

PREMIUM WINE KENZO ESTATE

ゲーム会社CAPCOMの現CEO辻本 憲三氏が、20年もの歳月をかけて
 ワインの聖地カリフォルニアに造り上げたワイナリー「KENZO ESTATE」。
 その素晴らしい品質は「世界のワイナリーTOP100」に選ばれるほど、世界的に高い評価を受けています。

結 / Yui / Rose / Napa Valley / Malbec, Merlot, Cabernet Franc	80ml / 3200
紫 鈴 / Rindo / Napa Valley / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	80ml / 4200

PREMIUM WINE SET (3GLASSES) 「結」「紫 鈴」を含む 3 グラス

スパークリングワイン + 結 + 紫 鈴 / Sparkling Wine + Yui + Rindo	8000
..... スパークリングワイン → シャンパンに変更 / Upgrade to Champagne	+800

WINE SET (3GLASSES)

スパークリングワイン + 白ワイン + 赤ワイン / Sparkling Wine + White Wine + Red Wine	3900
..... 白ワイン → 「結」に変更 / Upgrade to "Yui"	+1500
..... 赤ワイン → 「紫 鈴」に変更 / Upgrade to "Rindo"	+1700

CHAMPAGNE

マンドゥワ ブリュット オリジン / Mondois Brut Origine / Champagne / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	2100
---	------

WHITE WINE

Glass / Carafe / Bottle

マスティア ソアヴェ / Mastia Soave / Veneto / Garganega	1400 / 3800 / 6000
コート デ ローズ ロゼ / Cote des Roses Rose / France / Grenach, Syrah, Cinsault	1600 / 4600 / 9000
ランチ 32 シャルドネ / Ranch 32 Chardonnay / California / Chardonnay	1600 / 4600 / 9000

RED WINE

Glass / Carafe / Bottle

アストリア カラント ピノノワール / Astoria Pinot Noir / Veneto / Pinot Noir	1400 / 3800 / 6800
ザブ シラー / Zabu Syrah / Sicily / Syrah	1600 / 4400 / 8400
ナヴィゲーター カベルネ ソーヴィニヨン / California / Cabernet Sauvignon Navigator Cabernet Sauvignon	1800 / 5200 / 10500

全ての表示税込価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします All price include tax and are subject to a 10% service charge.

CHEERS DRINK

スプマンテ ロゼ ファッション ヴィクティム / Spumante Rosé Fashion Victim - Astria 1500

春の訪れと共に楽しむ、ロゼスパークリング。お食事やお祝いの乾杯に合う一杯です。

マスカット スウィート スパークリング / Saracco Moscat D'asti / Piemonte / Moscato 1500

マスカットのようなアロマティックで優美な味わいが楽しめる微発泡ワインをご用意しました。
ぜひ乾杯の一杯としてお楽しみください。

東経135度 兵庫ドライジントニック / 135° Hyogo Dry Gin & Tonic 1300

日本標準時となる東経 135 度の子午線が通る兵庫県明石市は「時のまち」と呼ばれていることから
地元明石を象徴する東経 135 度にちなんだジン。日本を感じるオリジナルなクラフトジンに仕上がっています。

BEER

KONISHIビール スノーブロンシュ / Snow Blanche 1500

兵庫県 伊丹市の地ビール。世界で最も歴史があり、権威のあるビール業界のオスカー賞と称される
BIIA(The Brewing Industry International Awards) においてゴールドメダルを受賞しています。

COEDO 毬花 -Marihana- / Coedo Beer Marihana 1500

淡い黄金色と純白の泡にシトラスを想わせるアロマホップが華やかに香るセッション・IPA。
ホップの個性とその風味を最大限に引き出す製法にちなんで「毬花 -Marihana-」と名付けました。

