り合わせ Seasonal Fresh Fruit		2,000(2,200)
兵庫県産 野菜のサラダ Seasonal Fresh Fruit		1,500(1,650)
温野菜 Hot Vegetables		1,400(1,540)
本日のスープ Today's Soup	〈M〉	1,300(1,430)
卵料理 温野菜添え （スクランブルドエッグ、目玉焼き、ポーチドエッグ、ボイルドエッグ、ターンオーバーからお選びください） Egg Dish with Hot Vegetables (Scrambled Egg, Fried Egg, Poached Egg, Boiled Egg, Turn Over Easy or Hard)	〈E,M〉	1,400(1,540)

フレッシュ トリュフ
Fresh Truffle

フレッシュならではの風味を卵料理と一緒にご賞味ください。
上記料金に別途お1人様1,000(1,100)の追加料金にて承ります。
※仕入れ状況などによりご提供できない場合がございますので、予めご了承ください。

Enjoy the fresh truffle with the egg dish. Please note that additional ¥1,000 (¥1,100) will be added per person on the price above.
※Please note that depending on the stock availability, the good can not always be offered.

オムレツ（プレーン、チーズ、キノコからお選びください） Omelette (Plain, Cheese or Mushrooms)	〈E,M〉	1,600(1,760)
淡路島ポークのベーコン "Awaji" Pork Bacon	〈W〉	1,200(1,320)
兵庫県産ポークのハム、又はソーセージ "Hyogo" Pork Ham or Sausage	〈W〉	1,200(1,320)
フレンチトースト French Toast	〈E,W,M〉	1,400(1,540)
パンケーキ Pancake	〈E,W,M〉	1,200(1,320)
ル・パン オリジナルブレッド（7種類） LE PAN Original Bread (7Items)	〈E, W, M〉	1,000(1,100)
トースト Toast	〈E, W, M〉	700(770)

お子様朝食セット
Kids Breakfast Set 〈E, W, M〉 1,800(1,980)

パンケーキ、スクランブルドエッグ、ソーセージ、温野菜
Pancake, Scrambled Egg, Sausage, Hot Vegetables

お好みのジュース（オレンジ、アップル、又はミルク）
Please choose your favorite juice (Orange, Apple or Milk)

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

オムレツ 〈E,M〉
Omelette

淡路島ポークのベーコン、
兵庫県産ポークのハム、又はソーセージ 〈W〉
“Awaji” Pork Bacon, “Hyogo” Pork Ham or Sausage

フレンチトースト 〈E,W,M〉
French Toast

パンケーキ 〈E,W,M〉
Pancake

ル・パン 〈E,W,M〉
オリジナルブレッド（7種類）
LE PAN Original Bread (7Items)

お子様朝食セット 〈E,W,M〉
Kids Breakfast Set

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

氷上産ヨーグルト 〈M〉
"HIKAMI" Yoghurt

シリアル（コーンフレーク、又はオールブラン）〈W〉
Cereal (Cornflakes or All-Bran)

季節のフルーツ盛り合わせ
Seasonal Fresh Fruit

兵庫県産 野菜のサラダ
Salad with Fresh Local Vegetables

温野菜
Hot Vegetables

卵料理 温野菜添え 〈E,M〉
Egg Dish with Hot Vegetables

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

BREAKFAST A LA CARTE

朝食アラカルト

7:00 a.m.〜10:30 a.m.（ラストオーダー 10:00 a.m.）

お飲み物
Beverages

オレンジジュース（ストレート果汁100%） Orange Juice	1,000(1,100)
グレープフルーツジュース（ストレート果汁100%） Grapefruit Juice	1,000(1,100)
トマトジュース Tomato Juice	1,000(1,100)
オリジナル・ブレンドコーヒー Coffee	850(935)
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	850(935)
カフェオレ Café au Lait	950(1,045)
ミルク Milk	800(880)

ロンネフェルトは今から約200年前の1823年に
ヨハン・トビアス・ロンネフェルト氏によって創立された
歴史あるドイツの紅茶メーカーです。
優れた品質と、時間と手間を十分にかけた製法で
独自のブランドを創り出したロンネフェルトの紅茶は、
ドイツ国内の5ツ星級のホテルはもちろん、
世界で唯一の7ツ星ホテルである
「バージアルアラブホテル/アラブ・ドバイ」でも使用されている
世界に認められた紅茶です。
紅茶本来の風味と芳醇な香りが織りなすハーモニーをぜひお愉しみください。

Ronnefeldt

ERLESENE TEES SEIT 1825

紅茶（イングリッシュブレックファースト、アッサム、ダージリン、アールグレイ、ペパーミント、カモミール） Tea (English Breakfast, Assam, Darjeeling, Earl Grey)	850(935)
ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea	1,200(1,320)
ハーブティー（ミックス） Herb Tea (Peppermint, Camomile, Mix)	1,000(1,100)

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

SANDWICHES etc.

サンドウィッチ・その他

10:30a.m.〜11:00p.m.

フレッシュベジタブルサンドウィッチ Fresh Vegetable Sandwich	〈E,W,M〉	1,700(1,870)
ミックスサンドウィッチ Mix Sandwich	〈E,W,M〉	1,900(2,090)
ラ・スイート特製ビーフカツレツサンドウィッチ Beef Cutlet Sandwich	〈E,W,M〉	3,000(3,300)
ミックスピザ Mixed Pizza	〈W,M〉	2,000(2,200)
ガーリックトーストとタプナード Garlic Toast and Tapenade	〈W,M〉	1,450(1,595)

ラ・スイート特製
カツレツサンドウィッチ
Beef Cutlet Sandwich
〈E,W,M〉

ミックスサンドウィッチ
Mix Sandwich
〈E,W,M〉

フレッシュベジタブル
サンドウィッチ
Fresh Vegetable Sandwich
〈E,W,M〉

ミックスピザ
Mixed Pizza
〈W,M〉

ガーリックトーストとタプナード
Garlic Toast and Tapenade
〈W,M〉

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※( )内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

ALL DAY DINING

オールデイダイニング

11:30a.m.〜11:00p.m.

前菜・アラカルト Appetizers / A La Carte

スモークサーモン レモン添え Smoked Salmon with Lemon		1,900(2,090)
鉄板焼「心」特製サラダ Special Salad from TEPPANYAKI “KOKORO”		1,800(1,980)
播州百日どりの鶏なんばんうどん Noodles in Soup with “BANSHU” Chicken	〈E,W〉	1,900(2,090)
〈数量限定〉但馬牛カルビ重 〈Limited Quantity〉“Tajima” Beef Boneless Short Rib Rice Box	〈W〉	3,000(3,300)
特選黒毛和牛を使った特製ビーフカレー Wagyu Japanese Beef Curry	〈W,M〉	3,000(3,300)
フレンチフライドポテト French Fried Potatoes		1,200(1,320)
ローズマリーポテト French Fries with Rosemary		1,300(1,430)
カラスミ風味のフライドポテト KARASUMI Flavored French Fries		1,600(1,760)
トリュフ風味のフライドポテト Truffle Flavored French Fries	〈W〉	1,800(1,980)

播州百日どりの
鶏なんばんうどん
Noodles in Soup with “BANSHU” Chicken
〈E,W〉

特選黒毛和牛を使った
特製ビーフカレー
Wagyu Japanese Beef Curry
〈W,M〉

スモークサーモン レモン添え
Smoked Salmon with Lemon

鉄板焼「心」特製サラダ
Special Salad from TEPPANYAKI “KOKORO”

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※(　)内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

ALL DAY DINING

オールデイダイニング

11:30a.m.～11:00p.m.

