

Room Service Menu

ルームサーヴィスマニュー



～最高の料理を最高のお部屋で～

A Splendid in room dining experience



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しております。

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“春”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”春フェア」をおこないます。



生産者紹介



〔大造畜産（淡路市）〕

「柗座牛（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。



〔六甲シャンピニオン 小野ファーム〕

嶋田 博さん

稲わらを使った菌床づくりから収穫まで、約1ヶ月かけて栽培される六甲シャンピニオンのマッシュルームは、栽培工程において農薬、化学肥料は一切使用せず、新鮮な水で丁寧につくられています。加熱しても収縮しにくく、濃厚な味のマッシュルームです。収穫の終わった培地は、良質の堆肥として近隣農家に利用され、品質の高い作物の生産に役立っています。



成井 修司さん(右)・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。



但馬農業高校

県立但馬農業高校（養父市）は、1976年に開校した但馬唯一の農業高校。もともと、但馬はブロイラー発祥の地で、当時からブロイラーを生産する人材育成のために鶏舎が整備され、年間を通して出荷してきました。
「但農どり」は同校のオリジナルブランドで、約18年前に誕生。「おいしい」との評判が徐々に広がり、最近では学校祭で朝一番から行列ができるほどの人気です。

食材紹介



柗座牛

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。



鯖

鯖は、4月から5月にかけて産卵のために太平洋から瀬戸内海に入ります。産卵は5月から6月で、生まれた稚魚は11月頃まで瀬戸内海で成長し、その後外海へ。翌春、再び瀬戸内海に帰ってきます。
身は柔らかく、癖のない上品な白身。そのため白身魚と思われがちですが、成分値やサバと近縁であることから赤身魚に分類されます。



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楽しみください。



但農どり

県立但馬農業高校で、生徒が飼育する同校ブランド「但農どり」。外気が入る開放型の鶏舎で、通常はヒナから約50日で出荷するのにに対し、80日をかけて育てるのが特徴。うち50日は広い場所に移して「平飼い」をして肉質を高めます。



六甲シャンピニオン

弾力ある食感と香りが特長のマッシュルーム。栽培ファームは、神戸・六甲山北側の新鮮でおいしい水をベースに栽培しています。
化学肥料は一切使用しない、無農薬・有機肥料での栽培システムで安心・安全に生産しています。



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く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。



七福卵

姫路市夢前町産の七福卵は夢前七福神にちなんで名付けられました。新鮮・安心・安全をモットーにトレーサビリティを導入し徹底した飼育管理と飼料の管理を行い、サルモネラ汚染のない安心で安全な美味しい卵です。



もち麦

モチ性のオオムギに属するもち麦は、植物繊維のひとつであるβ-グルカンを多く含んでいるため、コレステロールを低下させる働きがあります。「福岡加工研究会」ではもち麦を素材にした新しい郷土料理や加工品の研究を行っており、生産・販売・消費に町・農協・商工会など一体となった町ぐるみの取り組みがあります。



こしひかり

朝来（あさご）市の和田山で必要最小限度の農業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。



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。



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〉

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

SANDWICHES etc.〈サンドウィッチ・その他〉

◆ サンドウィッチ各種
Sandwich

10:30 a.m.～11:00 p.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

11:30 a.m.～11:00 p.m.

LUNCH MENU〈ランチメニュー〉

11:30 a.m.～2:00 p.m.

CHILDREN's MENU〈お子様メニュー〉

11:30 a.m.～9:00 p.m.

DINNER COURSE MENU〈ディナーコースメニュー〉

5:30 p.m.～9:00 p.m.

NIGHT SNACK〈ナイトスナック〉

11:00 p.m.～7:00 a.m.

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

〈E,W,M,P〉 4,300(4,730)

LA SUITE BREAKFAST

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楽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。別途サービス料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。別途サービス料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.)

