

- LUNCH MENU -

11:00~15:00

SET

This set will come
with all menu options

すべてのメニューにこちらのセット付



All-You-Can-Drink
ドリンクバー

&



Freshly Baked Bread
焼き立てオリーブブレッド

NAPORITAN

Spaghetti Napolitan

64名物 ナポリタンスパゲッティ

Set 1,298-



Large Portion +220-

大盛



CUTLET

Tanba chicken breast cutlet
Homemade tartar sauce

丹波鶏むね肉のカツレツ 自家製タルタルソース

Set 1,430-



BEEF

Black wagyu roasted beef
Gravy Sauce

黒毛和牛のローストビーフ グレービーソース

Set 3,300-



FRENCH TOAST

Dry-cured ham and Rokko mushrooms
French toast made with Pain de campagne

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 1,540-



OMELET

Omelet Lunch
topped with our Seasonal Sauce

オムレツランチ
季節のソースかけ

Set 1,320-



BOUILLABAISSE

Bouillabaisse of seasonal fish

季節のお魚のブイヤベース

Set 2,420-



CONFIT

Bone-In Chicken Thigh Confit
sourced from Japan

国産骨付き鶏モモ肉のコンフィ

Set 1,958-



French Fries
Butter Herbes

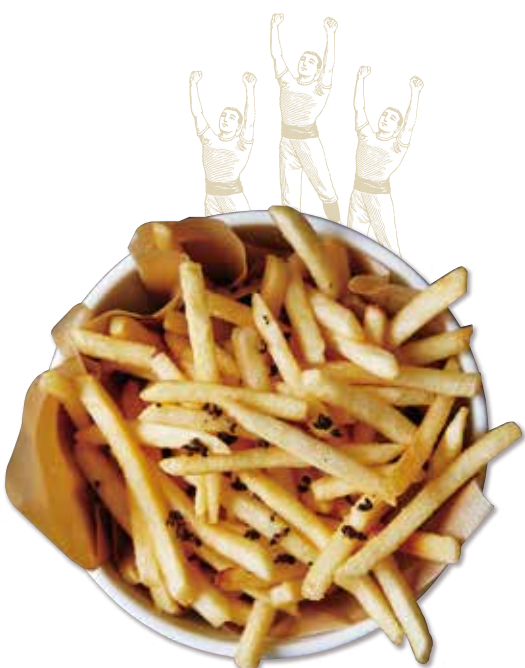
フレンチフライ バターハーブ

760-

French Fries
Butter Truffles

フレンチフライ バタートリュフ

1,080-



All prices include tax.

※ All seats are non-smoking If busy, we may limit your stay to 2 hours during.
We would appreciate your understanding and cooperation in this matter.

※Pictures are sample images

- DINNER MENU -

15:30~

Kobe Beef Charcuterie

神戸牛のシャルキュトリー



Kobe Roast Beef
神戸牛のローストビーフ
1,500-



Kobe Beef Belly Bacon
神戸牛バラ肉のベーコン
1,250-



Kobe Beef Rilette
神戸牛のリエット
1,080-

Appetizers and Tapas

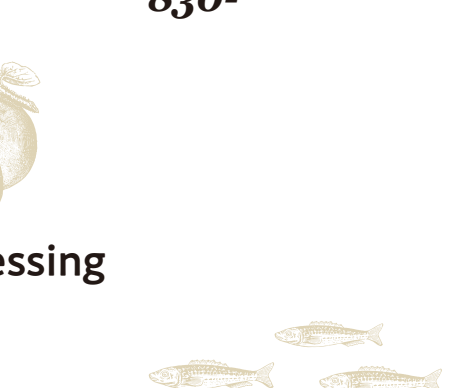
前菜とタパス



Smoked Salted Mackerel and Potato Salad
スモークした塩サバのポテトサラダ
660-



Pate de Campagne
パテドカンパーニュ
770-



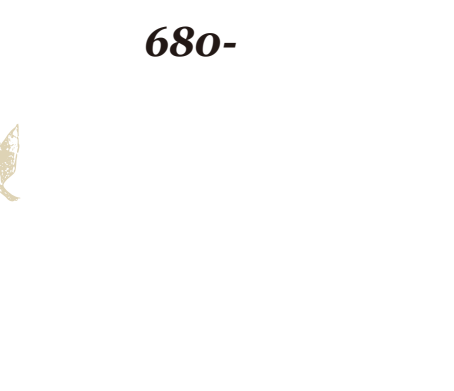
Ham and Lentil Salad
えびすもち豚のハムとレンズ豆のサラダ
750-