アラカルト・スープ・メインディッシュ A La Carte / Soup / Main Dishes

海老フライ タルタルソース フレンチフライドポテト添え Breaded Deep-Fried Shrimp with Tartar Sauce and French Fried Potatoes	〈E,W,M,S〉	1,800(1,980)
コーンスープ Corn Soup	〈M〉	1,200(1,320)
兵庫県産 ソーセージグリル Grilled “Hyogo” Sausage	〈W〉	1,500(1,650)
柔らかく煮込んだ神戸牛の赤ワイン風味 季節野菜添え Stewed Kobe Beef Cheek in Red Wine Sauce with Seasonal Vegetables	〈W,M〉	7,200(7,920)
特選牛フィレ肉のポワレ マスタードソース ポテトのグラタン添え Sauteed Filet with Potato Gratin and Mustard Sauce	〈M〉	9,600(10,560)

コーンスープ 〈M〉
Corn Soup

海老フライ タルタルソース フレンチフライドポテト添え 〈E,W,M,S〉
Breaded Deep-Fried Shrimp with Tartar Sauce and French Fried Potatoes

柔らかく煮込んだ神戸牛の赤ワイン風味 季節野菜添え 〈W,M〉
Stewed Kobe Beef Cheek in Red Wine Sauce with Seasonal Vegetables

特選牛フィレ肉のポワレ マスタードソース ポテトのグラタン添え 〈M〉
Sauteed Filet with Potato Gratin and Mustard Sauce

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※( )内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

ALL DAY DINING

オールデイダイニング

11:30a.m.〜11:00p.m.

アラカルト A La Carte

スティック アッシェ（ホテル特製ハンバーグ） Hotel Made Hamburg Steak	〈E,W,M〉	2,500(2,750)
生ハムとサラミ Prosciutto & Salami		1,600(1,760)
エスカルゴ ブルゴーニュ風 Snails in Garlic and Butter Sauce		2,500(2,750)
タルティフレット（カマンベールチーズのオーブン焼き） Oven-roasted Camembert cheese	〈W,M〉	2,600(2,860)
チーズ3種盛り合わせ Assorted Natural Cheese (3 Kinds)	〈E,W,M〉	2,600(2,860)
アンカ・ド・キャビア En-K de caviar		7,800(8,580)

スティック アッシェ
（ホテル特製ハンバーグ）
Hotel Made Hamburg Steak
〈E,W,M〉

タルティフレット
（カマンベールチーズのオーブン焼き）
Oven-roasted Camembert cheese
〈W,M〉

チーズ3種盛り合わせ
Assorted Natural Cheese (3 Kinds)
〈E,W,M〉

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

ALL DAY DINING

オールデイダイニング

11:30a.m.〜11:00p.m.

スイーツ Sweets

ショコラ バリエ Assorted Chocolates	〈E,W,M〉	2,300(2,530)
ジェラートの盛り合わせ Assorted Gelato Ice Cream	〈E,W,M〉	1,700(1,870)
季節のフルーツ盛り合わせ Assorted of Seasonal Fruit		3,500(3,850)
季節のフルーツ盛り合わせ〈ハーフサイズ〉 Assorted of Seasonal Fruit〈Half size〉		1,600(1,760)

シーズナルパフェ Seasonal Parfait

パティシエ特製の
シーズナル・パフェを
季節ごとにご用意しております。
お食事やお酒をお愉しみいただいた
シメの一品としてご堪能ください。

※内容は季節により変わります。

1,800(1,980)

※写真はイメージです。

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※( )内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

神戸牛 Kobe Beef

神戸ビーフ®指定登録店

世界ブランド「神戸牛」をつくりだす牧場は兵庫県下にたくさんあり、淡路牛（淡路）、篠山牛（丹波）、但馬牛（但馬）、黒田庄和牛（播磨）、三田和牛（摂津）など、独自のブランドを確立しています。地域ごとに独自の飼料を与え、その土地にあった飼育方法で神戸牛の基準を満たす牛を育て上げているのです。ラ・スイートでは五国を代表する牧場から取り寄せたブランド牛をお愉しみいただけます。

神戸牛とは

神戸牛の品質の統一とブランドの強化を図るため、1983年に神戸肉流通推進協議会が発足し、神戸牛の定義が定められました。まず、神戸肉流通推進協議会指定の肥育農家が肥育し、兵庫県内に出荷した生後28か月以上、60か月以下の牛で、歩留等級がAまたはBのものが「兵庫県産但馬牛」と認定されます。
その兵庫県産但馬牛の中でもランクA/5とA/4の一部、BMS（脂肪交雑）6以上に格付けされたものだけが「神戸牛・神戸牛」と名乗ることができるのです。日本三大和牛と称される、神戸牛、松阪牛、近江牛の素牛である但馬牛は、1000年以上の昔から但馬地方の清らかな水と空気や豊富な山野草など、恵まれた自然環境に育まれ、小柄ながら筋繊維が細かく、霜降りが入りやすいという優れた資質を持っています。
それゆえ海外種はもちろんのこと国内の他の地方の牛との交雑を避け、純血を守りながら長い年月をかけて改良を重ねながら極上の肉質を実現しました。

神戸ゆえに広まった名声

小柄で小回りがきく但馬牛は、もともと六甲山系の農村で農耕用に重宝され、餌も二毛作で作った麦や大豆などを食べ、大切に育てられていました。食用となったのは、1868年の神戸開港からです。
神戸を訪れた外国人は六甲山系で育った但馬牛の美味しさに舌鼓を打ち、また神戸で買った牛を船上で貯蓄し食料とした船も多かったので、船乗りたちが母国でその味の良さを伝え、神戸牛の名はまたたく間に世界に広がったと言います。
NBAのスーパースター、コービー・ブライアント選手の父が、神戸牛のあまりの美味しさに感激して息子をコービー（KOBE）と名付けたことは有名な話です。