プレミアム ブレックファスト

〈E,W,M〉 7,000 (7,700)

PREMIUM BREAKFAST

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。別途サービス料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。別途サービス料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、 〈W〉
兵庫県産ポークのハム、又はソーセージ
“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 (7 Items)



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。別途サービス料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。別途サービス料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ての製法で
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楽しみください。



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、ダーズリン、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。別途サービス料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

10:30 a.m. ~ 11:00 p.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ップナード

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ップナード
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。別途サービス料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

11:30 a.m. ~ 11:00 p.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。別途サービス料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

11:30 a.m. ~ 11:00 p.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 〈E,W,M,S〉
フレンチフライドポテト添え
Breaded Deep-Fried Shrimp
with Tartar Sauce and French Fried Potatoes



柔らかく煮込んだ 〈W,M〉
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ワレ 〈M〉
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

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。別途サービス料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ydayニング

11:30 a.m. ~ 11:00 p.m.

アラカルト A La Carte

スティック アッシュ (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プン焼き) 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 アッシュ
(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プン焼き)
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。別途サービス料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

11:30 a.m. ~ 11:00 p.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。別途サービス料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楽しみいただけます。

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高く、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楽しみいただけます。



神戸牛フィレ肉について

About Kobe beef fillet

关于神戸牛鱼片肉

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戸牛里脊。
提前请谅解。

RECOMMENDED MEAT DISHES

おすすめ肉料理

Lunch time 11:30 a.m.～14:00 p.m.

Dinner time 17:30 p.m.～21:00 p.m.



炭火焼き黒毛和牛セット [Dinner time のみのご提供]

Wagyu Japanese beef steak Set

〈100g〉 10,000 (11,000)

〈200g〉 18,000 (19,800)

鉄板焼「心」特製 神戸ポーク生ハムのシーザーサラダ

Teppanyaki “KOKORO” special Caesar salad with “Kobe” Pork Uncured Ham

3,000 (3,300)

特選牛フィレステーキサンド

Special Beef Steak Sandwich

8,000 (8,800)

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

Kobe Beef Steak Sandwich

18,000 (19,800)

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。別途サービス料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

11:30 a.m. ~ 2:00 p.m.

グレース ランチ Grace Lunch

〈E, W, M, S〉

但農どりのパヴェ 淡路島産玉葱のソースと共に

“Tajima” Chicken Pave with “Awaji” Onion Sauce

又は 本日の海の幸の一皿

or Today's Recommended Seafood

本日のスープ

Today's Recommend soup

瀬戸内直送 鮮魚のポワレ アンチョビバターソース

or Direct from Setouchi Poiret of fresh fish anchovy butter sauce

又は 瀬戸内産桜鯛のポワレ 桜海老のガレット添え 春キャベツと甘海老のソース

or Poiret of Setouchi Sakura Sea Bream with Sakura Shrimp Galette, Spring Cabbage and Sweet Shrimp Sauce

又は 木の芽香る淡路元気どりのソテー 自家製カッターチーズのラヴィオリ添え

or Sautéed Awaji Genki Dori with Mushrooms with Homemade Cottage Cheese Ravioli

又は 特選牛ローストと淡路島産新玉葱のピサラディエール ソース ヴァンジョーヌ

or Special Roasted Beef and Awaji Onion Pissaladiere Sauce Vin Jaune

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。別途サービス料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

11:30 a.m. ~ 9:00 p.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
Children's Plate

〈E,W,M,S〉



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。別途サービス料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
Patisier'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
Patisier'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。別途サービス料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)]

Poired 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。別途サービス料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)

オマール海老のサラダとジェレ

Lobster Salad and Gelee

ホワイトアスパラガスのフリット 柑橘香る淡路島産新玉葱とキャビアを添えて

Gruyere of White Asparagus with Citrus-Scented Fresh Onions from Awaji Island and Caviar

丹波地鶏のロワイヤル

Tamba Chicken Royale

瀬戸内産烏賊のセート風 播磨のもち麦と共に

Seto Inland Sea Squid with Harima's Pearl barley

リ・ド・ヴォーのムニエル モリーユ茸と六甲シャンピニオン トリュフのクリーム

Meuniere of Ri de Vau Mole Mushrooms and Rokko Champignon sauce with Truffle

瀬戸内産鯖のポワレ 春野菜と春菊のソースとからすみ

Poired Spanish Mackerel from the Seto Inland Sea with
Spring Vegetables and Garland Chrysanthemum Sauce and Japanese Dried Mullet Roe

