

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

&



Today's dessert
本日のデザート



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 1,530- 1,683-[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

&



Today's dessert
本日のデザート

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 1,650- 1,815-[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

&



Today's dessert
今日のデザート



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 1,580- 1,750-[税込]



Omelet with seasonal sauce

オムレツ

季節のソースがけ

SET 1,550- 1,705-[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

&



Today's dessert
本日のデザート

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 3,350- 3,685-[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

&



Today's dessert
本日のデザート



POISSON

Seasonal fish bouillabaisse

季節のお魚の
ブイヤベース

SET 2,550- 2,805-[税込]



VIANDE

Bone-in chicken confit

国産骨付き
鶏もも肉のコンフィ

SET 2,130- 2,343-[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