神戸牛のおいしさとは

「霜降り」は血統により、味は「脂」で決まります。神戸牛が安定して最高の品質を保ち続ける理由は、ブランド和牛の中でも最も厳しいと言われている基準を乗り越えた牛肉だからです。
サシ（脂肪）が筋肉の中に細かく入り、筋繊維と交雑して「霜降り」となっているのが神戸牛の特徴です。神戸牛のサシは人肌で溶けるほど融点が低く、他の和牛に比べあっさりとして胃もたれしにくいと言われます。また、賞味すれば、舌ざわりが良く、とろけるようなまろやかさが口一杯に広がり、特有の風味を醸し出します。神戸牛の特徴である「霜降り」は純血を維持してきた血統により生み出され、その味は餌によって決まります。そのため生産者によって味のバランスが異なり、同じ神戸牛でも産地によりオリジナルの味が生み出されるのです。ラ・スイートでは、兵庫県内の産地から淡路牛、篠山牛、三田和牛、黒田庄和牛などのブランド牛を厳選し、それぞれに異なる風味や味わいの違いをお愉しみいただけます。

神戸牛フィレ肉について

About Kobe beef filet

关于神户牛鱼片肉

現在、神戸牛フィレ肉の流通が不安定なため
仕入れ状況等により提供ができない場合があります。
予めご了承ください。

Currently, we may be unable to serve Kobe beef fillet due to unstable distribution.
Thank you for your understanding.

现在，取决于到达状态，我们可能不可提供神户牛里脊。
提前请凉解。

HOTEL
LA SUITE KOBE
HARBORLAND

RECOMMENDED MEAT DISHES

おすすめ肉料理

Lunch time　11:30a.m.～14:00p.m.
Dinner time　17:30p.m.～21:00p.m.

炭火焼き黒毛和牛セット［Dinner timeのみのご提供］　〈100g〉10,000(11,000)　〈200g〉18,000(19,800)
Wagyu Japanese beef steak Set

鉄板焼「心」特製 神戸ポーク生ハムのシーザーサラダ　3,000(3,300)
Teppanyaki “KOKORO” special Caesar salad with “Kobe” Pork Uncured Ham

---

特選牛フィレステーキサンド　8,000(8,800)
Special Beef Steak Sandwich

心で使用している厳選された特選牛のフィレ肉を使用した贅沢なサンドウィッチです。
ステーキハウスらしいサンドウィッチを、ぜひご賞味ください。

神戸牛フィレステーキサンド　18,000(19,800)
Kobe Beef Steak Sandwich

世界を魅了する神戸牛を使用した贅沢なサンドウィッチです。
ステーキハウスらしいサンドウィッチを、ぜひご賞味ください。

●ご用意に1時間以上のお時間を頂戴しておりますので、お早目にお申し付けください。

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※(　)内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

LUNCH MENU

ランチメニュー

11:30a.m.～2:00p.m.

グレース ランチ Grace Lunch 〈E, W, M, S〉

神戸ポークとフォアグラのパテ　ナッツとクルミ香るシェリービネガーのソースで
Kobe Pork and Foie Gras Pâté with Nut and Walnut Sherry Vinegar Sauce

又は 瀬戸内産 魚介のサラダ仕立て レムラードソース トマトのジュレ添え
or Setouchi Seafood Salad with Remoulade Sauce and Tomato Jelly

本日のスープ
Today's Recommended Soup

[
瀬戸内直送 鮮魚のポワレ アンチョビバターソース
Direct from Setouchi Poiret of Fresh Fish Anchovy Butter Sauce

又は マドラス香る瀬戸内産太刀魚のフリットととうもろこし トマトのブルーテ
or Madras-Scented Setouchi Tuna Fritters and Corn Tomato Brûté

又は 淡路島産えびすもち豚のスパイスラケ 夏野菜のプロヴァンス風フラン添え
or Awaji Island Ebisu Mochi Pork Spiced Rake with Summer Vegetables in Provencal Flan

又は 特選牛のロティ 日向牧場のカチョカバロと自家製コンビーフ タスマニアマスタードソース
or Specially Selected Beef Roti with Hyuga Farm Cachocavallo and Homemade Corned Beef Tasmanian Mustard Sauce
]

パティシエ特製デザート
Patissier's Special Dessert

コーヒー 紅茶 又は ハーブティー
Coffee or Tea or Herb Tea

[　]内からメイン1品お選びいただくと　4,800(5,280)
[　]内からメイン2品お選びいただくと　6,200(6,820)

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※(　)内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

CHILDREN's MENU

お子様メニュー

11:30a.m.〜9:00p.m.

コーンスープ Corn Soup	〈M〉	1,200(1,320)
海老フライ タルタルソース フレンチフライドポテト添え Breaded Deep-Fried Shrimp with Tartar Sauce and French Fried Potatoes	〈E,W,M,S〉	1,800(1,980)
フレンチフライドポテト French Fried Potatoes		1,200(1,320)
お子様プレート（ミニハンバーグ、海老フライ、フレンチフライドポテト、ケチャップライス） Children's Plate (Hamburg Steak, Breaded Deep-Fried Shrimp, French Fried Potatoes, Ketchup Rice)	〈E,W,M,S〉	2,600(2,860)

キッズドリンク Kids Drink

オレンジジュース Orange Juice	500(550)
アップルジュース Apple Juice	500(550)
ミルク Milk	500(550)

お子様プレート 〈E,W,M,S〉
Children's Plate

フレンチフライドポテト
French Fried Potatoes

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

DINNER COURSE MENU

ディナーコースメニュー

5:30p.m.～9:00p.m.

おすすめフィッシュディナー Special Fish Dinner 〈E,W,M,P〉 6,000(6,600)

本日のオードブル
Today's Recommended Appetizer

季節のスープ
Seasonal Soup

瀬戸内直送 鮮魚のポワレ アンチョビソース
Sauteed Fresh Fish with Anchovy Sauce

パン 又は ライス
Rice or Bread

パティシエ特製デザート
Patissier's Spacial Dessert

コーヒー 紅茶 又は ハーブティー
Coffee or Tea or Herb Tea

おすすめステーキディナー Special Beef Steak Dinner 〈E,W,M,S,P〉 8,000(8,800)

本日のオードブル
Today's Recommended Appetizer

季節のスープ
Seasonal Soup

特選牛ロース網焼きステーキ 季節の温野菜添え
Grilled "Special" Sirloin Beef with Seasonal Vegetables

パン 又は ライス
Bread or Rice

パティシエ特製デザート
Patissier's Spacial Dessert

コーヒー 紅茶 又は ハーブティー
Coffee or Tea or Herb Tea

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※( )内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

DINNER COURSE MENU

ディナーコースメニュー

5:30p.m.～9:00p.m.