仔羊のノワゼットと兵庫県産春の豆類を添えて

Lamb Noisette with Hyogo spring Beans

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。別途サービス料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 LA CARTE 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)
但農どりのパヴェ 淡路島産玉葱のソースと共に “Tajima” Chicken Pave with “Awaji” Onion Sauce	2,500 (2,750)
オマール海老のサラダとジュレ Lobster Salad and Gelee	4,200 (4,620)
ホワイトアスパラガスのフリット 柑橘香る淡路島産新玉葱とキャビアを添えて Gruyere of White Asparagus with Citrus-Scented Fresh Onions from Awaji Island and Caviar	3,400 (3,740)

魚料理 Poissons

瀬戸内直送 鮮魚のポワレ Today's Fresh Fish Dishes from Setouchi	3,000 (3,300)
瀬戸内産鯖のポワレ 春野菜と春菊のソースとからすみ Poiret Spanish Mackerel from the Seto Inland Sea with Spring Vegetables and Garland Chrysanthemum Sauce and Japanese Dried Mullet Roe	3,700 (4,070)
瀬戸内産桜鯛のポワレ 桜海老のガレット添え 春キャベツと甘海老のソース Poiret of Setouchi Sakura Sea Bream with Sakura Shrimp Galette, Spring Cabbage and Sweet Shrimp Sauce	4,100 (4,510)

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)
リ・ド・ヴォーのムニエル モリーユ茸と六甲シャンピニオン トリュフのクリーム Meuniere of Ri de Vau Mole Mushrooms and Rokko Champignon sauce with Truffle	5,900 (6,490)
仔羊のノワゼットと兵庫県産春の豆類を添えて Lamb Noisette with Hyogo spring Beans	6,100 (6,710)
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)



仔羊のノワゼットと
兵庫県産春の豆類を添えて
Lamb Noisette with
Hyogo spring Beans



瀬戸内直送 鮮魚のポワレ
Today's Fresh Fish Dishes
from Setouchi



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。別途サービス料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
Wagyu Japanese Beef Curry

〈W,M〉



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

〈E,W〉



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
Fresh Vegetable Sandwich

〈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。別途サービス料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 1,800 (1,980)
《Limited Quantity》 “Kobe” Pork Uncured Ham



[数量限定] 神戸牛 生ハム パルメザンチーズ添え <W,M> 2,800 (3,080)
《Limited Quantity》 “Kobe” Beef Uncured Ham with Parmesan Cheese

[数量限定] 但馬牛カルビ重 <W> 3,000 (3,300)
《Limited Quantity》 “Tajima” Beef Calvi with Rice

チーズ3種盛り合わせ <E,W,M> 2,600 (2,860)
Assorted Natural Cheese (3 Kinds)

ジェラートの盛り合わせ <E,W,M> 1,700 (1,870)
Assorted Gelato

ショコラヴァリエ <E,W,M,P> 2,300 (2,530)
Assorted Chocolates

季節のフルーツ盛り合わせ 3,500 (3,850)
Assorted Seasonal Fruits



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。別途サービス料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 —

11:30 a.m. ~ 11:00 p.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。別途サービス料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。別途サービス料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楽しみください。



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。別途サービス料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 (麒麟) 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

麒麟 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。別途サービス料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



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。別途サービス料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」、

「豊満なりザープワイン」、「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。
グランクリュとブ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。
ミネラル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 Cuvée 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、別途サービス料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.

