

THE GRILL

L u n c h M e n u



バーベキューランチ

BBQ Lunch

11:00 - 16:00

ランチ BBQ -A-
BBQ Lunch - A -

3,800

US ロース・八鹿豚・淡路鶏・ソーセージ・焼き野菜5種盛り・付きだし3種盛り合わせ
兵庫県産コシヒカリ・味噌汁・デザート2種盛り合わせ・ドリンクバー

ランチ BBQ -B-
BBQ Lunch - B -

5,800

但馬牛2種・ソーセージ・焼き野菜5種盛り・付きだし3種盛り合わせ
兵庫県産コシヒカリ・味噌汁・デザート2種盛り合わせ・ドリンクバー

キッズ BBQ
Kids BBQ

2,000

US ロース・八鹿豚・淡路鶏・ソーセージ・焼き野菜5種盛り・本日のミニ前菜
兵庫県産コシヒカリ・季節のデザート・ドリンクバー

※ +1,500 円で US ロースを但馬牛に変更可能です。



バーベキューサイドメニュー
BBQ Side Menu

Meat

ハニーマスタードのスペアリブ Spareribs Honey & Mustard 当館で採集した非加熱の生はちみつを 使用しています。	1,900	但馬牛 60g Tajima beef	1,800
ソーセージ盛り合わせ Assort of Sausage シンプルソーセージ、チョリソー、 しいたけソーセージ、大葉ソーセージ	1,200	US ロース 60g Sirloin from US	1,000
但馬牛のステーキ 200g Tajima Beef Steak	6,000	八鹿豚 60g Yoka pork	1,200
		淡路鶏 60g Awaji chicken	800

Seafood

特大ガーリックシュリンプ Garlic Prawn	1,100	まるごとイカのロースト Roast squid	700
六甲白味噌づけサーモン Salmon marinated with Rokko miso	1,300	ホタテ Scallop	300

Vegetable

ニンニクホイル焼き Garlic in foil	600	まるごととうもろこし Whole corn	700
アボガドチーズ Avocado & Cheese	600	淡路産たまねぎのロースト Roast onion from Awaji	500
野菜の盛り合わせ 5 種 Assorted vegetable	500		

Others

ガーリックバゲット Garlic baguette	300	エビとキノコのアヒージョ Ahijo shrimp and mushroom	1,200
イタリア風バーニャカウダ Italian bagna cauda	500		

Dessert

チョコバナナのキャラメリゼ Caramelized banana with chocolate	400	焼きマシュマロのクラッカーサンド Smore	400
--	-----	---------------------------	-----

アラカルト
À La Carte

但馬牛の特製ビーフシチュー Tajima beef stew	5食限定	2,800
兵庫県産コシヒカリ or パン、サラダ、ドリンクバー付		
但馬牛を使った特製カレーライス Curry & Rice with Tajima beef		1,800
サラダ、ドリンクバー付		
但馬牛 100% のハンバーグ 自家製ポン酢 Hamburger made with 100% Tajima beef served with homemade ponzu sause		2,500
兵庫県産コシヒカリ、サラダ、ドリンクバー付		
タイ風チキンステーキ・ガイヤーン きゅうり、ミョウガとパクチー添え Gayern Thai chicken steak served with cucumber, Japanese ginger and coriander		2,300
兵庫県産コシヒカリ、サラダ、ドリンクバー付		
豚肩 ロース グリル ごろごろ野菜のソース Roast pork with vegetable sauce		2,300
兵庫県産コシヒカリ、サラダ、ドリンクバー付		
ふわとろ オムライス キノコ入り但馬牛デミグラスソース Omelette rice served with Tajima beef demiglace sauce with mushrooms		2,300
サラダ、ドリンクバー付		
山と海の7種盛り合わせプレート		2,500
但馬牛 100% ミニハンバーガー、サラダ、有頭エビフライ、ホタテ貝柱とグリル野菜、 サーモン、ペンネグラタン、フルーツカクテル Assorted 7 mini dish - hamburger made with Tajima beef, salad, Fried prawn, Grilled scallop and vegetable, Salmon, Fruits cocktail		
ドリンクバー付		
キッズプレート Kids Plate		1,400
オムライス、サラダ、フライドポテト、エビフライ、唐揚げまたはハンバーグ、ドリンクバー ※小学生以下のお子様限定		