メニュー ル・クール Menu LE CŒUR 〈E,W,M,P〉 12,500(13,750)

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

前菜2品
Two kinds of Appetizer

本日のスープ
Today's Recommended Soup

瀬戸内直送 鮮魚のお料理
Fish Dishes direct delivery from Setouchi

神戸ポークのロティ 生姜風味のシャリュキテールソース
Roasted "Kobe Pork" with Ginger Flavored Charcutiere Sauce

又は 柔らかく煮込んだ神戸牛の赤ワイン風味
[+2,000(2,200)]
Stewed Kobe Beef Cheek in Red Wine Sauce with Seasonal vegetables

又は 国産牛フィレ肉のポワレ マスタードソース
[+3,000(3,300)]
Poiret of Japanese Beef Filet With Mustard Sauce

又は フォアグラと国産牛フィレ肉のロッシーニ風
トリュフソース [+5,500(6,050)]
Foie gras and Grilled Japanese Beef "Rossini" With Truffle Sauce

パティシエ特製デザート
Patissier's Special Dessert

コーヒー 紅茶 又は ハーブティー
Coffee or Tea or Herb Tea

特選牛ディナー Selected Beef Dinner 〈E,W,M,P〉 13,000(14,300)

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

シェフおすすめのオードブル
Chef's Recommended Appetizer

瀬戸内直送 鮮魚のお料理
Fish Dishes direct delivery from Setouchi

特選牛フィレ肉のポワレ マスタードソース
ポテトのグラタン添え
Sauteed Filet with Potato Gratin and Mustard Sauce

パティシエ特製デザート
Patissier's Special Dessert

可愛い小菓子
Mignardise

コーヒー 紅茶 又は ハーブティー
Coffee or Tea or Herb Tea

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※( )内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

DINNER COURSE MENU

ディナーコースメニュー

5:30p.m.～9:00p.m.

メニュー ラ・スイート Menu La Suite 〈E,W,M,S,C,B〉 19,000(20,900)

淡路蛸のベニエと鱧の湯引き キャビアと香草のクーリーと共に
Awaji Octopus Beignets and Hamo (conger eel) with Caviar and Herb Coulis

神戸ポークの生ハムと夏野菜の冷製スープ すだちの香り
Chilled Kobe Pork Ham and Summer Vegetable Soup with Sudachi

ホタテのポワレ 焦がしたアンチョビのバターとタピオカのパフを添えて
Scallops Poele with Charred Anchovy Butter and Tapioca Puffs

六甲味噌でマリネした“淡路島産えびすもち豚”のグリエとナスのフォンダン
Awaji Island “Ebisu Mochi Pork” Marinated in Rokko Miso and Eggplant Fondant

瀬戸内のスズキのグラタン パスティス風味のクリーム
Setouchi Sea Bass Gratin Pastis Flavoured Cream

オマール海老のソテー トリュフと雲丹のソース
Sauteed Lobster with Truffle and Undan Sauce

河内鴨のロティ 淡路島産玉葱のチャツネと焼きとうもろこし
Kawachi Duck Roti with Awaji Onion Chutney and Grilled Corn

パティシエ特製デザート
Patissier's Special Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※( )内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

DINNER A LACARTE MENU

ディナーアラカルトメニュー

5:30p.m.〜9:00p.m.

前菜 Appetizers

鉄板焼「心」特製サラダ Special Salad of Teppanyaki “KOKORO”	1,800(1,980)
神戸ポークとフォアグラのパテ ナッツとクルミ香るシェリービネガーのソースで Kobe Pork and Foie Gras Pâté with Nut and Walnut Sherry Vinegar Sauce.	2,800(3,080)
淡路蛸のベニエと鱧の湯引き キャビアと香草のクーリーと共に Awaji Octopus Beignets and Hamo (conger eel) with Caviar and Herb Coulis	3,900(4,290)
神戸ポークの生ハムと夏野菜の冷製スープ すだちの香り Chilled Kobe Pork Ham and Summer Vegetable Soup with Sudachi	3,200(3,520)

魚料理 Poissons

瀬戸内直送 鮮魚のポワレ Today’s Fresh Fish Dishes from Seotouchi	3,400(3,740)
オマール海老のソテー トリュフと雲丹のソース Sauteed Lobster with Truffle and Undan Sauce	5,100(5,610)
マドラス香る瀬戸内産太刀魚のフリットととうもろこし トマトのブルーテ Madras-Scented Setouchi Tuna Fritters and Corn Tomato Brûté	4,000(4,400)

肉料理 Viandes

神戸ポークのカツレツ サラダ添え “Kobe” Pork Cutlet with Green Salad	2,800(3,080)
六甲味噌でマリネした“淡路島産えびすもち豚”のグリエとナスのフォンダン Awaji Island “Ebisu Mochi Pork” Marinated in Rokko Miso and Eggplant Fondant	5,800(6,380)
河内鴨のロティ 淡路島産玉葱のチャツネと焼きとうもろこし Kawachi Duck Roti with Awaji Onion Chutney and Grilled Corn	6,200(6,820)
柔らかく煮込んだ神戸牛の赤ワイン風味 Stewed Kobe Beef Cheek in Red Wine Sauce with Seasonal Vegetables	7,200(7,920)
特選牛フィレ肉のポワレ マスタードソース Sauteed Filet with Mustard Sauce	9,600(10,560)

河内鴨のロティ
淡路島産玉葱のチャツネと
焼きとうもろこし
Kawachi Duck Roti with
Awaji Onion Chutney and Grilled Corn

瀬戸内直送 鮮魚のポワレ
Today’s Fresh Fish Dishes
from Seotouchi

柔らかく煮込んだ
神戸牛の赤ワイン風味 季節野菜添え
Stewed Kobe Beef Cheek in
Red Wine Sauce with
Seasonal vegetables

特選牛フィレ肉のポアレ
マスタードソース
Sauteed Filet with Mustard Sauce

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※( )内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

NIGHT SNACK

ナイトスナック

11:00p.m.〜7:00a.m.

特選黒毛和牛を使った特製ビーフカレー Wagyu Japanese Beef Curry	〈W,M〉	3,000 (3,300)
播州百日どりの鶏なんばんうどん Noodles in Soup with “BANSHU” Chicken	〈E,W〉	1,900 (2,090)
コーンスープ Corn Soup	〈W,M〉	1,200 (1,320)
鉄板焼「心」特製サラダ Special Salad from TEPPANYAKI “KOKORO”		1,800 (1,980)
フレッシュベジタブルサンドウィッチ Fresh Vegetable Sandwich	〈E,W,M〉	1,700 (1,870)
ミックスサンドウィッチ Mix Sandwich	〈E,W,M〉	1,900 (2,090)

特選黒毛和牛を使った特製ビーフカレー 〈W,M〉
Wagyu Japanese Beef Curry

播州百日どりの鶏なんばんうどん 〈E,W〉
Noodles in Soup with “BANSHU” Chicken

鉄板焼「心」特製サラダ
Special Salad from TEPPANYAKI “KOKORO”

フレッシュベジタブルサンドウィッチ 〈E,W,M〉
Fresh Vegetable Sandwich

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※( )内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%(デリバリーチャージ5%を含む)を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

NIGHT SNACK

ナイトスナック

11:00p.m.〜7:00a.m.