California Wine By the Glass Fair

カリフォルニア・ワイン バイ・ザ・グラス・フェア



1990年頃を境に世界のワイン市場でカリフォルニア・ワインがフランスやイタリアと並んで一つのキャラクターとして広く知れ渡るようになりました。今日ではナパ・ヴァレーやソノマ・コーストがフランスのボルドーやブルゴーニュの様に更に細分化されて認知されてきています。

カリフォルニア州は世界第4位の生産量を誇るアメリカ合衆国の約9割を産出する一大産地で、旺盛なアメリカ国内の需要及び輸出市場を背景に、いわゆるニューワールドワインの国々の中で最も成功している生産地です。安定した温暖な気候から生まれる低価格帯から高額のカルトワインまで、世界最高水準の品質を誇っています。今日では食事とのペアリングを重視したエレガントなワインから果実味を前面に押し出したクラシックなワインまでと幅広くラインナップされており、一つの典型でカリフォルニア・ワインを語る事が難しくなっています。

毎回紹介したいワインが沢山ありすぎて、私たちソムリエからしても味覚と感覚を悩ませる企画でもあり、それ故に毎回楽しみで思い入れのある企画でもあります。今回も個性あふれる生産者のアイデンティティーを感じていただけるようなラインナップに仕上がったのではと自負しております。

ボトルでは持て余してしまうという方も、バイ・ザ・グラスで手軽にカリフォルニア・ワインの今を感じてみては如何でしょうか。



2023 ソーヴィニヨン・ブラン セントラルコースト／シーグラス 白ワイン

2023 Sauvignon Blanc Central Coast / Seaglass

Glass/グラス 1,400 (税込 1,540)

カリフォルニアではめずらしく東西に延びる海岸山脈に平行しているサンタバーバラに位置するワイナリー。海からの風と霧、ほぼ砂質の土壌が凝縮したフレーバーをもたらし、カリフォルニアらしい明るいフルーツ感と豊かな酸味のバランスが素晴らしい味わいのワインです。



2019 ヴィオニエ ベッツィーズ ヴィンヤード／ロウアー 白ワイン

2019 Viognier Betsy's Vineyard / LAWER

Glass/グラス 1,800 (税込 1,980)

ベッツィーズ ヴィンヤードがあるナイツ・ヴァレーはソノマの北東部に位置し、複雑な地形と高い標高から温暖さと冷涼さを併せ持つ多様性のあるスタイルのワインを生み出します。じっくりと瓶熟成させたワインだけが持つ重厚で素晴らしい味わいに仕上がっています。



2021 アトリエ・イラリア シャルドネ ナイツ・ヴァレー／アトリエ・イラリア 白ワイン

2021 ATELIER ILARIA Chardonnay Knights Valley / Atelier Ilaria

Glass/グラス 2,500 (税込 2,750)

ソノマ ナイツ・ヴァレーのシャルドネ。白桃、メロン、洋ナシ、白い花の華やかなアロマに続きクレーム・ブリュレ、アーモンド、バター、トーストしたオークの香りが次々とグラスから放たれ、クリーミーさ、リッチさを併せ持つカリフォルニアならではのシャルドネです。



2021 シャノン・リッジ プティット・シラー／シャノン・ファミリー・オブ・ワインズ 赤ワイン

2021 SHANNON RIDGE Petite Sirah / Shannon Family of Wines

Glass/グラス 1,400 (税込 1,540)

ナパ・ヴァレーの北部に隣接するレイクカウンティは高地であるため海からの霧は届かないが、強い風が吹き豊かな陽光と冷涼さが共存します。高地で育った複数のAVAのブドウをブレンドすることで果実感、タンニン、複雑さがバランスよく表現されています。



2021 クレイ・シャノン カベルネ・ソーヴィニヨン ザ・バークレイ／シャノン・ファミリー・オブ・ワインズ 赤ワイン

2021 CLAY SHANNON Cabernet Sauvignon "The Barkley" / Shannon Family of Wines

Glass/グラス 1,800 (税込 1,980)

ハイ・ヴァレーの深く濃いリッチな黒ベリー風味にレッド・ヒルズの明るい赤フルーツのニュアンスとエレガンスが見事に調和し、新樽によるヴァニラの風味が心地よく加わり上品なテクスチャーと複雑さを味わえます。



2022 アドマイア ピノ・ノワール ソノマ コースト／DK・ワイン・グループ 赤ワイン

2022 ADMIRE Pinot Noir Sonoma Coast / DK Wine Group by Dan Kosta

Glass/グラス 2,500 (税込 2,750)

