

Afternoon Tea

アフタヌーンティー



特別な時間と会話があふれだす英国式アフタヌーンティー

しずこのアフタヌーンティー 晩秋

4,620

【7種類のドルチェと自家製スコーン】

要予約

抹茶のティラミス

はちみつのカヌレ

丹波栗のプリン

柿のタルト

葡萄の水晶ゼリー

洋梨とチョコレートのムース

ピスタチオのオペラ

自家製スコーン（プレーン）

クロテッドクリーム、自家養蜂の生はちみつ

本日のフィンガーフード

コーヒー、紅茶またはハーブティー

アレルギー（ベストリー）：小麦粉・乳・卵、ゼラチン

アレルギー（フィンガーフード）：エビ、イカ、牛、豚など

Pasta Menu パスタメニュー



パスタコース：鶏の親子のカルボナーラ風 ショートパスタと紅葉狩り

パスタコース 3,960

パスタセット 2,530

本日の前菜盛り合わせ
サラダ
パスタ（今月のパスタからお選びください）
パン
本日のデザート
ドリンク

サラダ
パスタ（今月のパスタからお選びください）
パン
ドリンク

柿と生ハムのアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ

八鹿ポークのトマトラグーとサツマイモのフリット
胡椒を練り込んだタリアテッレ

今月のパスタ

鶏の親子のカルボナーラ風 ショートパスタと紅葉狩り

本日のおすすめパスタ **【数量限定】**
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です。
詳細はスタッフにお尋ね下さい。

ウニのクリームソース スパゲッティ (+770円)

セットのドリンクは P4よりお選びください。

単品でもご提供できます。

Food Menu フードメニュー



但馬牛と八鹿ポーク のハンバーグ

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。

ハンバーグコース 4,230

前菜
季節のスープ
パン
デザート
ドリンク

ハンバーグセット 2,800

季節のスープ
パン
ドリンク

【1日5食限定】

本日のおすすめ料理

2,800 ~

毎日旬の食材を使ったシェフ自慢の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。

サラダ
パン
ドリンク

セットのドリンクは P4よりお選びください。

今月のスープ
2,200

秋野菜香るミネストローネスープ

レンコン、ゴボウ、栗、サツマイモなど秋野菜をたっぷり贅沢に使った食べるスープです。

サラダ、パン、ドリンク



今月の
サンドウィッチ
2,200

トリュフの玉子サンド

なめらかな玉子の食感とトリュフの芳醇な風味が相まった贅沢なサンドウィッチです。

ドリンク



セットのドリンクは P4よりお選びください。



写真はイメージです。

トマトスパゲティ
 オムライス
 からあげ
 サラダ
 フライドポテト
 ジェラート
 オレンジジュース

セットドリンク

コーヒー

- ・ブレンドコーヒー
 オリジナルブレンド「森の静寂」「風の小路」
- ・アメリカン
- ・エスプレッソ
- ・アイスコーヒー

紅茶

- ・インペリアルアールグレイ
- ・カモミールフラワー
- ・アイ스티ー

その他のドリンク

- ・サイレンスリゾート ラテ +220
 HOT/ICE
- ・カプチーノ +220
- ・季節のフルーツティー +330
- ・季節のフルーツカモミールティー +330
 HOT/ICE
- ・大人のピターココア +330
- ・季節のドリンク +330
 季節のドリンクは P8をご参照ください。

L I V E

Dolce Menu

パティシエがお客様の目の前でお仕上げするドルチェメニュー



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。なお、組み合わせている場合は、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下さい。



六甲アップルパイ 自家製ジェラート添え

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。

アレルギー：乳、小麦、卵、ゼラチン、りんご

セット 2,530
(単品 1,980)

ドルチェセットにはドリンクが付きます。4ページをご参照ください。



丹波栗のモンブラン

求肥で包んだ栗入りの
バニラジェラートと
マロンクリームの上に
丹波栗の自家製渋皮煮を
贅沢に乗せました。

アレルギー：乳、小麦、卵

セット 2,530
(単品 1,980)

クレープシュゼット 自家製ジェラート添え

一枚ず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。

アレルギー：乳、小麦、卵、オレンジ

セット 2,530
(単品 1,980)



