

期間限定

Luxury Room Service

ラグジュアリー・ルームサービス

客室で優雅なプライベートダイニング

提供時間 17:00～22:00〈ラストオーダー 21:00〉



マスターシェフソムリエの小前岳志をはじめとした、
ラ・スイートが誇るメートル・ド・テルやソムリエ、
バーテンダーが客室に伺い、プライベートダイニングとしてお愉しみいただけます。
メインダイニング「ル・クール神戸」の地産地消のこだわりのメニューの数々と、
プレミアムなシャンパンやワインをお値打ち価格で、
熟練ソムリエの心地良い解説と共にご堪能いただけます。



※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.

※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.

Menu LE CŒUR 〈ル・クール〉

9,500 (税込 10,450)

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

シェフおすすめのオードヴル

Hors-d'œuvre du jour

瀬戸内直送 鮮魚のお料理

Poisson du jour

神戸ポークのロティ 生姜風味のシャリユキテールソース

Rôti de porc de KOBE sauce charcutière au gingembre

又は 柔らかく煮込んだ国産牛ホホ肉の

赤ワイン風味 **[+1,000 (税込 1,100)]**

Ragoût de joue de bœuf au vin rouge

又は 国産牛フィレ肉のポワレ

マスタードソース **[+3,000 (税込 3,300)]**

Filet de bœuf de kobe poêlée sauce moutarde

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 **[+5,000 (税込 5,500)]**

Tournedos Rossini sauce au truffe et légumes de saison

ホテル特製デザート

Dessert Maison

コーヒー又は紅茶

Café ou Thé



Menu La Suite 〈ラ・スイート〉

15,000 (税込 16,500)

淡路直送由良雲丹と淡路蛸のラグー

Ragoût de poulpe d'Awaji et oursin de Yura

兵庫県産トウモロコシの冷製スープ パリソワール仕立て

Crème de maïs de pays façon paris soir

淡路元気どりのグリエ フロマージュと醤油粕

Poulet il'Awaji grillé, fromage et soja

淡路産鰯とカダイフ エスペレット

Hamo d'Awaji en Kadaïf, et piment d'Espelette

三田ポークのドーブ風

Daube de porc de Sanda

海香る鮑のパピオット

Ormeau parfumé aux algues en papillote

ニュージーランド産仔羊のロティと夏野菜 パセリの香り

Rôti d'agneau de Nouvelle-Zélande au persil et légumes d'été

ホテル特製デザート

Dessert Maison

コーヒー 又は 紅茶

Café ou Thé

可愛い小菓子

Mignardises



※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.

※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.

A LA CARTE 〈アラカルト〉

前菜 Appetizers

鉄板焼「心」特製サラダ Special Salad of Teppanyaki “KOKORO”	1,700 (税込 1,870)
淡路直送由良雲丹と淡路蛸のラゲー Ragoût de poulpe d'Awaji et oursin de Yura	2,800 (税込 3,080)
但農どりのパヴェ 淡路玉葱のソースと共に Pave de poulet de Tajima et sauce a la oignon d'Awaji	2,500 (税込 2,750)
兵庫県産トウモロコシの冷製スープ パリソワール仕立て Crème de maïs de pays façon paris soir	2,300 (税込 2,530)

魚料理 Poissons

瀬戸内直送 鮮魚のポアレ Poisson du jour	3,000 (税込 3,300)
淡路産鰹とカダイフ エスペレット Hamo d'Awaji en Kadaïf, et piment d'Espelette	3,200 (税込 3,520)
海香る鮑のパピオット Ormeau parfumé aux algue en papillote	5,200 (税込 5,720)
淡路産舌平目のグルノーブル風 淡路産玉葱のグラッセ添え Filet de sole d'Awaji à la Grenobloise et oignon d'Awaji glacés	3,100 (税込 3,410)

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 (税込 3,080)
淡路島で育てた猪豚“淡路島ポーク”のトマト煮込み 淡路産バジル風味のラタトゥイユ添え Ragoût de cochon-sauvage d'Awaji à la tomates avec ratatouille parfumée au basilic d'Awaji	5,000 (税込 5,500)
ニュージーランド産仔羊のロティと夏野菜 パセリの香り Rôti d'agneau de Nouvelle-Zélande au persil et légumes d'été	6,500 (税込 7,150)
柔らかく煮込んだ国産牛ホホ肉の赤ワイン風味 Ragout de joue de boeuf au vin rouge	5,600 (税込 6,160)
国産牛フィレ肉のポアレ マスタードソース Filet de boeuf poelee sauce moutarde	9,600 (税込 10,560)
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 Tournedos Rosssini sauce au truffe et lagumes de seson	10,000 (税込 11,000)
 神戸牛ロースのグリユ 赤ワインソース (70g) Entrecote de boeuf du Kobe grille sauce vin rouge	15,000 (税込 16,500)



但農どりのパヴェ
淡路玉葱のソースと共に



瀬戸内直送 鮮魚のポアレ



柔らかく煮込んだ
国産牛ホホ肉の赤ワイン風味



国産牛フィレ肉のポアレ
マスタードソース

※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.

※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.

