

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 新春

4,620

【6種類のドルチェと2種類のスコーン】

要予約

- ・金柑のタルト
- ・キャラメルと柚子のムース
- ・蜜柑とアールグレイのジュレ
- ・安納芋のチーズケーキ
- ・苺のムース
- ・苺のフレジェ
- ・プレーンとローズマリーのスコーン2種

クロテッドクリーム、自家製かりんジャムでお召し上がりください。

【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 乳、小麦、卵、ゼラチン

Pasta Menu パスタメニュー



自家製ソーセージと柑橘のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ

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	

自家製ソーセージと柑橘のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ

鶏肉とレンコンのボロネーゼ風 タリアテッレ

今月のパスタ

カブのトンナートクリームソース ショートパスタ

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

冬野菜のミネストローネ
ピリ辛風味のホワイトクリーム

レンコン、ごぼう、大根、白菜、サツマイモ
など冬野菜をたっぷり使った食べるスープ。
ピリッと辛いチリオイルで身体が温まります。

サラダ、パン、ドリンク



今月の
サンドウィッチ
2,200

エビカツのホットサンド

ふっくらしたエビカツをオーロラソースと
甜麺醤、生姜を使ったオリジナルソースで
ピリ辛に仕上げたホットサンドです。

ドリンク



レールトイイベント期間限定
2023.1.14(日)～2.26(日)



オムライス電車

唐揚げ

ポテト

エビフライタルタルレモン

ソーセージ

サラダ

デザート（電車のクッキーとアイス）

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
- ・アイスティー
- ・レモンバーベナ
- ・アムール +220

その他のドリンク

- ・サイレンスリゾート ラテ HOT/ICE +220
- ・カプチーノ +220
- ・焦がしはちみつラテ HOT/ICE +220
- ・スパイシーホットチョコレート +330
- ・サイレンスフルーツティー +330
- ・大人のビターココア HOT/ICE +330

Dolce Live Menu

パティシエがお客様の目の前でお仕上げ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ってからひとつずつお仕上げるため、お時間を頂きます。ご了承くださいませ。なお、混み合っている場合は、お仕上げ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ツとしています。

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。



苺のミルフィーユ パフェ

グレナデンシロップゼリー、ストロベリームース、マスカルポーネクリームの上層に、たっぷりの苺をブリュレで閉じ込みました。

自家製のパイにクリームをつけながらお召し上がりください。

アレルギー：小麦・乳・卵・ゼラチン

セット 2,530
(単品 1,980)

サイレンスフルーツティー

カモミールをベースに、メロン、リンゴ、キウイ、オレンジ、ピンクグレープフルーツ等季節のフルーツをふんだんに使った口当たりのよいフルーツティ。

目の前でフルーツをお入れします。是非時間とともに変わっていく味わいをお楽しみください。

アレルギー：フルーツ類

(詳細はスタッフにお尋ねください)

2人前 2,640
(1人前 1,320)



※ 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



苺のショートケーキ

苺の自家製コンフィチュールをサンドしてより”イチゴ感”がアップ。

苺づくしのケーキに仕上げました。

アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

セット 2,530
(単品 1,980)



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)

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&ブラックペッパー

ジャムとクロテッドクリーム

アレルギー：乳、卵、小麦、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

アフオガート 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



Drink Menu ドリンクメニュー

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カラメル
となって優しい甘さを引き立てます。



スパイシーホットチョコレート

1,320



カルダモン、ジンジャー、シナモン、
フランス産ヴァローナチョコレートの
コクのある苦みと辛味の効いた
ホットチョコレート。スパイスで身体
温まるドリンクです。

(アルコールを含むドリンクです)

サイレンスフルーツティー

1人前 1,320



カモミールをベースに、リンゴ、キウイ、
オレンジ、ピンクグレープフルーツ等
季節のフルーツをふんだんに使った
口当たりのよいフルーツティ。

オピア
ÉPIA

ノンアルコールワインで世界唯一 各種オーガニック認証を取得

アルコール0% 自然派ワインテイストドリンク

フランスワイナリーの技術革新によるアルコールを発酵させない「無発酵」製法。
アルコール除去を行わないためブドウ本来の風味を余すことなく抽出。
ワインの様な心地よい酸味とフレッシュな果実味の新感覚ワインテイスト飲料です。

- ・日本有機JAS認定
- ・保存料甘味料無添加
- ・ポリフェノール含有定
- ・フランス産有機ブドウ使用



赤・白・スパークリング（白／ロゼ）

各 880

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 チョコヌはキャラメル 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

S o f t D r i n k

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、 栄養たっぷりですっきりとしたドリンク。	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
コカコーラ	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・ハーブティー

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
レモンバーベナ	1,045
アムール	1,100



パンクーパー 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。

コ コ ア

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使用。
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。

ア ル コ ー ル ド リ ン ク

A l c h o l M e n u

六甲ビール ベイエール	1,480
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	880～
本日のグラス赤ワイン	880～

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。

ハーブの香りとあっさりした味わいの5月、とろーりと濃厚な香りと味わいの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、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



KOBE WATER 世界を旅した天然水

カフェテリアでは六甲・布引の天然水を使用しております。この水は六甲山系の花崗岩で自然濾過された口当たりまろやかな上質の水です。

明治元年に開港した神戸港へ寄港する外国船が積み込み、赤道を超えても美味しさが変わらない特別な水として、世界中の船乗りから世界一と称えられています。