※ 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。

Dolce Menu ドルチェ メニュー



丹波栗のショコラパフェ

旬の柿と香ばしさが特徴のほうじ茶アイス、スパイシーチョコレートムース、丹波栗の自家製渋皮煮をグラスに詰め込んだ贅沢なパフェです。お好みで別添えのほうじ茶ラテを注ぎ、ショコラを溶かしてお召し上がり下さい。

アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

セット 2,530
(単品 1,980)



カシスと栗のショートケーキ

中に隠された栗のクリームとカシスクリームの優雅な組み合わせをご賞味ください。

アレルギー：小麦、卵、乳、ゼラチン

セット 2,530
(単品 1,980)



シャインマスカットと巨峰の寒天ゼリー

3種の寒天ゼリーとフルーツゼリーの上にシャインマスカットと巨峰を贅沢に乗せた一皿。ぶどうのシャーベットをパッションフルーツのソースでお召し上がりください。

アレルギー：乳、ゼラチン、オレンジ

セット 2,200
(単品 1,650)

※ 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。

自家製スコーン

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、ゼラチン

セット 2,200
(単品 1,650)



ジェラート

こちらは単品で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

アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

ストロベリージェラート 825

アレルギー：乳、卵、小麦

自家製ミルクジェラート バニラ 715

アレルギー：乳、卵、小麦

アフォガート 1,320

アレルギー：乳、卵



生はちみつと淡路レモンのミルクジェラート



Seasonal Drink 季節のドリンク

焦がしはちみつラテ

HOT / ICE

980



ほろ苦く焦がしたはちみつ
がキャラメルとなって優しい
甘さを引き立てます。



抹茶ラテ

980



まろやかなミルクがホワイトチョコ
レートと抹茶を暖かく包み込みました。
心が温まる一杯です。

季節のフルーツティー

1,320



当館敷地内で採集した自家製
生はちみつと一緒に楽しみ
ください。



* セットドリンクの場合は
+330円でご注文頂けます。

カカオドリンク

Cacao Drink

大人のビターココア

HOT / ICE

1,320

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。

Drink Menu ドリンクメニュー

コーヒー

Coffee

エスプレッソ	715
アメリカンコーヒー	950
オリジナルブレンドコーヒー 風の小路(華やかな味)	950
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
アイスコーヒー	950
シェケラート	950
*サイレンスリゾート ラテ HOT / ICE	980
*カプチーノ チョコ又はキャラメル ラテアート	980 +55

*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。

ソフトドリンク

Soft Drink

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。	1,320
自家製ハーブレモネード レモン、ハーブ、自家製生はちみつ	1,045
コココーラ	880
オレンジジュース	880
ジンジャーエール	880
ノンアルコールビール	660

紅茶・ハーブティ

Teas and Infusions

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



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。

アルコールドリンク

Alcohol Menu

六甲ビール ベイエール	1,320
本日のグラス スパークリングワイン	1,100～
本日のグラス白ワイン	770～
本日のグラス赤ワイン	770～

自家養蜂非加熱生はちみつ

サイレンスリゾートの養蜂場は薬を使わずに蜂の衛生管理や健康管理をしています。

毎月1回、専属スタッフが養蜂家と一緒に巣板を一枚ずつ丁寧に入念にチェックいたします。

街とは気候や植生の異なる六甲山のはちみつは濃厚な味わいと芳醇な香りが特徴なのですが、採蜜された時期によってはちみつの味や香りが異なります。



当はちみつを原料、調味料とした商品/メニューには、このマークを記しております。



自家養蜂 生はちみつ 食べ比べセット

-- 採集月によって異なる香りを楽しむ生はちみつ --

採蜜する時期によって、はちみつは香りも味わいも全く違うことをご存じでしょうか。生はちみつならではの、そして自家養蜂だから楽しめる香りの異なる貴重なはちみつをセットにしました。

ハーブの香りとおささりした味わいの5月、とろーりと濃厚な香りとおささりした味わいの6月、さらに花の香りを楽しむ8月の3種類が限定50セットになりました。



オリジナル・クラフトジン

Original Craft Gin

静 S I Z ストレート / ロック / ソーダ割り

兵庫県産の酒米で仕込んだスピリッツにジュニパーベリー、柚子、赤紫蘇、抹茶とサイレンスリゾートが養蜂して収穫した蜜蝋の豊かな個性を調和させました。

酒蔵が作る上品で爽やかな香りと、奥深い味わいのジンです。

IWSC 2022ジン部門 銀賞受賞

International Wine and Spirit Competition
インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション