

dinner menu

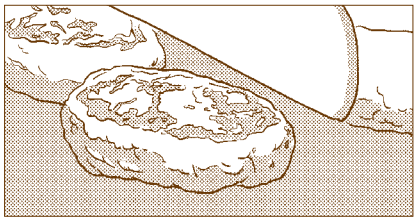


KOBE DUCHAMP
restaurant

港町神戸の歴史とともに育まれた、洋食文化を今に受け継いで
技術と手間を惜しまず調理する、極上の神戸洋食をご提供します。

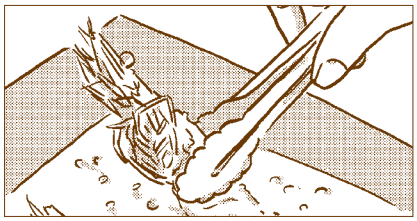
高い天井の落ち着いた空間で
気軽なお食事から、神戸観光のごちそう、団体様でのご宴会など
幅広いお客様にご利用いただけます。

神戸デュシャンのこだわり



手ごねハンバーグ
Hamburger Steak

国産牛と豚肉の合挽きミンチを使い、
素材の旨みを逃さぬよう丁寧に手ごねしています。
食べた瞬間に溢れる、肉汁たっぷりの豊かな味わいをお楽しみください。



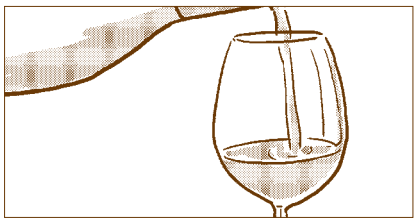
フライ
Fry

素材の味を大切に、ひとつひとつ丁寧に仕上げています。
サクッと軽やかな衣と、素材本来の旨味を引き出す揚げ加減にこだわり、
洋食ならではの味わいをお楽しみいただけるようご用意しています。



お米とパン
Rice and Bread

お米：神戸で創業132年の「笑顔の米屋 いづよね」さんより、
無農薬・減農薬栽培にこだわった国産米を使用しています。
パン：ミルク感あふれる芳醇な香りに、ちょうど良い塩加減の、
洋食屋にあわせた、どこかレトロなパンをご用意しています。



洋食に合うワイン
Wine

洋食に合うワインをシェフ自慢の洋食との相性を考えて厳選して
ご用意いたしました。
お料理に合わせて、ぜひお好みの一杯をお楽しみください。

Kobe yôshoku menu

名物 煮込みハンバーグ シチュー仕立て

Stewed Hamburger Steak

￥2,000（税込￥2,200）

素材にこだわった肉汁たっぷりのハンバーグ。
玉ねぎ・人参・セロリ・牛肉などを入れて
じっくりと時間をかけて作る自慢のデミグラスソースに
お野菜のうまみがじっくり溶け込んだ神戸デュシャンの名物。



