

# FOOD

YURT's recommend menu  
Deli, Fried, Salad,  
Rice plate, Pasta, Sandwich,  
& Burito etc...



## PLANT BASED MENU

このマークがついたメニューは植物由来の原材料を使用した  
プラントベースのメニューです

---

---

# DELI

Octopus & Paprika Chimichurri Sauce with Basil

## タコとパプリカ チャンタラ農園バジルのチミチュリソース

982 [1,080]

チャンタラ農園のバジルをメインに、ハーブやスパイスを  
ビネガー、オリーブオイルと合わせたチミチュリソース。  
爽やかな酸味のあるソースが、タコとパプリカに良く合います。

---

Marinated Squid with Dill

## イカとディルのマリネ

873 [960]

新鮮なイカを贅沢に使ったさっぱりマリネ。  
シャキシャキのレッドオニオンと柔らかいイカの食感、  
口いっぱいに広がるディルの香りをお楽しみください。

---

Chips & Dips

## チップス&ディップス

982 [1,080]

トルティーヤチップスと、サルサソース、アボカドソース、  
チリコンカン、フムスの4種のソース。  
ディップしてお召し上がりください。

---

Rokko Mushroom & Camembert Ajillo

## 六甲マッシュルームと カマンベールのアヒージョ バケット付き

1,073 [1,180]

カマンベールを豪快にアヒージョに。  
きのこの旨味が溶け出したオイルは、ぜひパンとご一緒に。

---

Grilled Cauliflower, Zucchini & Young Corn

## カリフラワーとズッキーニ・ ヤングコーンのグリル

982 [1,080]

オーブンで時間をかけてじっくりと焼き上げた野菜たちは  
驚くほど甘く、旨みがギュッと詰まっています。  
仕上げにレモンを絞ると、ワインにぴったりな一品に。

---



# SNACK

French Fries with Truffle Flavor / Salty Flavor

フライドポテト [トリュフ / ソルト]

746 [ 820 ]

カリッと揚げたフライドポテト。  
トリュフ風味かシンプルな塩味、どちらかをお選びください。

---

Oven-baked Potatoes with Red-Chili Con Carne

レッチリポテトのオーブン焼き

800 [ 880 ]

フライドポテトの上にチリコンカンとチーズをたっぷり載せ、  
オーブンで焼き上げました。  
アツアツなうちにお召し上がりください。

---

Spicy Fried Chicken

スパイシーフライドチキン

873 [ 960 ]

ジューシーなフライドチキンに  
酸味と辛味を感じるスパイスを絡めた、お酒がすすむ一品です。  
ぜひビールとご一緒にどうぞ！

---

Chicken Potato Combo

チキンポテトコンボ

1,364 [ 1,500 ]

みんな大好き、ハニーマスタード味のフライドチキンと  
ケチャップを添えたポテトが一緒に楽しめる一皿。

---

Mixed Nuts

ミックスナッツ

545 [ 600 ]

スパイシーなナッツはお酒のおつまみにぴったり！

---

Baguette

バゲット

391 [ 430 ]

パスタやアヒージョとご一緒にどうぞ。

---



# SALAD



Anchovy Salad with Lettuce, Grilled Corn  
& Sakura Shrimp

レタスとグリルコーンと桜海老の  
アンチョビサラダ

1,164 [1,280]

レタスとグリルした甘いコーンと桜海老を、  
たっぷりのパルメザンチーズと一緒に。  
アンチョビソースの塩味とライムでさっぱりと。



Green Salad with Zucchini Slices & Cervachico

ズッキーニスライスとセルバチコの  
グリーンサラダ

1,164 [1,280]

ズッキーニの食感と風味が楽しめるグリーンサラダ。  
セルバチコなど、個性豊かな味わいのある野菜や  
ハーブをちりばめました。



PLANT BASED MENU

# SANDWICH/ BURITO

Tuna & Baked Apple Cheese Melt Sandwich with Maple Syrup

ツナと焼きりんごのチーズメルトサンド  
メープルシロップがけ

1,391 [1,530]

ハーブの香るツナと焼きりんごを、  
たっぷりとろけるミックスチーズでサンド。  
メープルシロップとの甘じょっぱさがやみつきに!