ロシアン・リヴァーとグリーン・ヴァレーの中心部から収穫されたブドウを使用。ラズベリーや赤い果実のフレッシュなアロマに、柔らかな土のニュアンスやフレンチオークの樽熟成によるバニラのニュアンスを感じ、バランスが取れたタンニンと爽やかな酸味のすべてが調和しています。



2023 ロゼ モントレー・カウンティ／シーグラス ロゼワイン

2023 Rose Monterey County / SEAGLASS

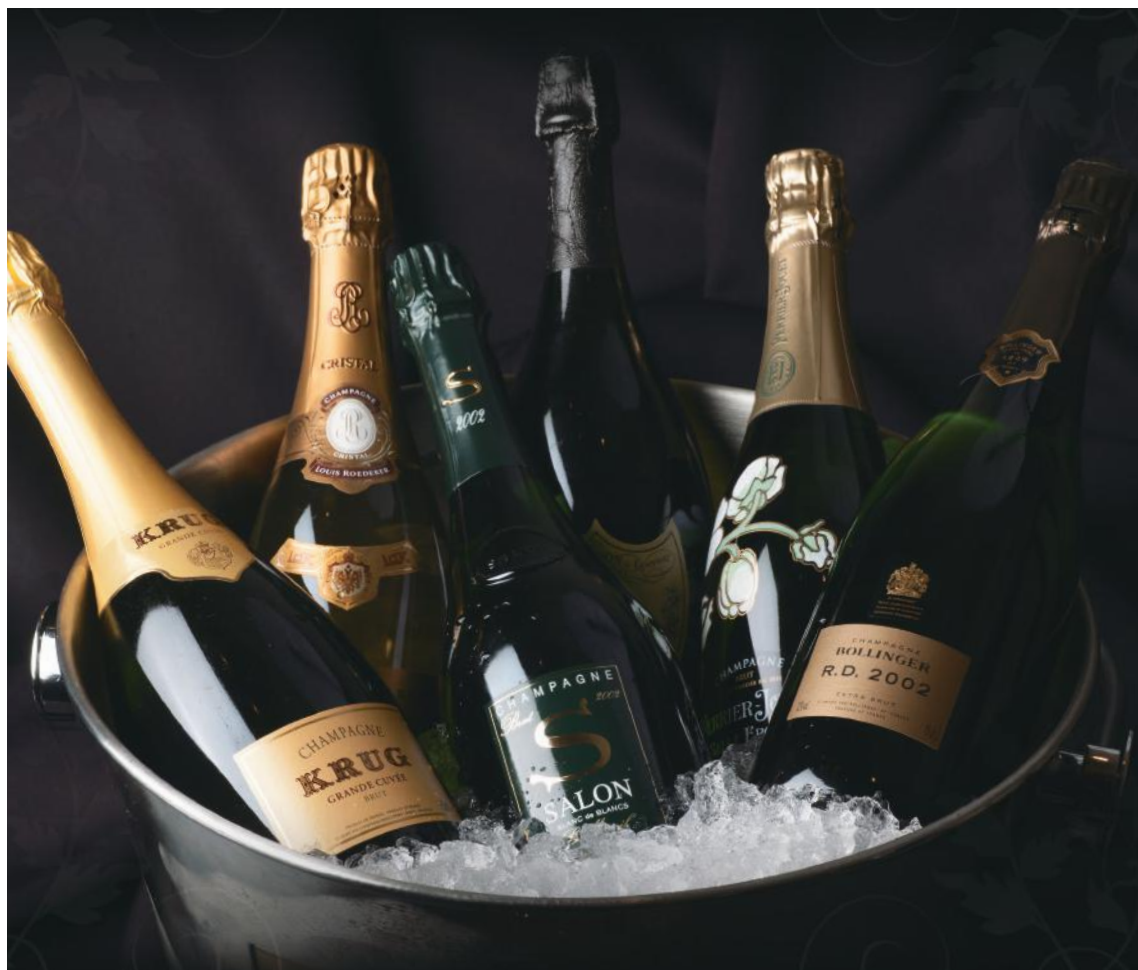
Glass/グラス 1,200 (税込 1,320)