煮込みハンバーグ 北坂たまごのグリルドエッグ

Egg Stewed Hamburger Steak

￥2,200（税込￥2,420）

煮込みハンバーグ ラクレットチーズ

Cheese Stewed Hamburger Steak

￥2,400（税込￥2,640）

ハンバーグステーキ デミグラスソース

Hamburger Steak Demi-glace sauce

￥2,000（税込￥2,200）

ずわい蟹のクリームコロッケ

Snow Crab Cream Croquette

￥1,700（税込￥1,870）

エビフライ 自家製タルタルソース

Fried Shrimp with Homemade Tartar Sauce

￥2,100（税込￥2,310）

名物 煮込みハンバーグ＆エビフライのコンボ

Stewed Hamburger Steak & Fried Shrimp

￥2,500（税込￥2,750）

名物!煮込みハンバーグ＆ずわい蟹のクリームコロッケのコンボ

Stewed Hamburger Steak & Snow crab Cream Croquette

￥2,400（税込￥2,640）

三元豚のポークカツレツ

Sangenton Pork Cutlet

￥1,900（税込￥2,090）

北坂たまごのオムライス

KITASAKA Egg Omelet Rice

￥1,500（税込￥1,650）

KOBE Beef

神戸牛 × 洋食

世界から認められ、求められるJAPANブランド
『KOBE BEEF』を絶品の神戸洋食としてご用意。
神戸ならではの一皿、ぜひご賞味ください。

神戸牛煮込みハンバーグ
Kobe Beef Stewed Hamburger Steak

￥2,600（税込￥2,860）

ナイフを入れると肉汁が溢れ出すハンバーグを
自慢のデミグラスソースと一緒にご賞味ください。

※神戸牛煮込みハンバーグは肉総量中神戸牛を
40％使用しています。



神戸牛ビーフカツレツ
Kobe Beef Cutlet

￥6,400（税込￥7,040）

お肉に程よく火を通し柔らかく
仕上げました。お好みでマスタード
をつけてお召し上がりください。



神戸牛サーロインステーキ
Kobe Beef Sirloin Steak

￥12,000（税込￥13,200）

きめ細やかな霜降りの神戸牛サーロイン。
上質な脂の甘みをお愉しみください。

※仕入状況により、ご提供出来ない場合がございます。



options

スープ
soup

￥450（税込￥495）

ライス
rice

￥330（税込￥363）

パン
bread

￥330（税込￥363）

Dessert

淡路島北坂たまごのプリン
KITASAKA Egg Pudding

￥500（税込￥550）



淡路島 北坂養鶏場の北坂たまご
ヒヨコの時から丁寧に育てられた日本に約6％しかない日本在来の純国産鶏が産む、こだわりのたまごです。

course

メインが選べる神戸デュシャンコース
Choice of Main Kobe Duchamp Course

￥4,600（税込￥5,060）

季節のスープ
Soup

黒毛和牛のローストビーフ 粒マスタードソース
Hors d'oeuvre

選べるメイン ＜下記から一品お選びください＞
Main Dish

名物 煮込みハンバーグ **Stewed Hamburg**	名物 煮込みハンバーグ シチュー仕立て 名物 煮込みハンバーグ 北坂たまごのグリルドエッグ +¥200（税込¥220） 名物 煮込みハンバーグ ラクレットチーズ +¥400（税込¥440）
ハンバーグステーキ **Hamburger Steak**	ハンバーグステーキ デミグラスソース
煮込みハンバーグと 洋食メニューのコンボ **Combo Plate**	名物 煮込みハンバーグ＆ずわい蟹のクリームコロッケのコンボ +¥700（税込¥770） 名物 煮込みハンバーグ＆エビフライのコンボ +¥900（税込¥990）
神戸牛メニュー **Kobe Beef**	神戸牛煮込みハンバーグ +¥900（税込¥990） ※神戸牛煮込みハンバーグには肉総重量中神戸牛を40%使用しています 神戸牛ビーフカツレツ +¥4,500（税込¥4,950） 神戸牛サーロインステーキ +¥8,100（税込¥8,910） ※仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。

パン or ライス
Bread or Rice

北坂たまごを使った こだわりのプリン
Dessert

コーヒー or 紅茶
Cafe

洋食屋
神戸デュシャン
KOBE DUCHAMP
RESTAURANT

SEASONAL MENU



赤穂市坂越産カキフライ タルタルソース

数量限定

Fried Oyster

¥2,500（税込¥2,750）

大粒で加熱しても旨味が逃げずに身が縮みにくい、
兵庫県赤穂市坂越の有限会社船曳商店が手掛ける
ブランド養殖牡蠣「サムライオイスター」を使用した牡蠣フライ。

英国ウスター市で生まれた、
本物のウスターソース「リーペリンウスターソース」は、
素材のうまみを引き出し、独特のコクと深みを与えてくれます。
牡蠣フライと是非ご一緒に！