Avocado Shrimp Burrito

アボカドシュリンプ ブリトー

1,500 [1,650]

エビ×アボカド、間違いない組み合わせを  
たっぷりの野菜と一緒に  
全粒粉入りの生地で包みました。  
アーモンドソース、サワークリームとご一緒にどうぞ。

# ACAI BOWL

Acai Yogurt Bowl with Homemade Granola

自家製グラノーラの  
アサイーヨーグルトボウル

1,318 [1,450]

色鮮やかなアサイーヨーグルトに、  
自家製グラノーラとフルーツたちをたっぷり  
トッピングしました。



**DRINK SET** ¥200 OFF  
ドリンクセット

上記メニューと一緒にご注文でソフトドリンク(スラッシャーとシェイクは除く)と  
200円引きでご提供いたします

# RICE PLATE



Chicken Rice Plate  
with Honey Mustard

チキンライスプレート  
ハニーマスタードソース

1,355 [1,490]

からりと揚げたフライドチキンに絡めた  
ハニーマスタードソースがくせになる一品。  
ご飯がすすむ、大満足のプレートです。



YURT'S Taco Rice Plate

YURT'S タコライスプレート  
パクチー添え

1,318 [1,450]

スパイスミートにレタス、  
サルサ、サワークリームと  
トルティーヤをトッピングした  
みんな大好き、定番タコライス。

**DRINK SET** ¥200 OFF  
ドリンクセット

上記メニューと一緒にご注文でソフトドリンク(スラッシーとシェイクは除く)を  
200円引きでご提供いたします



Poki Rice Plate with  
Bincho Tuna & Avocado

びんちょうマグロの  
アボカドポキライスプレート

1,318 [1,450]

びんちょうまぐろとアボカドを  
醤油と甘辛いコチュジャンソースで。  
食欲をそそる一皿。

Coconut Curry with  
Shrimp & Colorful Vegetables  
海老と彩り野菜のココナッツカレー

1,436 [1,580]

海老の旨味とココナッツのまろやかな  
風味をぎゅっと詰めこんだ  
海辺にぴったり、マイルドカレー。



**DRINK SET** ¥200 OFF  
ドリンクセット

上記メニューと一緒にご注文でソフトドリンク(スラッシーとシェイクは除く)と  
200円引きでご提供いたします



# PASTA



Tomato Sauce Rigatoni with Rokko Mushrooms & Nuts  
六甲マッシュルームとナッツのトマトソース  
リガトーニ

1,255 [1,380]

旨味たっぷりのトマトソースにも負けない濃厚な味わいの  
六甲マッシュルームを合わせました。  
歯ざわりの良いナッツも好相性。

Fettuccine with Spinach & Stir-fry Cream Sauce  
ほうれん草のフェットチーネ  
あおさクリームソース

1,345 [1,480]

色鮮やかなほうれん草のフェットチーネを  
サーモンと相性抜群のクリームソースで。  
あおさの風味を生かしたソースがYURT流。



PLANT BASED MENU

**DRINK SET** ¥200 OFF  
ドリンクセット

上記メニューと一緒にご注文でソフトドリンク(スラッシーとシェイクは除く)を  
200円引きでご提供いたします



Cream Pasta with  
Grilled Corn & Prosciutto

グリルコーンと生ハムの  
クリームパスタ

1,300 [1,430]

醤油で香ばしく焼いたとうもろこしと  
生ハムの程よい塩気が、コーンクリーム  
優しい味わいを引き立てるパスタ。

.....

Pasta with Garlic Shrimp  
& Awaji Lemon

ガーリックシュリンプと  
レモンのパスタ

1,309 [1,440]

シンプルに仕上げたオイルパスタに  
ニンニクを効かせたエビをトッピング。  
さっぱりとしたレモンが良く合います。

.....