Prosciutto and Fruit
生ハムとフルーツ
870-



Chilled Tomatoes with Shallot Dressing
冷やしトマト エシャロットのグイネグレット
610-



Burgundy-Style Octopus and Mushrooms
タコとマッシュルームのブルゴーニュ風
830-



Olive Beignets with Anchovies
アンチョビの入ったオリーブのベニエ
550-



Bruschetta with Baby Sardines and Salsa Verde
シラスのブルスケッタ サルサヴェルデ
680-



Endive and Blue Cheese
アンディーヴのブルーチーズ
900-



Shrimp Mayonnaise and Rouille Sauce
64エビマヨ ルイユソース
850-



Appetizer Platter
前菜盛り合わせ
5Piece / 2,000-
8Piece / 3,430-

Gratin, Omelet and Pizza

グラタンとオムレツとピザ



Potato Gratin with Raclette Cheese Filling
グラタンドフィノワーズ ラクレットチーズ
830-



Truffle and Cheese Omelet
トリュフとチーズのオムレツ
1,100-



Margherita
ピッツァ マルゲリータ
1,100-



QuattroFormaggi with Honey
クワトロフォルマッジ 蜂蜜添え
1,300-

Potato & Cheese!

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

64

- DRINK MENU -

11:00~

Let's start with a toast with sparkling wine!

まずはスパークリングワインで乾杯！

Sparkling Wine of the Day

本日のスパークリングワイン

800-

Fruity Sparkling Wine

フルーツスパークリング

830-

Low-alcohol Sparkling Wine

低アルコールスパークリング

780-

Red Wine

Wine by the Glass (Red)

グラスワイン〈赤〉

Juicy/Fruity

ジュース系・果実味系

800-

Full-bodied

しっかりボディ系

930-

White Wine

Wine by the Glass (White)

グラスワイン〈白〉

Crisp/Refreshing

キリッ・スッキリ系

800-

Robust/Rich

芳醇・ふくよか系

930-

Wine Cocktail

All 750-

Sangria (Red / White)

スタンダード サングリア〈赤/白〉

Kir Royal

キールロワイヤル

Kir Imperial

キールインペリアル

Kir

キール

Mimosa

ミモザ

Kitty

キティ

Beer

Sapporo Black Label (draft)

サッポロ黒ラベル〈生〉

680-

Sapporo Ebisu (draft)

サッポロエビス〈生〉

780-

Ebisu The Black (bottle)

エビスザブラック〈瓶〉

730-

Non-alcoholic Beer (bottle)