［数量限定］神戸ポーク 生ハム 《Limited Quantity》“Kobe” Pork Uncured Ham		1,800(1,980)
［数量限定］神戸牛 生ハム パルメザンチーズ添え 《Limited Quantity》“Kobe” Beef Uncured Ham with Parmesan Cheese	〈W,M〉	2,800(3,080)
［数量限定］但馬牛カルビ重 《Limited Quantity》“Tajima” Beef Calvi with Rice	〈W〉	3,000(3,300)
チーズ3種盛り合わせ Assorted Natural Cheese (3 Kinds)	〈E,W,M〉	2,600(2,860)
ジェラートの盛り合わせ Assorted Gelato	〈E,W,M〉	1,700(1,870)
ショコラヴァリエ Assorted Chocolates	〈E,W,M,P〉	2,300(2,530)
季節のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits		3,500(3,850)

ジェラートの盛り合わせ 〈E,W,M〉
Assorted Gelato

ショコラヴァリエ 〈E,W,M,P〉
Assorted Chocolates

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

期間限定

Stay Room

ステイルーム

11:30a.m.～11:00p.m.

お部屋で愉しむシャンパーニュプラン

14,000(15,400)

CHAMPAGNE
1/2 Bottle

シャンパーニュ
［ハーフボトル］

＋
〈プラス〉

Escargot Bourguignonne and Butter Sauce or Assorted Natural Cheese（3 kinds）

エスカルゴ ブルゴーニュ風
または
チーズ3種盛

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

期間限定

Stay Room

ステイルーム

お部屋で愉しむハイボールプラン

Highball（Whisky and Soda）

〈3杯セット〉

サクラクロノス ブレンデッドモルト 兵庫県丹波産ウイスキー	Sakura Chronos Blended Malt	［通常価格］4,800（5,280）	➡ 4,000（4,400）
ジャックダニエル ブラック	Jack Daniel’s Black	［通常価格］2,700（2,970）	➡ 2,400（2,640）
ザ・マッカラン 12年 ダブルカスク	The Macallan 12years Double Cask	［通常価格］3,600（3,960）	➡ 3,200（3,520）
バランタイン 17年	Ballantine's 17years	［通常価格］4,500（4,950）	➡ 4,000（4,400）

〈5杯セット〉

サクラクロノス ブレンデッドモルト 兵庫県丹波産ウイスキー	Sakura Chronos Blended Malt	［通常価格］8,000（8,800）	➡ 7,000（7,700）
ジャックダニエル ブラック	Jack Daniel’s Black	［通常価格］4,500（4,950）	➡ 4,000（4,400）
ザ・マッカラン 12年 ダブルカスク	The Macallan 12years Double Cask	［通常価格］6,000（6,600）	➡ 5,000（5,500）
バランタイン 17年	Ballantine's 17years	［通常価格］7,500（8,250）	➡ 6,500（7,150）

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

DRINK MENU
ドリンクメニュー

ソフトドリンク Soft Drink

オレンジジュース（ストレート果汁100%） Orange Juice	1,000 (1,100)
グレープフルーツジュース（ストレート果汁100%） Grapefruit Juice	1,000 (1,100)
トマトジュース Tomato Juice	1,000 (1,100)
コカコーラ Coca Cola	700 (770)
ジンジャー エール ／ カナダ ドライ Ginger Ale / Canada Dry	700 (770)
ウーロン茶 Oolong Tea	600 (660)
ペリエ Perrier	800 (880)
オリジナル・ブレンドコーヒー Coffee	850 (935)
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	850 (935)
カフェオレ Café au Lait	950 (1,045)
ミルク Milk	800 (880)

ロンネフェルトは今から約200年前の1823年に
ヨハン・トビアス・ロンネフェルト氏によって創立された
歴史あるドイツの紅茶メーカーです。
優れた品質と、時間と手間を十分にかけた製法で
独自のブランドを創り出したロンネフェルトの紅茶は、
ドイツ国内の5ツ星級のホテルはもちろん、
世界で唯一の7ツ星ホテルである
「バージアルアラブホテル/アラブ・ドバイ」でも使用されている
世界に認められた紅茶です。
紅茶本来の風味と芳醇な香りが織りなすハーモニーをぜひお愉しみください。

Ronnefeldt
ERLESENE TEES SEIT 1825

紅茶（イングリッシュブレックファースト、アッサム、ダージリン、アールグレイ） Tea (English Breakfast, Assam, Darjeeling, Earl Grey)	850 (935)
ハーブティー（ペパーミント、カモミール、ミックス） Herb Tea (Peppermint, Camomile, Mix)	1,000 (1,100)

※（ ）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

DRINK MENU

ドリンクメニュー

国産ビール Domestic Beer

ハートランド（キリン） Heartland（Kirin）	1,000（1,100）
エビス（サッポロ） Yebisu（Sapporo）	1,000（1,100）
アサヒスーパードライ（アサヒ） Super dry（Asahi）	1,000（1,100）
プレミアム・モルツ（サントリー） Premium malt's（Suntory）	1,000（1,100）

国産黒ビール Domestic Black Beer

エビス プレミアム ブラック（サッポロ） Yebisu Premium Black（Sapporo）	1,000（1,100）

外国産ビール Imported Beer

ギネス Guinness	1,300（1,430）
カールスバーグ クラブ ボトル Carlsberg Club Bottle	1,300（1,430）

ベルギービール Belgium Beer

シメイ ブルー ラベル Chimay Blue Label	1,300（1,430）
デュベル Duvel	1,300（1,430）

ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer

キリン グリーンズフリー Kirin Green's Free	1,000（1,100）

カクテル Cocktail

ジン トニック（ドライ・ジン、トニック・ウォーター、フレッシュライム） Gin Tonic（Dry Gin, Tonic Water, Fresh Lime）	1,100（1,210）
モスコミュール（ウォッカ、ジンジャー・エール、フレッシュライム） Moscow Mule（Vodka, Ginger Ale, Fresh Lime）	1,100（1,210）
カンパリ ソーダ（カンパリ、ソーダ、フレッシュレモン） Campari Soda（Campari, Soda, Fresh Lemon）	1,100（1,210）
カシス オレンジ（クレーム・ド・カシス、オレンジジュース） Cassis Orange（Crème de Cassis, Orange Juice）	1,200（1,320）
ファジーネーブル（ピーチ・リキュール、オレンジジュース） Fuzzy Navel（Peach Liqueur, Orange Juice）	1,200（1,320）

※（ ）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

En-K de caviar

アンカ･ド･キャヴィア

en K de caviar

キャヴィアをもっと手軽に、独創的に

フランスの名門メーカー「キャヴィアリ」社が贈る、美食に対する好奇心が尽きない
フランスらしい独創的なスタイルの逸品「アンカ･ド･キャヴィア」。

En-K de caviar［小型ケース入りキャヴィア/小型スプーン付］	7,800 (8,580)
En-K de caviar & グラスシャンパンセット［2名様］	11,000 (12,100)