**DRINK SET** ¥200 OFF  
ドリンクセット

上記メニューと一緒にご注文でソフトドリンク(スラッシャーとシェイクは除く)と  
200円引きでご提供いたします

# PANCAKE

YURTのパンケーキはすべて米粉の生地を使用しています。  
1つ1つ店内で丁寧に焼き上げた自慢のパンケーキです。



Pancake with Strawberry & Brûlée Cream

苺とブリュレクリームのパンケーキ

1,400 [1,540]

YURT特製のパンケーキに甘酸っぱい苺とクレームブリュレ風のクリームを合わせました。  
苺のアイスとベリーソースを絡めてどうぞ。

**DRINK SET** ¥200 OFF  
ドリンクセット

上記メニューと一緒にご注文でソフトドリンク(スラッシーとシェイクは除く)を  
200円引きでご提供いたします

Pancake with Homemade Butter Whip  
& Maple

**自家製 バターホイップと  
メープルシロップのパンケーキ**

1,164 [1,280]

生地のおいしい味がダイレクトに伝わる  
シンプルに仕上げたパンケーキ。  
自家製バターホイップとメープルでお召し上がりください。

---



Pancake with Couverture Chocolate  
& TAOCA COFFEE Sauce

**クーベルチュールチョコと  
TAOCA COFFEEソースのパンケーキ**

1,219 [1,340]

高級なクーベルチュールチョコと  
TAOCA COFFEEのエスプレッソで作る  
カカオソースの香り豊かな、大人のパンケーキです。

---



Pancake with Pistachio  
& Homemade Salted Caramel Sauce

**ピスタチオと  
自家製 塩キャラメルソースのパンケーキ**

1,327 [1,460]

塩味が効いたキャラメルソースとカラメリゼしたバナナ、  
ピスタチオアイスが相性抜群のパンケーキ。  
クラッシュピスタチオとナッツの食感も楽しい一皿。

---





# SCONE

## SCONE & ICE

Bitter Caramel & Vanilla

ビターキャラメル & バニラ

682 [ 750 ]

バニラが香るスコーンを、  
アイスを溶かしながら召し上がれ。  
ほろ苦いキャラメルソースがアクセント。

Orange Chocolat

オレンジショコラ

755 [ 830 ]

チョコチップスコーンに  
厚切りのドライオレンジとティラミスアイス、  
チョコソースを合わせました。

Strawberry Shortcake

ストロベリーショートケーキ

773 [ 850 ]

ストロベリーショートケーキアイスと  
甘酸っぱい苺のソースをトッピングした、  
スペシャルなスコーンです。

## SCONE with Whipped Butter

シンプルなスコーンに、発酵ホイップバターを添えました

Vanilla Scones

バニラ スコーン

409 [ 450 ]

Chocolate Chip Scone

チョコチップ スコーン

409 [ 450 ]

**DRINK SET** ¥200 OFF  
ドリンクセット

上記メニューと一緒にご注文でソフトドリンク(スラッシーとシェイクは除く)を  
200円引きでご提供いたします

# DRINK

YURT's recommend drink  
Specialty Coffee,  
Slushy, Soyshake, Wine Slushie,  
Signature Beer Mojito,  
& Original Cocktail etc...

# COFFEE



## YURTがこだわる、コーヒーのこと

“YURTブレンド”は、神戸に店舗を構えるTAOCA COFFEEがYURTのために作ったオリジナルブレンドです。

カフェタイムにはもちろん、ランチやディナーの後のくつろぎの一杯としても。さまざまなシーンに寄り添う、フルーティーでコクのある味わいに仕上がりました。また、季節ごとにおすすめのシングルオリジンも1種、ご用意しています。

### SPECIALTY COFFEE

YURT Blend  
YURTブレンド 深煎り

ESPRESSO	527 [580]
HOT	573 [630]
ICE	573 [630]

新緑、澄んだ空気、差し込む光、小鳥のさえずり。グアテマラの透明感とコク、ブラジルの甘さと滑らかな触感。深いコク、ボディ感とフルーツやチョコのような甘さが広がるオリジナルブレンドです。

《ブレンド内容》 ・グアテマラ アルコイリス農園  
・ブラジル アカウア農園  
※時期によって農園が変わります

Volka washed  
エチオピア イルガチェフェ washed 浅煎り

[HOT]

