

空のダイニング

Lunch Menu



表示料金は全て税込の価格です。



カジュアルランチコース
Lunch Course



1名様 3,300

洋梨と生ハムの彩サラダ

季節のスープ

パン または ライス

メイン（以下より一品お選びください）

サーモンのソテー アンチョビバターソース

豚ロースのロースト 栗のペースト

本日のおすすめ 内容はスタッフにお尋ね下さい

自家製デザート2種盛

ドリンクバー

カジュアルランチコース



サーモンのソテー アンチョビバターソース / 豚ロースのロースト 栗のペースト

アラカルト
À La Carte

但馬牛と八鹿ポークのハンバーグ

自家養蜂はちみつと赤ワイン、深いコクの
エスプレッソのソース

2,800

季節のスープ

兵庫県産米のライス

ドリンクバー



秋野菜カレー

但馬牛の特製カレー

2,850

サラダ

ドリンクバー

秋野菜カレー

2,200

サラダ

ドリンクバー

きのこのオムライス

自家製 トマトシチューソース

2,530

サラダ

ドリンクバー



シェフ特製 旬の前菜盛り合わせ 1,100

アラカルト
À La Carte

シーフードのアクアパッツァ

本日入荷の魚

※スタッフまでお尋ねください。

2,750

季節のスープ

サラダ

兵庫県産米のライス

ドリンクバー



チキンソテー

ガストリックソース

2,530

季節のスープ

サラダ

兵庫県産米のライス

ドリンクバー



キッズプレート

1,540

オムライス

サラダ

フライドポテト

エビフライ

唐揚げ or ハンバーグ

ジェラート

ドリンクバー



デザート3種盛り合わせ

+440

アラカルトメニューをご注文いただいた方

バーベキューランチ

BBQ Lunch

お一人様ワンオーダーお願いいたします。

ランチ BBQ 麗 URARA 4,950

彩りサラダ

但馬牛^{ウシ}ロース 60g

八鹿ポークと玉ねぎ、ミニトマトのブロシエット

国産若鶏モモ肉 60g

ソーセージ

焼き野菜5種盛り合わせ

デザート2種盛り合わせ

ドリンクバー

ランチ BBQ 雅 MIYABI 6,380

前菜3種盛り合わせ、彩りサラダ

但馬牛^{ウシ}フィレ 100g

ソーセージ

焼き野菜5種盛り

デザート3種盛り合わせ

ドリンクバー

ランチ BBQ 極 KIWAMI 11,000

前菜3種盛り合わせ、彩りサラダ

但馬牛ロース 150g

ソーセージ

焼き野菜5種盛り

ミニカレー

デザート3種盛り合わせ

ドリンクバー

キッズ BBQ 2,200

彩りサラダ

但馬牛・八鹿豚・国産若鶏モモ肉

ソーセージ

焼き野菜5種盛り

兵庫県産米のおにぎり

季節のデザート

ドリンクバー

バーベキューサイドメニュー
BBQ Side Menu

BBQセットへのご追加としてご注文いただけます。

Meat

但馬 ^{ウシ} 牛ロース	120 g	3,000
但馬 ^{ウシ} 牛フィレ	100 g	3,600
八鹿豚	5枚	1,320
国産若鶏モモ	5個	880
サイレンス特撰盛り合わせ		4,400
<small>但馬^{ウシ}牛、八鹿豚、国産若鶏モモ、ソーセージ</small>		
ソーセージ盛り合わせ		1,320
<small>ブレン、チョリソー、あらびきソーセージ</small>		

Seafood

特大ガーリックシュリンプ	1本	1,210
ホタテ	1個	330
まるごとイカのロースト	一匹	770
シーフード盛り合わせ		3,740
<small>有頭エビ、殻付きホタテ、イカ</small>		

Others

サツマイモのロースト		660
淡路産たまねぎのロースト		550
ガーリックバケット		330
兵庫県産米おにぎり		150
ミニカレー		770
焼きマッシュマロのクラッカーサンド		770



サイクリスト向け
Special Menu

竹炭ご飯のキーマカレー 2,000

ロードバイクのタイヤをイメージした炭水化物とミネラル成分が豊かに含まれるカーボン（竹炭）ライス、タンパク質が豊富なミックスビーンズ、エネルギー補給に大切な脂質を含む豚肉を使ったキーマカレー。

サラダ
ドリンクバー



自家製ハーブチキンのサラダ
はちみつと生姜ドレッシング 2,000

低温でじっくりと時間をかけて調理した自家製ハーブチキンに旬の彩野菜と季節のフルーツを添えた華やかなサラダプレート。高タンパクとビタミンの補給に最適です。

スープ
ドリンクバー



豚ロースカツレットと但馬牛ボロネーゼの
ホットサンド 2,000

オリーブオイルとバターの風味豊かな豚ロースカツとピリ辛但馬牛ボロネーゼ。チーズがとろけるホットサンドに仕上げました。良質な脂質とタンパク質をしっかり摂取できます。