モントレー湾から流れ込む冷たい海風と霧を表現したような冷涼感と親しみやすい果実味。4種のブドウが織りなす爽やかな中にも味わい深さを併せ持つ高品質なロゼに仕上がっています。
[グルナッシュ53%、ピノ・ノワール23%、シラー19%、ヴィオニエ5%]

※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料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をご用意しました。

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。

そのすべてを今お楽しみください。



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



ペリエ・ジュエ ベル・エポック

Perrier-Jouët Belle Époque

素晴らしいシャンパーニュの中でも気軽に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 ▶ 〈フェア価格〉 38,000
(税込 83,600) (税込 41,800)



クリュッグ グランド・キュヴェ

N.V. Krug Grande Cuvée

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 ▶ 〈フェア価格〉 50,000
(税込 110,000) (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 ▶ 〈フェア価格〉 90,000
(税込 132,000) (税込 99,000)

※（ ）内は税込価格です。表示価格は「日本円」です。別途サービス料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

ギイ・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・ラフオン〈ラドゥセツト〉

Sancerre Comte Lafond 〈Ladoucette〉

生産地: フランス ロワール地方

葡萄品種: ソーヴィニオン・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。別途サービス料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・ロース地方

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・デイ・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・ソーヴィニヨン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

〈カミュ・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・ヴァインヤーズ〉

Lytton Springs 〈Ridge Vinyards〉

生産地: カリフォルニア州 ソノマ郡

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。別途サービス料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 ▶ 28,000
(61,600) (30,800)

ドン ペリニヨン
Dom Pérignon

76,000 ▶ 38,000
(83,600) (41,800)

ベル・エポック／ペリエ・ジュエ
Belle Epoque / Perrier Jouet

76,000 ▶ 38,000
(83,600) (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 ▶ 50,000
(110,000) (55,000)

キュヴェ・ルイズ／ポメリー
Cuvee Louise / Pommery

70,000 ▶ 35,000
(77,000) (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 ▶ 80,000
(110,000) (88,000)

ベル・エポック ロゼ／ペリエ・ジュエ
Belle Epoque Rose / Perrier Jouet

100,000 ▶ 80,000
(110,000) (88,000)

クリスタル／ルイ・ロデレー
Cristal / Louis Roederer

120,000 ▶ 90,000
(132,000) (99,000)

アレクサンドラ・ロゼ／ローラン・ペリエ
Alexandra Rose / Laurent-Perrier

200,000 ▶ 150,000
(220,000) (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 ▶ 150,000
(220,000) (165,000)

ヴィンテージはサービ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。別途サービス料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 / Puisseuil	300,000 (330,000)	▶ 200,000 (220,000)
シャトー・ラトゥール／ポイヤック Ch.Latour / Puisseuil	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 / Puisseuil	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ビ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。別途サービス料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 ▶ 45,000
(77,000) (49,500)

オーパス・ワン／オーパス・ワン
Opus One / Opus One

160,000 ▶ 95,000
(176,000) (104,500)

紫／ケンゾー エステイト
murasaki / KENZO Estate

75,000 ▶ 60,000
(82,500) (66,000)

藍／ケンゾー エステイト
ai / KENZO Estate

75,000 ▶ 60,000
(82,500) (66,000)

深穂／ケンゾー エステイト
shinon / KENZO Estate

60,000 ▶ 52,000
(66,000) (57,200)

紫鈴／ケンゾー エステイト
rindo / KENZO Estate

35,000 ▶ 28,000
(38,500) (30,800)

明日香／ケンゾー エステイト
asuka / KENZO Estate

46,000 ▶ 37,000
(50,600) (40,700)

あさつゆ／ケンゾー エステイト
asatsuyu / KENZO Estate

24,000 ▶ 19,000
(26,400) (20,900)

結／ケンゾー エステイト
yui / KENZO Estate

21,000 ▶ 17,000
(23,100) (18,700)

ヴィンテージはサービ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。別途サービス料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.