

Food Menu 7-14==-



 1 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)

自家製生パスタ パンチェッタ・ブロッコリー・トレヴィス・クルミのクリームソース 自家製ほうれん草のフェットチーネ 数量限定

マグロのアーリオ・オーリオスパゲッティーニ 山葵の香り 白葱のフリット

ワタリガニトマトクリームソース 米粉の生パスタ

ツナとキノコと小蕪のクリームソース 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)



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、ジューシーでふっくらと柔らか。特製ソースは、サイレンスリゾートにある養蜂場で採れた「生はちみつ」、カフェでおなじみ「イタリアンエスプレッソ」、イタリア産赤ワインを使用。最初の一口はぜひ、ソースなしでお肉の味をお楽しみください。

季節のスープ、パン、ドリンク 2,800

15種の野菜とフルーツを使ったサラダセット

3,080

旬の野菜・フルーツ・生ハムを使ったサラダ、パン、季節のスープ

デザート:アボカドの自家製生はちみつマリネ

ドリンク

魚介の酒粕のスープセット

2,200

サラダ、パン、ドリンク

但馬牛のひき肉と色々な豆のスープ カレー風味

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 / バニラルイボス

その他のドリンク(8-10ページ参照(上記ドリンク除く))

1,100 円未満のドリンク ---- + 220 円でご注文いただけます。

1,100 円以上のドリンク --- + 550 円でご注文いただけます。

Dolce Menu Fresz

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一つ一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(ペストリー): 乳、小麦、卵、 アレルゲン(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。

バローナの香ばしく深みのあるチョコレートムース、鳴門金時とカリンジャム、苺のケーキ 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

焼きたてスコーン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一つお選びください】

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、ゼラチン、アルコール

苺と栗の生モンブラン

セット 2,530 (単品 1,980)

パティシエが目の前で絞る栗クリームの香り とフレッシュな苺を組み合わせたモンブランは 期間限定でお楽しみいただきます。

※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、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。

※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、

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。



アレルゲン: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。



アレルゲン: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 _____

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 / バニラルイボス

1.100 円未満のドリンク ---- + 220 円でご注文いただけます。

1.100 円以上のドリンク + 550 円でご注文いただけます。

Gelato ジェラート

こちらは単品でのみご注文いただけます。

いちごのジェラート 825

アレルゲン:乳、小麦、卵

自家製ミルクジェラート バニラ 715

アレルゲン:乳、小麦、卵

アフォガート 1,320

アレルゲン:乳、卵



苺のジェラート

Drink Menu Fuyax==-

Coffee =-e-

| エスプレッソ | 715 | アイスコーヒー | 935 |
|-----------------------------------|--------|----------------------------|-------|
| アメリカンコーヒー | 935 | 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) | 1,045 | *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) | 1,045 | *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。 | 1,0 13 | *チョコ又はキャラメル ラテアート | +55 |

Teas & 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ご一緒に 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。

FEALEAVES

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 ==7

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 =-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 yakkuya

コカコーラ

880

ジンジャーエール

880

Wine 712

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。





セットにはドリンクが 付きます。メニューより お選びください。

数量限定

ひな鶏のポトフ仕立て セット 2,800 サラダ、パン、ドリンク

数量限定

冬野菜と旬魚の アクアパッツァ風 セット 2,800 サラダ、パン、ドリンク

※全てサービス料込、税込の 価格です。

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は絡めてお召し上がり下さい。



アレルゲン:乳、小麦、卵