664 [730]

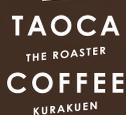
アラビカ種発祥の地であるエチオピア南西部ジマ地方。その中でも特に素晴らしい風味を持つのが、“イルガチェフェ”のコーヒーです。透明感と果実味、華やかさがあるエチオピアのスペシャルティコーヒーをお楽しみください。

《地域》 エチオピア・イルガチェフェ

### LATTE

ミルクは豆乳に変更できます

Cafe Latte カフェラテ [HOT / ICE]	627 [690]	Caramel Latte キャラメルラテ [HOT / ICE]	709 [780]
Hazelnut Latte ヘーゼルナッツラテ [HOT / ICE]	709 [780]	Cafe Mocha カフェモカ [HOT / ICE]	709 [780]



TAOCA COFFEEは、2014年に兵庫県・西宮に生まれたスペシャルティコーヒー専門店です。

YURTがTAOCA COFFEEを選ぶ理由、もっと詳しく >>>>



# TEA

豆乳で作ったソイラテシリーズ ※ミルクに変更も可能です



Green Tea Latte  
抹茶ソイラテ  
[HOT / ICE]

673 [740]



Hojicha Latte  
ほうじ茶ソイラテ  
[HOT / ICE]

673 [740]

Earl Grey Milk Tea  
アールグレイ ミルクティー  
[HOT / ICE]

691 [760]

Earl Grey Straight Tea  
アールグレイ ストレートティー  
[HOT / ICE]

618 [680]

Ginger chai \*Rooibos tea based  
ジンジャーチャイ (ルイボスティープース)  
[HOT / ICE]

※豆乳に変更も可能です 764 [840]

Herb Tea  
ハーブティー [HOT]  
レモングラス・ラベンダー・ベルガモット ブレンド

618 [680]



PLANT BASED MENU

# SLUSHY

フルーツと氷で作るシャーベットドリンク



Acai & Banana Berry

アサイー・バナナベリー 891 [980]

スーパーフードのアサイーとブルーベリーのフルーティーな酸味に、クリーミーなバナナの甘味を加えました。



Kiwi Passion

キウイパッション 800 [880]

フレッシュなキウイとパッションフルーツのトロピカルな味わいが楽しめる、果実味あふれるスラッシー。



# SHAKE

YURTオリジナルのデザートシェイク

COFFEE Chocolate Nuts

COFFEE チョコナッツ 891 [980]

ミルクの甘さとエスプレッソのほろ苦い風味が混ざり合って大人な味わいに。自家製のコーヒーゼリーを合わせた飲むデザート。

Blueberry Yogurt

ブルーベリーヨーグルト 891 [980]

ブルーベリー果肉が入った濃厚ソースをヨーグルトシェイクに合わせました。よく混ぜてどうぞ。

Honey Lemon

ハニーレモン 864 [950]

蜂蜜の優しい甘さとレモンの甘酸っぱく爽やかな味わいが口に広がるヨーグルトシェイク。



# OTHER

100% Apple Juice

すりおろしりんごジュース 618 [680]

Mango Juice

マンゴージュース 573 [630]

Cola

コーラ 500 [550]

Homemade Lemonade

自家製レモネード 618 [680]

Blood Orange Juice

ブラッドオレンジジュース 573 [630]

Ginger Ale

ジンジャール 500 [550]

Perrier

ペリエ 591 [650]



PLANT BASED MENU

# BEER

## Draft Beer

Heartland  
生ビール(ハートランド) 591 [ 650 ]

---

## Non Alcohol Beer

KIRIN Green's Free  
グリーンズ フリー 591 [ 650 ]

---

# HIGHBALL

ALL 591 [ 650 ]

Highball  
ハイボール

---

Cassis Highball  
カシスハイボール

---

Ginger Highball  
ジンジャーハイボール

---

Orange Highball  
オレンジハイボール

---

Coke Highball  
コークハイボール

---

# MOJITO

ALL 800 [ 880 ]