THE GRILL

Dinner Menu



バーベキューディナー

BBQ Dinner

16:00 - 20:00

ディナーコース -A-

4,800

BBQ Dinner - A -

但馬牛・八鹿豚・淡路鶏・ソーセージ・焼き野菜5種盛り・付きだし3種盛り合わせ
兵庫県産コシヒカリ・味噌汁・デザート2種盛り合わせ・ドリンクバー

ディナーコース -B-

6,800

BBQ Dinner - B -

但馬牛2種・ソーセージ・焼き野菜5種盛り・付きだし3種盛り合わせ
兵庫県産コシヒカリ・味噌汁・デザート2種盛り合わせ・ドリンクバー

キッズ BBQ

2,000

Kids BBQ

US ロース・八鹿豚・淡路鶏・ソーセージ・焼き野菜5種盛り・本日のミニ前菜
兵庫県産コシヒカリ・季節のデザート・ドリンクバー

※ +1,500 円で US ロースを但馬牛に変更可能です。



バーベキューサイドメニュー
BBQ Side Menu

Meat

ハニーマスタードのスペアリブ 1,900 Spareribs Honey & Mustard はちみつは当館で採集した生はちみつを 使用しております。		但馬牛 60g 1,800 Tajima beef	
ソーセージ盛り合わせ 1,200 Assort of Sausage シンプルソーセージ、チョリソー、 しいたけソーセージ、大葉ソーセージ		US ロース 60g 1,000 Sirloin from US	
但馬牛のステーキ 200g 6,000 Tajima Beef Steak		八鹿豚 60g 1,200 Yoka pork	
		淡路鶏 60g 800 Awaji chicken	

Seafood

特大ガーリックシュリンプ 1,100 Garlic Prawn		まるごとイカのロースト 700 Roast squid	
六甲白味噌づけサーモン 1,300 Salmon marinated with Rokko miso		ホタテ 300 Scallop	

Vegetable

ニンニクホイル焼き 600 Garlic in foil		まるごととうもろこし 700 Whole corn	
アボガドチーズ 600 Avocado & Cheese		淡路産たまねぎのロースト 500 Roast onion from Awaji	
野菜の盛り合わせ 5 種 500 Assorted vegetable			

Others

ガーリックバゲット 300 Garlic baguette		エビとキノコのアヒージョ 1,200 Ahijo shrimp and mushroom	
イタリア風バーニャカウダ 500 Italian bagna cauda			

Dessert

チョコバナナのキャラメリゼ 400 Caramelized banana with chocolate		焼きマシュマロのクラッカーサンド 400 Smore	
--	--	-------------------------------	--

THE GRILL

D r i n k M e n u



ビール
Beer

サントリー ザ・プレミアム・モルツ 800
Santory The Premium Malt's

サントリー オールフリー 600
Santory All Free

六甲ビール
Rokko Beer

六甲山の麓で作られる六甲ビールは六甲山の名水、厳選された麦芽や酵母、
地元の特産物などを使用した、六甲ならではのクラフトビールです。



六甲ビール ベイエール 1,200
Rokko Beer Bay Ale

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。

六甲ビール ブラウンエール 1,200
Rokko Beer Brown Ale

焙煎されたモルトのまろやかな余韻が広がり、柔らかな苦味と優しい口当たりが味わい深く、
美しい琥珀色のビールです。

天地開闢 スサノオ IPA 1,200
Rokko Beer Susano IPA

ホップを大量に使用しトロピカルフルーツのアロマと柑橘系の味わい、
そこに後から来る強い苦味が特徴。アメリカン IPA。

スパークリングワイン Sparkling Wine

本日のグラススパークリングワイン Glass wine of the day	900~
ランブルスコ・グラスパロッサ カ・ヴェルティ 赤・泡 エミリア・ロマーニャ / イタリア ランブルスコ・グラスパロッサ 深いルビー色でしっかりしたボディながらまろやか、香りとのバランスが良い エミリア・ロマーニャ伝統のワイン。 LANBRUSCO GRASPAROSSA/CA'BERTI	3,500
ルスティコ ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スペリオーレ ニーノ・フランコ 白・泡 ヴェネト / イタリア グレーラ 100% ベネト地方を代表する発泡性白ワイン。 洋梨と白い花の香り、柔らかな口当たりとデリケートな味わいが特徴。 RUSTICO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE/NINO FRANCO	4,500
フランチャコルタ・アルマ・グラン・キュヴェ・ブリュット ベラヴィスタ 白・泡 ロンバルディア / イタリア シャルドネ、ピノ・ネロ、ピノ・ビアンコ イタリア最高峰のスパークリングワイン。熟したフルーツとバニラの香りで、 きめ細かな泡が香りを鼻腔に押し上げるエレガントでハーモニーの良い逸品。 FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE BRUT/ BELLAVISTA	7,000
ブリュット・プルミエ NV/ ルイ・ロデレール 白・泡 シャンパーニュ / フランス ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ フローラル、そしてイエローフルーツの香り、香りと調和したフレッシュな味わい。 BRUT PREMIER NV/ LOUIS ROEDERER	11,000
ヴィンテージ・ロゼ 2012 ルイ・ロデレール ロゼ・泡 シャンパーニュ / フランス ピノ・ノワール、シャルドネ レッドベリーと白い花の香りでバランスの良い酸味、そしてほのかな樽の香りが後をひく。 VINTAGE ROSE 2012/ LOUIS ROEDERER	14,000

