

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

温野菜とクリスピーベーコンのサラダ仕立て

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）

寒サワラのソテー 2色のソース

旬の野菜とソーセージ、豚バラ肉のポトフ

本日のおすすめ料理

お料理の詳細について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



旬の野菜とソーセージ、豚バラ肉のポトフ

---

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



冬野菜カレー

但馬牛の特製カレー

2,850

サラダ

ドリンクバー

冬野菜カレー

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

---

エビと魚のクリーム煮 2,750

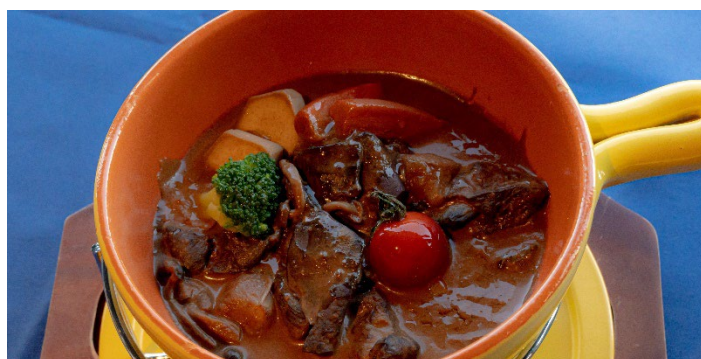
---

季節のスープ

サラダ

兵庫県産米のライスまたはパン

ドリンクバー



チキンのデミグラスソース煮 2,530

---

季節のスープ

サラダ

兵庫県産米のライスまたはパン

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 または 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<sup>ウシ</sup>ロース 60g  
八鹿ポークと玉ねぎ、ミニトマトのプロシエット  
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<sup>ウシ</sup>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<sup>ウシ</sup>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<sup>ウシ</sup>・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

|                                                     |      |       |
|-----------------------------------------------------|------|-------|
| 但馬牛 <sup>ウシ</sup> ロース                               | 120g | 3,000 |
| 但馬牛 <sup>ウシ</sup> 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 |
| <small>但馬牛<sup>ウシ</sup>ロース、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>プレーン、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 |
| 焼きマシュマロのクラッカーサンド |  | 770 |



写真はイメージです

お鍋・しゃぶしゃぶ

# Hot pot

2人前よりご注文下さい。

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



写真は2人前です。

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

ウシ

但馬牛ロースのすき焼き

パスタ

ミニデザート

ドリンクバー



写真は2人前です。

## 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ィーユ鍋

ラーメン

ミニデザート

ドリンクバー



写真は2人前です。

空のダイニング

# Dinner Menu



表示料金は全て税込の価格です。





# 冬空のディナーコース Dinner Course



1名様 6,800

きのこ と 豚バラ肉の包み焼き トマト風味

季節のフルーツと生ハムのサラダ

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）

舌平目のズッパ・ディ・ペッシェ

但馬牛ロースト、但馬鶏のクリーム煮

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

## 冬空のディナーコース



舌平目のズッパ・ディ・ペッシェ



# 星 空 夜 景 デ ィ ナ ー コ ー ス Dinner Course



1名様 11,000

エビのカダイフ巻揚げ

フォアグラのテリーヌ  
ドライフルーツのコンポート添え

オニオングラタンスープ

鯉のパイ包み焼き  
トマト風味のバターソース

季節のグラニテ

ウシ  
但馬牛ロースのグリル ポルト酒ソース

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

星 空 夜 景 デ ィ ナ ー コ ー ス



お鍋・しゃぶしゃぶ

Hot pot

2人前よりご注文下さい。

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



写真は2人前です。

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

ウシ  
但馬牛ロースのすき焼き

パスタ

ミニデザート

ドリンクバー



写真は2人前です。

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ィーユ鍋

ラーメン

ミニデザート

ドリンクバー



写真は2人前です。



## 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<sup>ウシ</sup>牛ロース 80g

八鹿ポークと玉ねぎ、ミニトマトのブロシュエット

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<sup>ウシ</sup>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<sup>ウシ</sup>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<sup>ウシ</sup>牛ロース 120g 3,000

但馬<sup>ウシ</sup>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<sup>ウシ</sup>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