Mojito  
モヒート

バカルディモヒート / ソーダ /  
ミント / ライム

---

Coke & Lemon Mojito  
コーク&レモンモヒート

バカルディモヒート / コーラ /  
ミント / レモン

---

Pineapple & Ginger Mojito  
パイン&ジンジャーモヒート

バカルディモヒート / ジンジャーエール /  
パインジュース / ミント / ライム

---

# SIGNATURE BEER MOJITO

清涼感のあるモヒートにビールを合わせた  
YURTオリジナルのピアモヒート

ALL 873 [ 960 ]

Beer Mojito  
ピアモヒート

バカルディモヒート / ビール /  
ミントシロップ / ライム / ミント

---

Blood Orange Beer Mojito  
ブラッドオレンジピアモヒート

バカルディモヒート / ビール /  
ブラッドオレンジジュース / ミント / ライム

---





# ORIGINAL COCKTAIL

ALL 709 [ 780 ]

Pineapple Paloma  
パイナップルパローマ

テキーラ / パイナップルジュース / トニック / ピンクグレープフルーツ / パウダー

Amaretto Tea Cooler  
アマレットティークーラー

アマレット / 紅茶 / トニック / オレンジ

Homemade Lemonade Sour  
自家製レモネードサワー

レモネードシロップ / サワー / レモン

Beach Side Wine Cooler  
ビーチサイドワインクーラー

赤ワイン / コアントロー / グレナデン / マンゴージュース / オレンジ

# WINE SLUSHY

果実感たっぷりのスラッシーに  
ワインシャーベットを合わせたカクテル

ALL 891 [ 980 ]

Blueberry Banana Acai / RED WINE  
ブルーベリーバナナ・アサイー / RED WINE

Blood Orange Mango / WHITE WINE  
キウイパッション / WHITE WINE



# COCKTAIL

ALL 636 [ 700 ]

**RUM**  
Rum & Tonic  
ラムトニック  
Rum & Coke  
ラムコーク  
Rum Buck  
ラムバック

**TEQUILA**  
Tequila & Tonic  
テキーラトニック  
Tequila Coke  
テキーラコーク

**MALIBU**  
Malibu Coke  
マリブコーク  
Malibu Pineapple  
マリブパイ

**VODKA**  
Moscow Mule  
モスコミュール  
Screw Driver  
スクリュードライバー  
Vodka & Tonic  
ウォッカトニック

**CASSIS**  
Cassis Soda  
カシスソーダ  
Cassis Orange  
カシスオレンジ  
Cassis Grapefruit  
カシスグレープフルーツ

**GIN**  
Gin & Tonic  
ジントニック  
Gin Soda  
ジンソーダ  
Gin Buck  
ジンバック

**PEACH**  
Fuzzy Navel  
ファジーネーブル  
Peach Pineapple  
ピーチパイ

# WINE

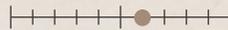
## CHAMPAGNE

Moët & Chandon

### モエ・エ・シャンドン

グリーンアップル、洋ナシといった新鮮な果実、白い花のニュアンスにプリオッシュ、シリアルなどの熟成した香り。フレッシュかつエレガント、口当たりはしなやかで芳醇。

フルーティー ドライ



フランス

B 13,455 [14,800]

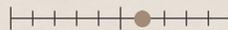
## SPARKLING

Lorimer Brut

### ロリマー ブリュット

新鮮なレモンなど柑橘の香り。繊細な泡に、フレッシュで上質な酸が特徴。

フルーティー ドライ



オーストラリア

G 818 [ 900 ]  
B 3,455 [3,800]

## WHITE

Traminer Riesling Blend / Rosemount

### トラミネール・リースリング ブレンド / ローズマウント

白いバラ、花梨、ライムの華やかなアロマが特徴。口に含むと非常にジューシーで上品な甘さも感じれ、スパイシーなお料理に良く合います。

フルーティー ドライ



オーストラリア

G 800 [ 880 ]  
B 3,182 [3,500]