E = 卵 / Eggs　W = 小麦 / Wheat　M = 乳 / Milk　S = えび / Shrimp　C = かに / Crab　B = そば / Buckwheat　P = 落花生 / Peanuts

※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。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808

Champagne Henriot Fair

シャンパーニュ アンリオ フェア

2025.3.1(Sat)～2026.2.28(Sat)

1808年から200年以上、家族経営を行っているシャンパーニュメゾン、

アンリオの特徴は、「歴史を超えて大切にされてきた良質な畑」、

「豊富なリザーブワイン」、「瓶熟成期間の長さ」。

つまり、時間を惜しまずこだわり続けること。

まさに家族経営のアンリオだからこそ実現した贅沢な造りです。

その品質は世界的に著名な評論家や専門誌から賞賛され、極めて高く評価されています。

ぜひともこの機会に世界が賞賛する老舗シャンパーニュメゾンの

「上質を知る人の、上質な時間を演出するシャンパーニュ」をお試しください。

アンリオ ブリュット スーヴェラン

Henriot Brut Souverain

多くの三ツ星レストランのハウスシャンパーニュ。
オランダ王室、オーストリア、ハンガリー帝国皇室御用達の歴史から付けられた
“至高”という名のスタンダードキュヴェ。
ピノ・ノワールとシャルドネを約50%ずつ使用し、リザーヴワインの比率は25%で
瓶熟成は3〜4年とスタンダードキュヴェでありながら贅沢な造り。
グランクリュとプルミエクリュのブドウをふんだんに使用しているため、
NVとしては特筆すべき奥行きと骨格が表現されています。
また白い花やブリオッシュなどを思わせる香りに、
しっかりとしたミネラルに支えられた美しくクリーミーな風味を感じることができます。

Glass／グラス 2,200（税込 2,420）　Bottle／ボトル 13,000（税込 14,300）

アンリオ ロゼ ブリュット N.V

Henriot Rose Brut N.V

全体的に明るく輝くサーモンピンクの色調で、デリケートな泡が豊かに広がります。
ミネラリティを感じる繊細な香りはトーストや野イチゴのジャムのような印象から
穏やかなスパイス香を伴って広がります。
ピノ・ノワールとシャルドネを絶妙な比率でブレンドした気品溢れるロゼシャンパーニュで
淡く感じるその色合いは、華やかな見た目に囚われず、クオリティのみを追求した結果。
最大限の几帳面さで、
丁寧なシャンパーニュ造りを続けるアンリオらしさがここにも感じられます。

Glass／グラス 2,900（税込 3,190）　Bottle／ボトル 17,000（税込 18,700）

アンリオ キュヴェ エメラ 2013

Henriot Cuvee Hemera 2013

「キュヴェ アンシャンテルール」に代わるプレスティージュキュヴェ「キュヴェ エメラ」。
その仕上がりの素晴らしさから、「エメラ（ギリシャ神話の昼の光の女神）」と名付けられました。
エメラは傑出した年にのみに造られる希少なキュヴェで
アンリオ家が誇る最良のクリュから、ピノ・ノワールとシャルドネを同量でアッサンブラージュし、
12年の熟成を経てリリースします。
生み出されるシャンパーニュはフレッシュなアンリオスタイル。
5g/Lというドサージュの低さにより、素材の素晴らしさが際立っています

Glass／グラス ［フェア価格］ 8,000（税込 8,800）
Bottle／ボトル ［フェア価格］ 55,000（税込 60,500）

※表示価格は「日本円」となり、別途サーヴィス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.

Mediterranean Wine Fair

地中海ワインフェア

高級リゾート地のイメージが強い地中海沿岸の国々。
これらの国々は温暖な気候に恵まれ、土地ごとに個性的なブドウ品種が育まれています。
ワイン造りの歴史も非常に古く、紀元前の絵画や文献にその足跡が残されているほど。
ヨーロッパ全土にワイン文化が広がった原点が、まさにこの地にあると言っても過言ではありません。
地中海沿岸のワイン産地は、海の影響を受けつつも土地ごとに異なる個性を持ち、
それぞれにテロワールを生かした高品質なワインを生み出しています。
いずれのワインも、太陽の恵みをたっぷりと受けた果実味豊かな味わいが特徴で、
口当たりが良く、フルーティーなものが豊富です。
また、日本ではなかなか出会えない希少なワインも多く、
まさにその地でしか生まれない魅力に溢れています。
この機会に、地中海ワインと、さまざまなテロワールを持つ兵庫の食材とのマリアージュを
ぜひご堪能ください。

2023 ヴィッラ ソライス／サンターディ 白ワイン

2023 Villa Solais / SANTADI

Glass/グラス 1,400（税込 1,540）

サッシカイアやティニャネロを手掛けたジャコモタキス氏が手掛けるワイン。
イタリア屈指のリゾート地として名高いサルディーニャ島でそのワインは造られます。
温暖な地中海性気候と島を流れる寒流からの冷たい風の影響で
爽やかで口当たりのよいヴェルメンティーノを主体としたワインに仕上がっています。

2022 ヤレ シャルドネ／クズマーノ 白ワイン

2022 Jale Chadonnay / Cusumano

Glass/グラス 1,800（税込 1,980）

シチリアの人気ワイナリー「クズマーノ」。
標高700mという高い標高に位置する畑「フィクッツァ」のシャルドネで造る、
大きく膨らみのある香りが魅力の、シチリアの白の中でもエレガンスを感じられるシャルドネとして評判のワインです。
“ヤレ”とはシャルドネ畑沿いの白っぽい小道の呼び名です。

2023 サントリーニ アシルティコ／ドメーヌ シガラス 白ワイン

2023 Santorini Assyrtiko／Domaine Sigalas

Glass/グラス 2,500（税込 2,750）

世界が注目する高貴なギリシャの地ブドウ「アシルティコ」。
シガラスはこの固有品種「アシルティコ」を世界的に有名にしたギリシャ最高峰のワイナリーです。
品種由来の豊富な果実感が優しく広がるのが特徴です。
生き生きとした酸とミネラルが、魚介料理を引き立てます。

2022 グロッタ ロッサ／サンターディ 赤ワイン

2022 Grotta Rossa / SANTADI

Glass/グラス 1,400（税込 1,540）

サッシカイアやティニャネロを手掛けたジャコモタキス氏が手掛けるワイン。
イタリア屈指のリゾート地として名高いサルディーニャ島でそのワインは造られます。
ビターチョコやダークチェリー、干したプラムなどの香りがあり、ブラックオリーブやドライトマトのようなイタリアらしさに加えて
サルディーニャ島の完熟感を見事に表現しているカリニャーノ100％のワインです。

2021 ロッソ・ディ・モンタルチーノ／リドルフィ 赤ワイン

2021 Rosso di Montalcino / Ridolfi

Glass/グラス 1,800（税込 1,980）

フィレンツェの貴族リドルフィ家。
2014に着任したジャンニ・マッカーリのもとワインジャーナリズムで絶賛されるワインを生み出しています。
その中でも早くから楽しめるサンジョヴェーゼ。
伸びやかな酸が最初に広がり、後味に果実味としっかりとした骨格の良さが印象に残ります。

2019 アステリア ル・グランヴァン ルージュ／ドメーヌ ポール・マス 赤ワイン

2019 Astelia le Grand Vin Rouge / Domaine Paul Mas

Glass/グラス 2,500（税込 2,750）

フランス ラングドック・ルーションのワイナリー。
現当主ジャン・クロード・マス氏、彼の「理想とするワイン以外はボトリングしない」という理念が表現されたワインです。
多種多様なテロワールとブドウ品種が混在するエネルギッシュな産地から生み出される
カベルネ・ソーヴィニヨン主体のワインは多くのワインラヴァーを虜にしています。

※表示価格は「日本円」となり、別途サーヴィス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.

