



表示料金は全て税込の価格です。

Food Menu フードメニュー



パスタコース 3,960

本日の前菜盛り合わせ、サラダ、パスタ（下記のパスタからひとつお選びください）
パン、本日のデザート、ドリンク

パスタセット 2,530

サラダ、パスタ（下記のパスタからひとつお選びください）、パン、ドリンク

（パスタ単品 1,980）

小柱・山菜・筍のアーリオ・オーリオのスパゲッティーニ

蛤と菜の花のピリ辛トマトソース 米粉の生パスタ

季節の野菜とパンチェッタのクリームソース 生ショートパスタ

ウニのクリームソース スパゲッティーニ (+ 770 円)



但馬牛と八鹿ポークのハンバーグセット

但馬牛と八鹿豚のハンバーグは、ふっくらと柔らかでジューシー。特製ソースは、サイレンスリゾートの養蜂場で採れた「生はちみつ」にカフェで淹れる「エスプレッソ」とイタリア産赤ワインを加えて作り上げました。

季節のスープ、パン、ドリンク 2,800

本日のおすすめ料理 2,800

1日5食限定 毎日旬の食材を使ったシェフ自慢のお料理をご用意いたします。
詳細につきましてはスタッフにお尋ね下さい。

白いんげん豆とムール貝と小エビのスープ 2,200
サラダ、パン、ドリンク

海老フライのホットサンド ヘルメスソース 2,200
ドリンク

コース、セットメニューのドリンクは、以下からお選びください。

セットドリンク

コーヒー —— オリジナルブレンドコーヒー2種「風の小路」・「森の静寂」
エスプレッソ / アメリンカンコーヒー / アイスコーヒー

ティー —— レモンバーベナプロバンス / インペリアルアールグレイ
ハーバルスパイスティー / カモミールフラワー / バニラルボイス

+220 ラテ / カプチーノ

+330 フルーツティ / 季節のラテ / ココア

Dolce Menu ドルチェメニュー

当カフェテリアのドルチェは、オーダーをいただいているからひとつずつお仕上げするため、お時間を頂きます。ご了承くださいませ。

アレルギーを含むドルチェメニューには表示をしております。アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフにお申し付けください。また、ドルチェの製造場ではりんごを含む製品を生産していますのでご注意ください。

ドルチェセットにはドリンクが付きます。7ページをご参照ください。



写真とは異なる場合がございます。

アレルギー (ペストリー) : 乳、小麦、卵、
アレルギー (フィンガーフード) : えび、いか、牛、豚など

しずこのアフタヌーンティー・冬

要予約

4,200

2種類のスコーンと6種類のドルチェが集結。

焼き立てスコーン2種 (プレーン・ローズマリー)、自家製ジャム2種とクロテッドクリーム
フランス産バローナの深みあるチョコレートムース、鳴門金時とカリンジヤム、ストロベリーの
ケーキ、柿のパイ包み焼き、贅沢にココアを使用したティラミス、フランボワーズとゼリー

本日のフィンガーフード ※本日の内容はスタッフにお尋ねください。
紅茶またはハーブティー【ドリンクメニューよりおひとつお選びください】

以下3つのメニューはパティシエがお客様の目の前で仕上げます。



アレルギー：乳、小麦、卵、ゼラチン、りんご

六甲アップルパイ 自家製ジェラート添え

セット 2,530 (単品 1,980)

旧六甲山ホテルの名物「アップルパイ」が、サイレンスリゾートスタイルで蘇りました。毎朝焼き上げるパイ生地は軽くてサクッとしています。

※組み合っている場合は、お仕上げしてご提供する場合がございます。



アレルギー：乳、小麦、卵、ゼラチン、アルコール

春モンブラン

セット 2,200 (単品 1,650)

ストロベリーと桜を使ったクリームとソースを何層にも重ねた春限定の絞りたてモンブランです。

※組み合っている場合は、お仕上げしてご提供する場合がございます。



アレルギー：乳、小麦、卵、オレンジ、アルコール

クレープシュゼット 自家製ジェラート添え

セット 2,530 (単品 1,980)