ドン・ペリニオン 2008 36,000

モエ・エ・シャンドン

| 白・泡 | モエ・エ・シャンドン |

| シャルドネ、ピノ・ノワール |

フルーツとフラワーな香りにシルキーな泡、最後にはしっかりとしたミネラルが感じられます。

DOM PERIGNON 2008/ MOËT & CHANDON

白ワイン White Wine

本日のグラス白ワイン 700~
Glass wine of the day

ムートン・カデ・ブラン 3,400

パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

| 白・辛口 | ボルドー / フランス |

| ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、ミュスカデル |

シャトー・ムートン・ロスチャイルドの精神を受け継ぐ、

ムートン直系のワイン。爽やかで上品な味わい。

MOUTON CADET BLANC/BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

ガーヴィ デル コムーネ ディ ガーヴィ 2018 5,800

ヴィッラ・スパリーナ

| 白・辛口 | ピエモンテ / イタリア |

| コルテーゼ |

フローラルな香りで始まり、柔らかな味わいでフルーティな香りの余韻が残ります。

GAVI DEL COMUNE DI GAVI/VILLA SPARINA

シャブリプルミエ・クリュ・コート・ド・ルシェ 2017 8,500

ダニエル・ダンプ

| 白・辛口 | ブルゴーニュ / フランス |

| シャルドネ |

白いフルーツと花の香りで、キレの良いミネラルと程よい酸味、
そして上品な味わい。

CHABLIS LER CRU COTE DE LECHET/DANIEL DAMPT

ロゼワイン Rosé Wine

	glass	bottle
サンタ・クリスティーナ・ロゼ	750	3,500
アンティノリ		
ロゼ・辛口 トスカーナ / イタリア		
サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラー		
オレンジフラワーとワイルドベリーを中心としたブーケのような華やかな香り。 しっかりしたボディで柔らかな酸味、香りが長く続きます。		
SANTA CRISTINA ROSE / ANTINORI		

赤ワイン Red Wine

本日のグラス赤ワイン	700~
Glass wine of the day	
ムートン・カデ・ルージュ	3,400
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド	
赤・ミディアムボディ ボルドー / フランス	
メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン	
柔らかく熟した緻密なタンニンが溶け合った、エレガントなタッチ。	
MOUTON CADET ROUGE / BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD	
イル・ブルチャート 2016	6,300
アンティノリ	
赤・フルボディ トスカーナ / イタリア	
カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラー	
カシスやブラックベリーなどの芳醇な果実のアロマが特徴。	
豊かな香りが余韻まで愉しめる、深みのある 1 本。	
IL BRUCIATO 2016 / ANTINORI	
ティニャネロ 2015	19,000
アンティノリ	
赤・フルボディ トスカーナ / イタリア	
サンジョベーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン	
スーパータスカンを代表する偉大なワイン。ブラックベリーの奥にスパイスを感じ、 ピロードのように滑らかなフルボディで深いベリーの余韻が残ります。	
TIGNANELLO 2015 / ANTINORI	

カクテル			
Cocktails			

ハイボール Highball	800	カシスソーダ Cassis Soda	850
ジントニック Gin and tonic	850	カシスオレンジ Cassis Orange	850
ジンバック Gin Buck	850	キール Kir	850
ウォッカトニック Vodka Tonic	850	キール ロワイヤル Kir Royale	850
モスコミュール Moscow mule	850	ミモザ Mimosa	850

ノンアルコールカクテル	※スタッフにお尋ねください。	800~
Non Alcoholic Cocktails		

ソフトドリンク			
Soft Drink			

ジンジャーエール Ginger Ale	700	コカ・コーラ Coca Cola	700
オレンジジュース Orange Juice	700	ウーロン茶 Oolong tea	700

西山酒造場
Nishiyama Shuzojo

兵庫県丹波市にて 1849 年よりお酒を作る西山醸造場。磨き上げた酒造りの技術と蔵内の井戸水「椿寿天淙」や兵庫県のお米を使用して作ったこだわりのお酒です。



小鼓 純米吟醸生酒 300ml 1,800
Kotsuzumi Junmaiginjo Namazake

小鼓の定番、純米吟醸。
爽快な香りと、深みのある果実を連想させる味わいが特徴です。

小鼓 栗の本格焼酎 古丹波 800
ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り
Kotsuzumi Kurishochu Kotamba

栗の醸し出す芳醇な香りと、お米のほのかな甘みをあわせ持つ栗焼酎。
やわらかな口当たりかつ角のないまろやかな味わい。

小鼓 深山ぶどう 900
ストレート / ロック
Kotsuzumi Miyama Grape

深山ぶどう、ホワイต์ブランデー、ライムでつくった濃厚なりキュール。
まるでブドウをそのまま頬張ったような果汁感をお楽しみいただけます。

小鼓 モンテオエステ ジン 1,300
ストレート / ロック / ソーダ割り / トニック割り
Kotsuzumi Monte Oeste Gin

ブルーベリー、有機なた豆、黒豆茶など、丹波の名産で造ったドラフトジン。
ベースには米焼酎、さらに酒造ならではの酒粕を加えています。



Tel : 078-891-0650

Email : info@rokkosansilence-resort.com

WEB : www.rokkosansilence-resort.com

instagram



facebook