Finca Del Mar Verdejo / Vicente Gandia

### フィンカ・デル・マール・ヴェルデホ / ヴィセンテ ガンディア

トロピカルフルーツと白い花の香り、口当たりはまるやかでフルーティー。よく溶け込んだ酸が心地よく、長い余韻が続くワイン。

フルーティー ドライ



スペイン

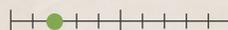
G 800 [ 880 ]  
B 3,182 [3,500]

Gatão Vinho Verde / Vinhos Borges

### ガタオ ヴィーニョ・ヴェルデ / ヴィニョス ボルゲス

ヴィーニョ・ヴェルデとは、「緑のワイン」を意味するポルトガル語。フレッシュで爽快感ある味わいが特徴。

フルーティー ドライ



ポルトガル

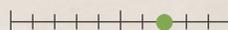
G 836 [ 920 ]  
B 3,818 [4,200]

Sauvignon Blanc / La Playa

### ソーヴィニヨン・ブラン / ラ・プラヤ

フレッシュで繊細な果実の味わい、フルーティーな余韻へと繋がるバランスが特徴。

フルーティー ドライ



チリ

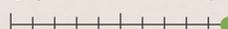
B 4,182 [4,600]

Chardonnay Max Reserva / Errazuriz

### シャルドネ マックス レゼルヴァ / エラスリス

トロピカルフルーツや柑橘系の果実のアロマで程よい酸味と果実味のバランスがとれたフレッシュでフルーティーなワイン。

フルーティー ドライ



チリ

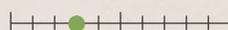
B 6,182 [6,800]

Mar de Lisboa Branco / Chocapalha

### マール・デ・リスボア ブランコ / チョカパーリャ

シーフードとの相性が良い、非常にフレッシュな柑橘系のアロマで果実味を感じ、ミネラル感豊富なワイン。

フルーティー ドライ



ポルトガル

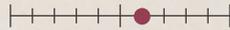
B 4,727 [5,200]

## RED

Shiraz Feast & Vine / Gubb Family

### シラーズ フィースト アンド ヴァイン / ガブ・ファミリー

ブルーベリーやブラックベリーの実味、黒胡椒やブラックオリーブのスパイス、豊富なタンニンの重めのワイン。

ライト  ヘビー

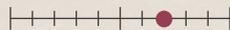
南アフリカ

G 800 [ 880 ]  
B 3,182 [ 3,500 ]

Finca Del Mar Tempranillo / Vicente Gandia

### フィンカ・デル・マール・テンプラニージョ / ヴィセンテ ガンディア

イチゴ、プラム、ブラックベリーなどのアロマの中にカシスやヴァニラの複雑性を感じる軽やかなワイン。

ライト  ヘビー

スペイン

G 800 [ 880 ]  
B 3,182 [ 3,500 ]

Atlantico / Casa Relvas

### アトランティコ / カザ・レウヴァス

果実に由来するボディが豊かで、華やかなニュアンスを伴った新鮮な赤い果実の香り。

ライト  ヘビー

ポルトガル

G 836 [ 920 ]  
B 3,455 [ 3,800 ]

Because, I'm Monastrell from Spain

### ビコーズ アイム モナストレル

プラムやジャムにオレガノや黒オリーブのような香りが楽しめる果実味あふれる甘みが特徴。

ライト  ヘビー

スペイン

B 3,636 [ 3,800 ]

Pinot Noir / Grand Cru Vineyards

### ピノ・ノワール / グラン・クリュ・ヴィンヤーズ

新鮮な果実味が広がり、飲み応えのある味わい。ほのかにスパイシーな風味が残り、キレの良さが特徴。

ライト  ヘビー

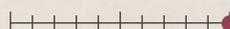
カリフォルニア

B 4,182 [ 4,600 ]

Cabernet Sauvignon / Stel + Mar

### カベルネ・ソーヴィニヨン / ステル + マー

ブラックベリー、キャラメル、ほのかなコーヒーのフレーバーを繊細なタンニンがあるフルボディでジューシーなカベルネ。

ライト  ヘビー

カリフォルニア

B 6,182 [ 6,800 ]

## 食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ

---



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]

Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.

You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描QRCode，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。