

SPAGHETTI NAPOLITAN



CHOICE MAIN

メインディッシュを
お選びください

+

SET

すべてのメニューに
こちらのセット付



Drink bar
ドリンクバー

&



Olive bread
オリーブブレッド



Renewal

64名物

スパゲッティ
ナポリタン。

もちもちとした食感の太麺に、

シェフ特製の

ケチャップソースが絡む。

どこか懐かしい。

クセになるおいしさ。

Spaghetti naporitan

64名物

スパゲティ ナポリタン

SET 1,180- 1,298-[税込]

大盛 +220-[税込]

※写真はイメージです

CHICKEN CUTLET



CHOICE MAIN

メインディッシュを
お選びください

+

SET

すべてのメニューに
こちらのセット付



Drink bar
ドリンクバー

&



Olive bread
オリーブブレッド

丹波産鶏むね肉のカツレツ。

粗目のパン粉で揚げたサクサク食感のカツレツを
自家製のタルタルソースで。



Tamba chicken cutlet with tartar sauce

丹波鶏むね肉のカツレツ
自家製タルタルソース

SET 1,300- 1,430-[税込]

※写真はイメージです

FRENCH TOAST / OMELET



CHOICE MAIN

メインディッシュを
お選びください

+

SET

すべてのメニューに
こちらのセット付



Drink bar
ドリンクバー

&



Olive bread
オリーブブレッド

Prosciutto & Rokko mushrooms
campagne french toast

生ハムと六甲マッシュルームの
カンパーニュフレンチトースト

SET 1,400- 1,540-[税込]



Omelet with seasonal sauce

オムレツ

季節のソースがけ

SET 1,200- 1,320-[税込]



※写真はイメージです

ROAST BEEF



CHOICE MAIN

メインディッシュを
お選びください

+

SET

すべてのメニューに
こちらのセット付



Drink bar
ドリンクバー

&



Olive bread
オリーブブレッド

黒毛和牛ランプ肉を使った ローストビーフ。

低温でじっくりと火入れしたしっとり柔らかな食感。



Black wagyu beef roast beef
with gravy sauce

黒毛和牛のローストビーフ
グレービーソース

SET 3,000- 3,300-[税込]

※写真はイメージです

OTHER



CHOICE MAIN

メインディッシュを
お選びください

+

SET

すべてのメニューに
こちらのセット付



Drink bar
ドリンクバー

&



Olive bread
オリーブブレッド



POISSON

Seasonal fish bouillabaisse

季節のお魚の
ブイヤベース

SET 2,200- 2,420-[税込]



VIANDE

Bone-in chicken confit

国産骨付き
鶏もも肉のコンフィ

SET 1,780- 1,958-[税込]

※写真はイメージです

SIDE



French fry -butter herb-

フレンチフライ
バターハーブ

690- 759-[税込]



French fry -butter truffle-

フレンチフライ
バタートリュフ

980- 1,078-[税込]

DRINK