



表示料金は全て税込の価格です。

Food Menu フードメニュー



イカとミニトマトのアーリオ・オーリオ
(写真はイメージです)

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)

小柱と甘長とうがらしのアーリオ・オーリオ 七味風味 スpagetti-ニ

鶏肉とトマトのラグー 米粉の生パスタ

パンチェッタと色々な豆のグリーンピースのクリームソース 生ショートパスタ

ウニのクリームソース スpagetti-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

限定1日5食 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。

詳細はスタッフにお尋ね下さい。

パン、サラダ、ドリンク

本日のおすすめパスタ

2,530

数量限定のパスタです。旬の食材を生パスタと合わせたシェフのおすすめパスタ。

詳細はスタッフにお尋ね下さい。

パン、サラダ、ドリンク

夏野菜のミネストローネスープ 大葉風味

2,200

旬の夏野菜をトマトで煮込み、うま味を引き出したスープに大葉の爽やかな風味をプラスしました。

パン、サラダ、ドリンク

ポークカツサンド 自家製タルタルとヘルメスソース

2,200

ロース肉を使った柔らかくジューシーなカツレツをラッキョウを加えた自家製タルタルとヘルメスソースで仕上げました。

ドリンク

※ コース、セットメニューのドリンクは7ページよりお選びください。

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。

アレルゲン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。



アレルゲン 小麦、乳、卵、アーモンド、ゼラチン、海老

写真とは異なる場合がございます。

しづこのアフタヌーンティー初夏

初夏を彩る2種類の焼き立てスコーンと5種類のドルチエ

要予約

4,620

2種類のスコーン（プレーン・ローズマリーペッパー）

クロテッドクリーム、自家養蜂の生はちみつと自家製ジャム

5種類のドルチエ

レモンとメロンのタルト／クランベリーとアールグレイのバターケーキ／アップルマンゴーと柚子のモンブラン／カシスケーキ／フルーツゼリー

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。

コーヒー、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ェがお客様の目の前で仕上げます。



アレルゲン：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。

※混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。



アレルゲン：乳、小麦、卵

アップルマンゴーと柚子のモンブラン
セット 2,530 (単品 1,980)

ゴロゴロカットの甘いアップルマンゴーを爽やかな柚子が香るマロンクリームで包みこみました。

※混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。



アレルゲン：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。



マンゴーショートケーキ

セット 2,530 (単品 1,980)

なめらかなマンゴークリームをしっとりした生地と生クリームで包み、濃厚な甘味のアップルマンゴーを飾りました。

※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。

アレルゲン：小麦、卵、乳、ゼラチン



季節のフルーツとヨーグルトのパフェ

セット 2,530 (単品 1,980)

季節のフルーツを使った贅沢なパフェ
(キウイフルーツ、グレープフルーツ ルビー)

※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。

アレルゲン：乳、小麦、卵、ゼラチン、キウイフルーツ、オレンジ



フレンチトースト自家製ジェラート添え

セット 2,200 (単品 1,650)

外はキャラメリゼしてカリッと、中はふんわりと異なる食感をお楽しみいただけるように焼き上げました。
フルーツのソテー、そして自家製生はちみつとジェラートに絡めてお召し上がり下さい。

アレルゲン：乳、小麦、卵、リンゴ

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

アレルゲン：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 / アメリカンコーヒー / アイスコーヒー
ティー	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 / バニラルイボス
+ 220	ラテ / カプチーノ
+ 330	フルーツティー / フルーツアイスカモミール / 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。

生はちみつと淡路レモンの
ミルクジェラート 825

アレルゲン：乳、卵、小麦、ゼラチン

ストロベリージェラート 825

アレルゲン：乳、卵、小麦

自家製ミルクジェラート バニラ 715

アレルゲン：乳、卵、小麦

アフォガート 1,320

アレルゲン：乳、卵



生はちみつと淡路レモンのミルクジェラート

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	950
アメリカンコーヒー	950	シェケラート	950
オリジナルブレンドコーヒー 風の小路 (華やかな味)	950	*サイレンスリゾート ラテ HOT / ICE	980
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	980
*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。			*チョコヌハキャラメル ラテアート +55

Teas and Infusions 紅茶・ハーブティー



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
一緒に楽しめます。

*セットドリンクの場合は +330円 で
フルーツティー一小をご注文頂けます。

T バンクーバーの tealife 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。
TEALEAVES

インペリアルアールグレイ	1,045	カモミールフラワー	1,045
ハーバルスピイスティー	1,045	バニラルイボス	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

りんご、人参、ジンジャー、レモン

季節のコールドプレス 1,320

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

オレンジ又はグレープフルーツ

自家製ハーブレモネード 1,320

レモン、ハーブ、自家製生姜はちみつ

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 1,320

六甲ビール ベイエール

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、すっきりとしているながらも満足感が得られるビール。



KIDS MENU

トマトスパゲッティ

オムライス

唐揚げ

サラダ

フライドポテト

ジェラート

オレンジジュース

¥ 1,650