Recommended Meat dishes

<おすすめお肉料理>



炭火焼き黒毛和牛セット

Wagyu Japanese beef steak Set

<100g> 10,000 (税込 11,000)

<200g> 18,000 (税込 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

2,800 (税込 3,080)

スティック アッシェ (ホテル特製ハンバーグ)

Steak Hache

2,500 (税込 2,750)

特選牛フィレステーキサンド

Special Beef Steak Sandwich

6,000 (税込 6,480)

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、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

12,000 (税込 12,960)

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、ぜひ、ご賞味ください。



<11:30～21:00 ラストオーダー -from 11:30 to 21:00->

●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.

※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.

Night Menu 〈ナイトメニュー〉

パルメザンチーズ固焼きクッキー Parmesan Cheese Cookies	1,200 (税込 1,320)
ラ・スイート特製 カツレツサンドウィッチ Cutlet Beef Sandwich	3,000 (税込 3,300)
ローズマリーポテト French Fries with Rosemary	1,100 (税込 1,210)
ミックス ピザ Mix Pizza	2,000 (税込 2,200)
スモークサーモン Smoked Salmon	1,900 (税込 2,090)
生ハム盛り合わせ (6種) Assortment of 6 kinds of prosciutto	2,300 (税込 2,530)
ムール貝の白ワイン蒸し Steamed mussels with white wine	3,000 (税込 3,300)
タルティフレット (カマンベールチーズのオープン焼き) Tartiflette	2,500 (税込 2,750)
ナチュラルチーズ3種盛り合わせ Assorted Cheese (3 Kinds)	2,500 (税込 2,750)
アンカ・ド・キャビア En-K de caviar	7,000 (税込 7,700)



パルメザンチーズ固焼きクッキー



ラ・スイート特製
カツレツサンドウィッチ



ミックス ピザ



スモークサーモン

おすすめの逸品

エスカルゴ ブルゴーニュ風 Snails in Garlic and Butter Sauce	2,500 (税込 2,750)
兵庫県産ポークのソーセージグリル Hyogo Pork Sausage	1,400 (税込 1,540)

※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.

※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.

Sweets 〈スイーツ〉

ショコラ バリエ

Assorted Chocolates

2,200 (税込 2,420)

ジェラートの盛り合わせ

Assorted Gelato Ice Cream

1,700 (税込 1,870)

季節のフルーツ盛り合せ

Verities of Seasonal Fruit

3,500 (税込 3,850)

季節のフルーツ盛り合せ 〈ハーフサイズ〉

Verities of Seasonal Fruit 〈Half size〉

1,600 (税込 1,760)

Special parfait 〈スペシャルパフェ〉

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。

お食事やお酒をお楽しみいただいた

シメの一品としてご堪能ください。

※内容は予告なく変更させていただく場合がございます。

1,800 (税込 1,980)



※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.

※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.

〈提供時間〉17:00～22:00(ラストオーダー 21:00)

Luxury Room Service 〈ラグジュアリー・ルームサービス〉

期間限定

Stay Room

— ステイルーム —

お部屋で愉しむシャンパンプラン

[通常価格] 11,500(税込 12,650) ➡ 10,000(税込 11,000)

CHAMPAGNE BOLLINGER

Special Cuvée 1/2 Bottle

シャンパーニュ
ボランジェ スペシャルキュヴェ
[ハーフボトル]

＋〈プラス〉

エスカルゴ ブルゴーニュ風
または
ムール貝の白ワイン蒸し



お部屋で愉しむサワーセット

[通常価格] 5,600(税込 6,160) ➡ 3,900(税込 4,290)

SMIRNOFF ICE VODKA MIXED DRINK ORIGINAL & BRISK LEMONADE

スミノフアイス

[オリジナル] 2本
[ブリスクレモネード] 2本

＋〈プラス〉

ミックスピザ セット



※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.

※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.

期間限定

Stay Room

ステイルーム

お部屋で楽しむハイボールプラン

〈3杯セット〉

響 ブレンダーズチョイス	HIBIKI BLENDER'S CHOICE	[通常価格] 4,500(税込 4,950) ➡ 4,000(税込 4,400)
ジャックダニエル ブラック	Jack Daniel's Black	[通常価格] 2,700(税込 2,970) ➡ 2,400(税込 2,640)
ザ・マッカラン 12年 ダブルカスク	The Macallan 12 years Double Cask	[通常価格] 3,600(税込 3,960) ➡ 3,200(税込 3,520)
I.W. ハーパー 12年	I.W.Harper 12years	[通常価格] 3,600(税込 3,960) ➡ 3,200(税込 3,520)
バランタイン 17年	Ballantine's 17 Years	[通常価格] 4,500(税込 4,950) ➡ 4,000(税込 4,400)

〈5杯セット〉

響 ブレンダーズチョイス	HIBIKI BLENDER'S CHOICE	[通常価格] 7,500(税込 8,250) ➡ 6,500(税込 7,150)
ジャックダニエル ブラック	Jack Daniel's Black	[通常価格] 4,500(税込 4,950) ➡ 4,000(税込 4,400)
ザ・マッカラン 12年 ダブルカスク	The Macallan 12 years Double Cask	[通常価格] 6,000(税込 6,600) ➡ 5,000(税込 5,500)
I.W. ハーパー 12年	I.W.Harper 12years	[通常価格] 6,000(税込 6,600) ➡ 5,000(税込 5,500)
バランタイン 17年	Ballantine's 17 Years	[通常価格] 7,500(税込 8,250) ➡ 6,500(税込 7,150)



※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.

※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.