Prestige Champagne Fair

プレステージシャンパーニュフェア

美しい泡がグラスの底からふつふつと立ち昇る。耳元にグラスを近づけると泡がはじける心地良い音色。
世界中で生産されるワインの中で一番美しいのはシャンパーニュ。
偉大なるメゾン、それも最高の味わいを知っていただきたい。
好評のプレステージシャンパーニュフェアに新たなアイテムが加わり、
ラ･スイートだからこそ可能なスペシャルプライスでご用意しました。
そのボトルに詰まっているのはメゾンの歴史、誇り、そして秘密の物語。
そのすべてを今お愉しみください。

ドン　ペリニヨン

Dom Pérignon

永遠のスタンダードでありながら通好みの深い味わい。
まるで星を飲んでいるかのようにキメが細かくエレガントな、
言わずと知れたシャンパーニュの代名詞。

〈通常価格〉~~76,000~~（税込 83,600）▶〈フェア価格〉38,000（税込 41,800）

ペリエ・ジュエ　ベル・エポック

Perrier-Jouët Belle Epoque

素晴らしいシャンパーニュの中でも気軽にはコルクを抜けない高貴なる1本。
“よき時代”という意味を持ち、美しく柔らかな味わい、
そしてボトルに咲いたアネモネのように誰にでも愛されるシャンパーニュ。

〈通常価格〉~~76,000~~（税込 83,600）▶〈フェア価格〉38,000（税込 41,800）

クリュッグ　グランド・キュヴェ

N.V. Krug Grande Cuvee

飲んだ人は皆「クリュギスト」。
ボトルを開けた刹那、華やか且つ重厚な香りが広がる。その圧倒的な気品と力強さ。
それでいて官能的。世界中をとりこにするシャンパーニュの帝王。

〈通常価格〉~~100,000~~（税込 110,000）▶〈フェア価格〉50,000（税込 55,000）

ルイ・ロデレール　クリスタル

Louis Roederer Cristal

“グラスの中に天使の涙を見た”とは、
ロシア皇帝がその完璧なまでの美しさと飲むたびに与えてくれる感動をたとえた言葉。
時代を超えて飲む人を魅了する皇帝専用のシャンパーニュ。

〈通常価格〉~~120,000~~（税込 132,000）▶〈フェア価格〉90,000（税込 99,000）

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

Wine List
ワインリスト

Les Champagnes
シャンパーニュ

ギィ・シャルルマーニュ ブラン・ド・ブラン
Guy Charlemagne Blanc de Blancs

生産地：シャンパーニュ メニル・シュール・オジェ村
葡萄品種：シャルドネ100%

［酸味］ 弱 ■■■■■ 強
［味わい］ 甘 ■■■■□ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■■□ 重

〈375ml〉 13,000 (14,300)
〈750ml〉 19,000 (20,900)

ボランジェ スペシャル・キュベ・ブリュット
Bollinger Special Cuvee Brut

生産地：シャンパーニュ アイ村
葡萄品種：ピノ・ノワール60%／シャルドネ25%／ピノ・ムニエ15%

［酸味］ 弱 ■■■■□ 強
［味わい］ 甘 ■■■■■ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■■□ 重

〈375ml〉 14,000 (15,400)
〈750ml〉 21,000 (23,100)

Les Vin Blancs
白ワイン

リースリング〈ロバート・ヴァイル〉
Riesling〈Weingut Robert Weil〉

生産地：ドイツ ラインガウ
葡萄品種：リースリング 100%

［酸味］ 弱 ■■■□□ 強
［味わい］ 甘 ■■■□□ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■□□ 重

〈375ml〉 8,000 (8,800)
〈750ml〉 12,000 (13,200)

シャブリ〈ジャン・コレ〉
Chablis〈Jean Collet〉

生産地：ブルゴーニュ シャブリ地区
葡萄品種：シャルドネ100%

［酸味］ 弱 ■■■■■ 強
［味わい］ 甘 ■■■■■ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■□□ 重

〈375ml〉 8,500 (9,350)
〈750ml〉 13,000 (14,300)

サンセール コント・ラフォン〈ラドゥセット〉
Sancerre Comte Lafond 〈Ladoucette〉

生産地：フランス ロワール地方
葡萄品種：ソーヴィニョン・ブラン100%

［酸味］ 弱 ■■■■□ 強
［味わい］ 甘 ■■■■■ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■□□ 重

〈375ml〉 9,000 (9,900)
〈750ml〉 14,000 (15,400)

ピュリニー・モンラッシェ〈ルイ・ラトゥール〉
Puligny-Montrachet 〈Louis Latour〉

生産地：ブルゴーニュ コート・ド・ニュイ
葡萄品種：シャルドネ100%

［酸味］ 弱 ■■■■□ 強
［味わい］ 甘 ■■■■□ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■■■ 重

〈750ml〉 30,000 (33,000)

※（ ）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

Wine List
ワインリスト

Les Vin Rouges
赤ワイン

ジゴンダス
〈ギガル〉
Gigondas 〈Guigal〉
生産地：フランス コート・デュ・ローヌ地方
葡萄品種：グルナッシュ70%／シラー20%／ムールヴェードル10%

［酸味］ 弱 ■■■■□ 強
［渋み］ 甘 ■■■■□ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■□□ 重

〈375ml〉 8,000(8,800)
〈750ml〉 11,000(12,100)

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
〈コル・ドルチャ〉
Brunello di Montalcino 〈Col d'Orcia〉
生産地：イタリア トスカーナ州
葡萄品種：ブルネッロ（サンジョベーゼ）100%

［酸味］ 弱 ■■■■□ 強
［渋み］ 甘 ■■■■■ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■□□ 重

〈375ml〉 10,000(11,000)
〈750ml〉 14,000(15,400)

ブローリオ・キャンティ・クラシコ
〈バローネ・リカゾーリ〉
Brolio Chianti Classico 〈Barone Ricasoli〉
生産地：イタリア トスカーナ州
葡萄品種：サンジョベーゼ80%／メルロー15%／カベルネ・ソーヴィニョン5%