ノンアルコールビール〈瓶〉

680-

Shandy Gaff

シャンディガフ

730-

64 Standard

Lemon Sour

64レモンサワー

680-

Italian Lemonade

イタリアンレモネード

680-

Italian Highball

イタリアンハイボール

730-

Dry Spirits

ドライスピリッツ

680-

Aperol Spritzer

アペロールスピリッツアー

730-

Gin & Tonic

64 ジントニック

850-

Japanese Gin & Tonic

和ジントニック

850-

64 Standard

Highball

64 ハイボール

640-

“Track” Highball

“TRACK” ハイボール

680-

Old Parr 12 Years

オールドパー 12年

680-

Oardbeg 10 Years

アードベック 10年

1,100-

Glenlivet 12 Years

グレンリベット 12年

770-

Dewar's Aged 18Years

デューズ18年

1,200-

Dewar's

デューズ

650-

JAMESON

ジェムソン

680-

JACK DANIEL'S OLD NO.7

ジャックダニエル

770-

JACK DANIEL'S Tennessee HONEY

ジャックダニエル テネシーハニー

790-

WILD TURKEY 8years

ワイルドターキー 8年

830-

WOODFORD RESERVE

ウッドフォードリザーブ

900-

TALISKER 10years

タリスカ 10年

1,100-

CAOL ILA 12years

カリラ 12年

1,100-

Spirits & Cocktail

【Gin -季の美-】

お米から作るライススピリッツとボタニカルに
玉露・柚子などの日本ならではの素材を使用した京都のクラフトジン

Gin Tonic

ジントニック

850-

Gin Buck

ジンバック

850-

Vodka Tonic

ジンライム

750-

【Vodka -ズブロッカ-】

ポーランドで採れる「バイソングラス」を漬けたウオッカ
柔らかな香りとまろやかな飲み口

Zubrowka & Tonic

ズブロッカニック

780-

Spicy Moscow Mule

スパイシーモスコミュール

780-

【Vodka -グレイグース-】

フランス産の、世界で一番美味しいウオッカと評されたプレミアムウオッカ

Grey Goose & Tonic

グレイグースニック

880-

Moscow Mule

モスコミュール

880-

Straight

ストレート

780-

【Campari】

ハーブ

Campari Soda

カンパリスオーダ

730-

【アペロール】

オレンジ&ハーブ

Aperol Spritzer

アペロールスピリッツアー

730-

Spumoni

スプーモニ

730-

On the Rocks

オンザロック

700-

【パッソア】

パッションフルーツ

Passoa Orange

パッソアオレンジ

730-

【ティフィン】

紅茶

Tiffin Buck

ティフィンバック

730-

【カルーア】

コーヒー

Kahlua Milk

カルーアミルク

730-

Passoaamoni

パッソアマーニ

730-

Darjeeling Cooler

ダージリングクーラー

730-

Kahlúa Espresso Martini

カルーアエスプレッソマティーニ

980-

Bottled Wines

ボトルワインたち

Sparkling Wine

Loorimer Brut De Borttoli (Australia)

ロリマー ブリュット デ・ボルトリ

3,500-

Il Poggio Spumante Brut (Italy)

イル ポッジョ スプマンテ ブリュット

3,800-

Asti Spumante La Selvatica (Italy)

アスティ・スプマンテ ラ・セルヴァティカ N.V

5,800-

Marie Demets Champagne Tradition (France)

マリー・ドゥメ シャンパーニュ・トラディション N.V

8,800-

Champagne Barons De Rothschild (France)

シャンパーニュ バロン・ド・ロスチャイルド

12,000-

J.lassalle Cuvee Preference Brut J.lassalle (France)

J.ラサール キュヴェ・プレフェランス ブリュット ブルミエクリュ

15,000-

White Wine

Pasqua Bianco Venet I.G.T. (Italy)

パスクア ビアンコ ヴェネト

3,300-

Miluna Bianco (Italy)

ミルーナ・ビアンコ

3,300-

Bodegas Campos Reales (Spain)

ボデガス カンポス レアレス

3,300-

M.Chapoutier Pays d'oc (France)

シャプティエ ペイドック ブラン

3,800-

Zacharias Winery Omikron White (Greece)

ザチャリアス・ワイナリーオミクロン・ホワイト

4,300-

Biancospino Casa di Monte (Italy)

ビアンコスピノ カサー・ディ・モンテ

4,500-

Barone di Valforte Pecorino (Italy)

バローネ・ディ・ヴァルフォルテ ペコリーノ

5,000-

Riesking Trimbach (France)

リースキング トリンバック

6,000-

Macon-Village Chameroy (France)

マコン・ヴィラージュ シャムロワ ルイ・ラトゥール

6,500-

Tramin Muller Thurgau (Italy)

ミュラー・トゥルガウ トラミン

7,000-

Pouilly Fume "Domaine Des Fines Caillottes" Jean Pabiot (France)

プイ・フュメ ドメーヌ・デュ・フイネス・カイヨット ジャン・パビオ

8,500-

Chablis 1er Cru Vaillons (France)

シャブリ ブルミエ・クリュ ヴァイヨン ドメーヌ・ジャン・コレ

10,000-

Red Wine

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet (Australia)

デ・ボルトリ・ロリマー・シラズ カベルネソーヴィニオン

3,300-

Organico Terre Siciliane Rosso (Italy)

タヴェルネッロ オルガニコ テッレ シチリアーネ ロッソ

3,300-

Pasqua Rosso Veneto I.G.T. (Italy)

パスクア ロッソ ヴェネト

3,300-

Coteaux Bourguignons (France)

コトール ブルギニョン アンリ ドブルソー

3,800-

Roceno Nerello Mascalese Cantine Europa (Italy)

ロチェーノ ネレッロ マスカレーゼ カンティーネ エウロパ

4,300-

Las Hermanas Organic (Spain)

ラス・エルマーナス オーガニック

4,500-

Gravelly Ford Vineyards (America)

グレイグリー・フォード・ヴィンヤーズ

5,000-

Cotes Du Rhone Rouge E.guigal (France)

コート・デュ・ローヌ・ルージュ

6,000-

Cuvee Winebonds (France)

キュベ ワインバンズ クリストフ・バカレ

6,800-

Fontanafres Barolo (Italy)

パローロ フォンタナフレッダ

7,000-

Bourgogne Pinot Noir La Moutonniere Domaine Roux Pere Et Fils (France)

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール ラ・ムートニエール

9,000-

Saint-Joseph Rouge Vidal Fleury (France)

サン・ジョセフ ルージュ ヴィダル・フルーリー

12,000-

Beverage

その他のお飲み物

Nonalcohol Cocktail

All 730-

Saratoga Cooler

モクタールミモザ

Shirley Temple

ライムジンジャーモクテル

Virgin Breeze

ビーレモンモクテル

Coffee

Coffee