一枚づつ丁寧に焼き上げたクレープ生地をキャラメル、オレンジ、梨のリキュールで煮込んだ逸品。熱々のソースに絡めてお召し上がりください。

※旬の果物を使用しますので、写真とは異なる場合がございます。

※組み合っている場合は、お仕上げしてご提供する場合がございます。



アレルギー：乳、小麦、卵、

いちごショートケーキ

セット2,530（単品1,980）

いちごの自家製コンフィチュールをサンドし、
よりいちご感がアップ。
いちごづくしのケーキに仕上げました。



アレルギー：乳、小麦、卵

とろけるチョコレートタルト

セット2,200（単品1,650）

オーダー後に焼き上げるタルトの焼き立てなら
ではの贅沢な食感と、目の前で削るダークチョコ
レートの香りをお楽しみください。
冷たいアイスと一緒にサービスします。



アレルギー：乳、卵

クレームブリュレ

ベリーフルーツ添え

セット2,200（単品1,650）

カソナードでキャラメリゼした濃厚なクレームブ
リュレに、相性抜群のベリーフルーツを盛り合わせ

自家製スコーン

セット 2,200 (単品 1,650)

焼きたてスコーン (プレーン、フルーツティー、ローズマリー)

ジャムとクロテッドクリーム

アレルギー：乳、小麦、卵

セットメニューのドリンクは、以下からお選びください。

セットドリンク

- コーヒー ———— オリジナルブレンドコーヒー2種「風の小路」・「森の静寂」
エスプレッソ / アメリンカンコーヒー / アイスコーヒー
- ティー ———— レモンバーベナプロバンス / インペリアルアールグレイ
ハーバルスパイスティー / カモミールフラワー / バニラルボイス
- +220 ラテ / カプチーノ
- +330 フルーツティ / 季節のラテ / ココア

Gelato ジェラート

こちらは単品でのみご注文いただけます。

ストロベリージェラート

825

アレルギー：乳、小麦、卵

自家製ミルクジェラート バニラ

715

アレルギー：乳、小麦、卵

アフォガート

1,320

アレルギー：乳、卵



ストロベリージェラート

Drink Menu ドリンクメニュー

Coffee コーヒー

エスプレッソ	715	アイスコーヒー	935
アメリカンコーヒー	950	シェケラート	935
オリジナルブレンドコーヒー 風の小路 (華やかな酸味)	950	*サイレンスリゾート ラテ HOT / ICE	1,045
オリジナルブレンドコーヒー 森の静寂 (落ち着いた深み)	950	*カプチーノ	1,045

*コーヒー豆をご購入いただけます。スタッフまでお申し付けください。

*チョコ又はキャラメル ラテアート +55

Teas and Infusions 紅茶・ハーブティ



季節のフルーツティー

小 (1名様分)	1,320
大 (2名様分)	2,420

当館敷地内で採集した生はちみつと一緒に
お楽しみください。

*セットドリンクの場合は +550 円でフルーツティー小
をご注文いただけます。



バンクーバーの tealeaves のオーガニック茶葉を使用した香り高い紅茶やハーブティー。

レモンバーベナプロバンス	1,045	カモミールフラワー	1,045
インペリアルアールグレイ	1,045	バニラルイボス	1,045
ハーバルスパイスティー	1,045		

Hot Chocolate ココア

世界のトップ・パティシエたちに愛される、フランス産ヴァローナのチョコレートを使用したココア。お好みでエスプレッソコーヒーを足して味の変化をお楽しみください。

大人のビターココア HOT / ICE 1,320

Cold Pressed Juice コールドプレスジュース

新鮮な素材をコールドプレスで絞った、栄養たっぷりでスッキリとしたドリンク。

デトックス	1,320	季節のコールドプレス	1,320
りんご、人参、ジンジャー、レモン		セロリ、りんご、オレンジ、その他	

Fresh Juice フレッシュジュース

搾りたてジュース	1,045	自家製ハーブレモネード	1,045
オレンジ又はグレープフルーツ		レモン、ハーブ、自家製生はちみつ	

Soft Drink ソフトドリンク

コカコーラ	880	ジンジャーエール	880
-------	-----	----------	-----

Wine ワイン

本日のグラス赤ワイン 770～

本日のグラス白ワイン 770～

本日のグラス スパークリングワイン 770～

Beer ビール

六甲ビール ベイエール 1,320

兵庫県産山田錦を特殊な方法で仕込みに使用。

お米由来の豊潤な風味を醸し出す、すっきりとしていながらも満足感が得られるビール。