［酸味］ 弱 ■■■■□ 強
［渋み］ 甘 ■■■■□ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■□□ 重

〈375ml〉 11,000(12,100)
〈750ml〉 18,000(19,800)

プピーユ
Poupille
生産地：ボルドー
葡萄品種：メルロー100%

［酸味］ 弱 ■■■■□ 強
［渋み］ 甘 ■■■■■ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■■□ 重

〈375ml〉 11,000(12,100)
〈750ml〉 17,000(18,700)

ジュヴレ・シャンベルタン
〈カミユ・ペール・エ・フィス〉
Gevrey-Chambertin 〈Camus pere et Fils〉
生産地：ブルゴーニュ コート・ド・ニュイ
葡萄品種：ピノ・ノワール100%

［酸味］ 弱 ■■■■■ 強
［渋み］ 甘 ■■■□□ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■■□ 重

〈375ml〉 13,000(14,300)
〈750ml〉 20,000(22,000)

リットン・スプリングス
〈リッジ・ヴィンヤーズ〉
Lytton Springs 〈Ridge Vinryards〉
生産地：カリフォルニア州 ソノマ群
葡萄品種：ジンファンデル主体／プティ・シラー／カリニャン

［酸味］ 弱 ■■■□□ 強
［渋み］ 甘 ■■■■■ 辛
［タイプ］ 軽 ■■■■■ 重

〈375ml〉 14,000(15,400)
〈750ml〉 22,000(24,200)

※（　）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

Prestige Wine Fair

プレステージワインフェア

Les Champagnes

シャンパーニュ

		〈Special Price〉
ディアデーマ ドサージュ・ゼロ N.V／ディアデーマ Diadema Dosage Zero N.V / Diadema	56,000 (61,600)	▶ 28,000 (30,800)
ドン ペリニヨン Dom Pérignon	76,000 (83,600)	▶ 38,000 (41,800)
ベル・エポック／ペリエ・ジュエ Belle Epoque / Perrier Jouet	76,000 (83,600)	▶ 38,000 (41,800)
クリュッグ グランド・キュヴェ N.V／クリュッグ Krug Grand Cuvee N.V / Krug	100,000 (110,000)	▶ 50,000 (55,000)
キュヴェ・ルイーズ／ポメリー Cuvee Louise / Pommery	70,000 (77,000)	▶ 35,000 (38,500)
ドン ペリニヨン ロゼ／ドン ペリニヨン Dom Perignon Rose / Dom Pérignon	100,000 (110,000)	▶ 80,000 (88,000)
ベル・エポック ロゼ／ペリエ・ジュエ Belle Epoque Rose / Perrier Jouet	100,000 (110,000)	▶ 80,000 (88,000)
クリスタル／ルイ・ロデレール Cristal / Louis Roederer	120,000 (132,000)	▶ 90,000 (99,000)
アレクサンドラ・ロゼ／ローラン・ペリエ Alexandra Rose / Laurent-Perrier	200,000 (220,000)	▶ 150,000 (165,000)
アルマン・ド・ブリニャック ロゼ N.V／アルマン・ド・ブリニャック Armand de Brignac Rose N.V / Armand de Brignac	200,000 (220,000)	▶ 150,000 (165,000)

ヴィンテージはサーヴィスオペレーターまでお問い合わせください。
Please contact the operator for the vintage.

※（ ）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

Prestige Wine Fair

プレステージワインフェア

Les Bourgogne Rouges

ブルゴーニュワイン

		〈Special Price〉
マジ シャンベルタン／ドメーヌ ベルナール デュガ ピィ Mazis Chambertin / Domaine Bernard Dugat-Py	150,000 (165,000)	▶ 100,000 (110,000)
シャンベルタン クロ・ド・ベーズ／ドメーヌ・フェブレ Chambertin Clos de Beze / Domaine Faiverey	120,000 (132,000)	▶ 95,000 (104,500)
ボンヌ・マール／ドメーヌ コント・ジョルジュ・ド・ヴォギュエ Bonnes Mares / Domaine Comte Georges de Vogue	250,000 (275,000)	▶ 150,000 (165,000)
ジュヴレ シャンベルタン クロ サン ジャック／ドメーヌ・フーリエ Domaine Fourrier／Gevrey Chambertin Clos St.Jacques	120,000 (132,000)	▶ 95,000 (104,500)

Les Bordeaux Rouges

ボルドーワイン

		〈Special Price〉
シャトー・ラフィット・ロートシルト／ポイヤック Ch.Lafite Rothschild / Pouillac	300,000 (330,000)	▶ 200,000 (220,000)
シャトー・ラトゥール／ポイヤック Ch.Latour / Pouillac	300,000 (330,000)	▶ 200,000 (220,000)
シャトー・ムートン・ロートシルト／ポイヤック Ch.Mouton Rothschild / Pouillac	250,000 (275,000)	▶ 150,000 (165,000)
シャトー・マルゴー／マルゴー Ch.Margaux / Margaux	300,000 (330,000)	▶ 200,000 (220,000)

ヴィンテージはサーヴィスオペレーターまでお問い合わせください。
Please contact the operator for the vintage.

※（ ）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.

Prestige Wine Fair

プレステージワインフェア

Le Californie Rouge

カリフォルニアワイン

		〈Special Price〉
ピノ・ノワール マウント・ハーラン／カレラ ジャンセン・ヴィンヤード Pinot-Noir Mt.Harlan / CARELA Jencen Vineyard	70,000 (77,000)	▶ 45,000 (49,500)
オーパス・ワン／オーパス・ワン Opus One / Opus One	160,000 (176,000)	▶ 95,000 (104,500)
紫／ケンゾー エステイト murasaki / KENZO Estate	75,000 (82,500)	▶ 60,000 (66,000)
藍／ケンゾー エステイト ai / KENZO Estate	75,000 (82,500)	▶ 60,000 (66,000)
深穏／ケンゾー エステイト shinon / KENZO Estate	60,000 (66,000)	▶ 52,000 (57,200)
紫鈴／ケンゾー エステイト rindo / KENZO Estate	35,000 (38,500)	▶ 28,000 (30,800)
明日香／ケンゾー エステイト asuka / KENZO Estate	46,000 (50,600)	▶ 37,000 (40,700)
あさつゆ／ケンゾー エステイト asatsuyu / KENZO Estate	24,000 (26,400)	▶ 19,000 (20,900)
結／ケンゾー エステイト yui / KENZO Estate	21,000 (23,100)	▶ 17,000 (18,700)

ヴィンテージはサーヴィスオペレーターまでお問い合わせください。
Please contact the operator for the vintage.

※（ ）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。 別途サーヴィス料15%（デリバリーチャージ5%を含む）を申し受けます。
The amount in parentheses is including tax. The prices above are in Japanese yen. A 15% service charge (including 5% for delivery charge) will be applied.