ドリンクバー



六甲山をヒルクライムするサイクリストの方向けのメニューです。

空のダイニング

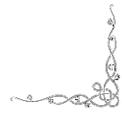
Dinner Menu



表示料金は全て税込の価格です。



秋空のディナーコース
Dinner Course



1名様 6,800

丹波栗と豚ロースのアヒージョ仕立て

洋梨と生ハムの彩サラダ

季節のスープ

パン または ライス

メイン（以下より一品お選びください）

アンコウのカダイフ巻きフリット
但馬牛^{ウシ}のモモ肉 赤ワインソース風味トマト煮込み
但馬牛と八鹿ポークのハンバーグ

自家製デザート3種盛

コーヒーまたは紅茶

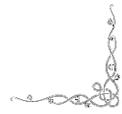
秋空のディナーコース



アンコウのカダイフ巻きフリット / 但馬牛のモモ肉 赤ワインソース風味トマト煮込み



紅葉夜景ディナーコース
Dinner Course



1名様 11,000

フォアグラの串カツ 洋梨のコンポート

鴨のパートフィロ包み キノコのラグー

丹波栗のポタージュ

鯛の白ワイン蒸し 季節の野菜巻きブイヤベース仕立て

季節のグラニテ

ウシ
但馬牛のフィレステーキ 朴葉みそ仕立て

自家製デザート 3種盛り

または事前ご予約にて

アニバーサリーホールケーキ

パン または ライス

コーヒーまたは紅茶

紅葉夜景ディナーコース



お鍋・しゃぶしゃぶ

Hot pot

ウシ
但馬牛ロースのしゃぶしゃぶ

1人前 6,800

先付3種盛り合わせ

野菜盛り

ウシ
但馬牛ロースのしゃぶしゃぶ

うどん

ミニデザート

ドリンクバー



ウシ
但馬牛ロースのトマトすき焼き

1人前 6,500

先付3種盛り合わせ

野菜盛り

但馬牛のすき焼き

パスタ

ミニデザート

ドリンクバー



牡蠣と八鹿ポークのミルフィーユ鍋
赤みそ仕立て

1人前 4,800

先付3種盛り合わせ

牡蠣と八鹿ポークのミルフォーユ鍋

ラーメン

ミニデザート

ドリンクバー



バーベキューディナー

BBQ Dinner

お一人様ワンオーダーお願いいたします。

ディナー BBQ 麗 URARA 5,280

彩りサラダ

但馬^{ウシ}牛ロース 80g

八鹿ポークと玉ねぎ、ミニトマトのブロシエット

国産若鶏モモ肉 60g

ソーセージ

焼き野菜5種盛り

デザート2種盛り合わせ

ドリンクバー

ディナー BBQ 雅 MIYABI 6,380

前菜3種盛り合わせ、彩りサラダ

但馬^{ウシ}牛フィレ 100g

ソーセージ

焼き野菜5種盛り

デザート3種盛り合わせ

ドリンクバー

ディナー BBQ 極 KIWAMI 11,000

前菜3種盛り合わせ、彩りサラダ

但馬牛ロース 150g

ソーセージ

焼き野菜5種盛り

ミニカレー

デザート3種盛り合わせ

ドリンクバー

キッズ BBQ 2,200

彩りサラダ

但馬^{ウシ}牛・八鹿豚・国産若鶏モモ肉

ソーセージ

焼き野菜5種盛り

兵庫県産米のおにぎり

季節のデザート

ドリンクバー

バーベキューサイドメニュー BBQ Side Menu

Meat

但馬^{ウシ}牛ロース 120g 3,000

但馬^{ウシ}牛フィレ 100g 3,600

八鹿豚 5枚 1,320

国産若鶏モモ肉 5個 880

サイレンス特撰盛り合わせ 4,400

但馬^{ウシ}牛ロース、八鹿豚、国産若鶏モモ、ソーセージ

ソーセージ盛り合わせ 1,320

プレーン、チョリソー、あらびきソーセージ

Seafood

特大ガーリックシュリンプ 1本 1,210

ホタテ 1個 330

まるごとイカのロースト 一匹 770

シーフード盛り合わせ 3,740

有頭エビ、殻付きホタテ、イカ

Others

サツマイモのロースト 660

淡路産たまねぎのロースト 550

ガーリックバケット 330

兵庫県産米おにぎり 150

ミニカレー 770

焼きマシュマロのクラッカーサンド 770



写真はイメージです