サントリー プレミアムモルツ / Suntory Premium Malt's 1200

DIGESTIF

淡路島産のリモンチェッロ / Limoncello 1000

淡路島産のレモンを100%使用したリモンリキュールでございます。
レモンのそのままの香りや味わいをお楽しみいただける贅沢な食後酒をお楽しみください。

大人のカルーアミルク by J.W.Hart / Kahlua Milk Cocktail 1500

バーテンダーが心を込めて、一杯ご用意いたします。

安心院ワイン フランシスコ デラウェア / Ajimu Wine Francisco Delaware 1000

日本ワイナリーアワードで 5 つ星を獲得したワイナリーが手掛けるデザートワイン
極甘口でボリューム感があり、熟れた果実の甘さが口に広がります。

グラッパ ディ サッシカイア / Grappa di Sassicaia 1800

*その他のカクテルもご用意可能でございます。

BAR「The Bar J.W.Hart」のお席でもお楽しみいただけますのでご希望の方はお気軽にスタッフまでお申し付けください。

NON-ALCOHOLIC SET 2GLASSES

ノンアルコールスパークリングとお好きなノンアルコールカクテルをお得に楽しんでいただけるセットです。

ノンアルコールスパークリング + お好きなノンアルコールドリンク 2200
Non Alcohol Sparkling + Non-alcoholic drink of your choice

.....

NON-ALCOHOLIC RECOMMENDATIONS

エルダーフラワーモヒート / Elderflower Mojito 1400

初夏の訪れを感じる1杯。
エルダーフラワーとフレッシュミントの爽やかな香りをお楽しみください。

雁々音ほうじ茶スパークリング / Roasted Green Tea Sparkling 1300

紅茶専門店「芦屋 Uf-fu」より、鹿児島で長年無農薬にこだわって栽培されている「雁々音ほうじ茶」を
爽やかなカクテルにしてご用意いたしました。

オーストリア産ワイン用葡萄ジュース / Grape Juice for the Wine from Austria 1300

ワイン醸造用の葡萄を搾って造られた果汁100%ジュース。
通常の葡萄ジュースとは異なり、無添加・無加水で造られており、甘味・酸味など全ての味わいが濃厚です。

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

9.5 ゼロトンド ノンアルコールスパークリング / 9.5 zero tond Non Alcohol Sparkling 1300

NON-ALCOHOLIC BEER

ノンアルコールビール / Non-Alcoholic Beer 1000

SPARKLING WATER

サン ペレグリーノ / San Pellegrino 750ml 1200

ORGANIC JUICE MADE IN FRANCE

アランミリア マンダリンオレンジ / Alain Milliat Mandarin Orange 1300

アランミリア コックス種アップル / Alain Milliat Cox's Apple 1300

THE SEASONAL / 8600

1st AMUSE

北海道産帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神石和牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Wagyu Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

ムネチカファーム アスパラガス グリビッシュソース
Munechika Farm Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン
Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA CHOICE

神戸牛のラグーソース タリアテッレ
Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle

兵庫県香住産ホタル烏賊と木の芽 スパゲッティ
Spaghetti with Firefly Squid and Japanese Pepper Leaf Bud [+500yen]

ズワイ蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ
Snow Crab and San Marzano Tagliolini [+800yen]

MAIN DISH CHOICE

スペイン産イベリコベジョータ 新玉ねぎとウスイエンドウ豆
Iberian Bejota from Spain with Fresh Onions and Usui Peas

兵庫県産 太田和牛サーロイン 山椒のタップナード
Hyogo Ota Wagyu Sirloin with Japanese Pepper Tapenade [+2000yen]

DESSERT CHOICE

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンソースのクレープ
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe

兵庫県産アマクイーンのパシュラングラッセ
Ama Queen Strawberry Vacherin Glace [+500yen]

THE PACIFIC / 10000

1st AMUSE

北海道産帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ ー 神石和牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Wagyu Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

ムネチカファーム アスパラガス グリビッシュソース
Munechika Farm Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン
Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA

兵庫県香住産ホタル烏賊と木の芽 スパゲッティ
Spaghetti with Firefly Squid and Japanese Pepper Leaf Bud

MAIN DISH

国産黒毛和牛サーロイン
Kurage Wagyu Sirloin

DESSERT

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Mascarpone Cheese Tiramisu From Hokkaido Prefecture

THE ORIENTAL / 13000

1st AMUSE

北海道産帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神石和牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Wagyu Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

ムネチカファーム アスパラガス グリビッシュソース
Munechika Farm Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン
Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA

ズワイ蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ
Snow Crab and San Marzano Tagliolini

FISH

厳選甘鯛 春野菜とトマト
Tilefish with Spring Vegetables and Tomato

MEAT

兵庫県産 太田和牛サーロイン 山椒のタップナード
Hyogo Ota Wagyu Sirloin with Japanese Pepper Tapenade

DESSERT CHOICE

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンソースのクレープ
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe

兵庫県産アマクイーンのパシュラングラッセ
Ama Queen Strawberry Vacherin Glace

KOBE BEEF / 21000

1st AMUSE

北海道産帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ ー 神石和牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Wagyu Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

ムネチカファーム アスパラガス グリビッシュソース
Munechika Farm Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン
Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA

ズワイ蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ
Snow Crab and San Marzano Tagliolini

FISH

厳選甘鯛 春野菜とトマト
Tilefish with Spring Vegetables and Tomato

MEAT

神戸牛サーロイン
Grilled Kobe Beef Sirloin

DESSERT CHOICE

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンソースのクレープ
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe

兵庫県産アマクイーンのパシュラングラッセ
Ama Queen Strawberry Vacherin Glace

THE STEAK / 19500

SALAD

季節のサラダ
Seasonal Salad

SOUP

マッシュルームスープ
Mushroom Soup

STEAK

神戸牛サーロイン 100g
Kobe Beef Sirloin Steak 100g

150g ... +7000yen

200g ... +14000yen

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

KIDS COURSE / 4500

SALAD

グリーンサラダ
Seasonal Salad

PASTA

ボロネーゼ
Bolognese

MAIN DISH

ハンバーグ or ガリシアポークのソテー
Hamburger Steak or Sautéed Galician Pork

DESSERT

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

KIDS PLATE / 3000

PLATE

グリーンサラダ / エビフライ / ハンバーグ
Green Salad / Fried Prawns / Hamburger Steak
フライドポテト / ペンネ ボロネーゼ
French Fries / Penne Bolognese

SOUP

コーンスープ
Corn Soup

DESSERT

いちごのシャーベット
Strawberry Sherbet

JUICE

アップルジュース
Apple Juice

ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[2 日前 17 時までに要予約]

Reservations are required by 5:00 PM two days in advance.

THE SEASONAL シーズナルコース



乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

12500

ORIENTAL オリエンタルコース



乾杯シャンパン / Champagne by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

17000

KOBE BEEF 神戸牛コース



乾杯シャンパン / Champagne by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

25000

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

A LA CARTE

APPETIZERS

炙りカツオのカルパッチョ フルーツトマトのケッカソース Tomato Cream Pasta with Fresh Sea Urchin and Edible Wild Plants	2000
北海道産帆立 本唐墨と山葵 Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi	2000
香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ Crab Cream Croquette Oriental Style	2500
キャビア Caviar with Sour Cream	8500
スペイン産生ハムとグリーンサラダ Green Salad with Prosciutto	2000
旬野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Fresh Vegetables	2500

PASTA

しらすと春キャベツのアーリオ・オーリオ Whitebait and Spring Cabbage Aglio Aurio	2400
ズワイ蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ Snow Crab and San Marzano Tagliolini	3200
神戸牛のラグーソース タリアテッレ Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle	2600
ボロネーゼ スパゲッティーニ Spaghettini Bolognese	2200

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.
当店で使用しているお米は国産です The rice we use in our restaurant is domestically produced.

ENTREES

スペイン産イベリコベジータ 新玉ねぎとウスイエンドウ豆 Iberian Bejota from Spain with Fresh Onions and Usui Peas	3800
厳選甘鯛 春野菜とトマト Tilefish with Spring Vegetables and Tomato	4200
本日の鮮魚のグリル Grilled Fish of the Day	4500~
黒毛和牛サーロイン Grilled Wagyu Beef Sirloin	150g / 10500~
黒毛和牛フィレ Grilled Wagyu Beef Tenderloin	150g / 15000~
神戸牛サーロイン Grilled Kobe Beef Sirloin	100g / 20000~
神戸牛フィレ Grilled Kobe Beef Tenderloin	100g / 25000~

SIDES

トリュフフライドポテト / Truffle Fries	1200
ミニグリルベジタブル / Mini Grilled Vegetables	1200

DESSERTS

クラシックチョコレートケーキ Chocolate Cake	1400
オリエンタルチーズケーキ Oriental Cheesecake	1400
兵庫県産アマクイーンのパシュラングラッセ Ama Queen Strawberry Vacherin Glace	1500
旬のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits	2500