

Afternoon Tea

アフタヌーンティー



英国式アフタヌーンティーで優雅な午後のひとときを

しずこのアフタヌーンティー 春イチゴ

6,200

要予約

【6種類のドルチェと2種類のスコーン】

- ・イチゴとトリュフのパンナコッタ
- ・イチゴとピスタチオのシュークリーム
- ・イチゴのミルフィーユ
- ・イチゴのフレンチトースト
- ・イチゴとレモンのタルト
- ・イチゴと抹茶のムース
- ・イチゴのスコーン
- ・ラズベリーのスコーン

※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



豚肉と春キャベツ、アンチョビのアーリオ・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	

豚肉と春キャベツ、アンチョビのアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ

鱈のソテー アラビアータソース リングイネ

今月のパスタ

シラスとあおさ海苔のクリーム 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「生ハチミツ」
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

小柱とミックスビーンズの
グリーンミネストローネ

カツオと昆布の出汁に小柱とミックスビーンズを
合わせた旨みたっぷりの彩鮮やかな豆のスープ。

サラダ、パン、ドリンク



今月の
サンドウィッチ
2,200

卵とベーコンとポテトのサンドイッチ

卵とベーコンをたっぷり使った贅沢なポテト
サラダがそのままサンドイッチになりました。

ドリンク



期間限定



ご卒業・ご入学・ご入園のお祝いに
特別な日を彩るスペシャルキッズプレート
(ご注文は小学生以下の方のみ)

エビフライ
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

※スープとメッセージ
プレートは事前予約のみ

セットドリンク

オリジナルドリンク

- ・フルーツティー + 330
- ・ダークチョコモカ + 330
- ・ストロベリーホワイトモカ + 330
- ・焦がしハチミツラテ + 220
- ・カフェラテ HOT/ICE + 220
- ・カプチーノ + 220
- ・スパイシーホットチョコレート + 330
- ・大人のビターココア + 330

コーヒー

- ・オリジナルブレンドコーヒー「風の小路」
- ・オリジナルブレンドコーヒー「森の静寂」
- ・アメリカンコーヒー
- ・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
- ・レモンバーベナ
- ・アイ스티ー
- ・アムール + 220



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ている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)

セットのドリンクは P8よりお選びください。



イチゴのミルフィーユ 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三層に、たっぷりのイチゴ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)



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



涌田さんのレモンを使った チョコレートタルト

チョコレートドームで自然栽培の国産レモンを使ったクリームとチョコレートタルトを包みました。熱々のチョコレートソースを注いで香りと味の変化をお楽しみ下さい。

アレルギー：乳、卵

セット 2,750
(単品 2,200)



イチゴのショートケーキ

イチゴ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。

イチゴ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)



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。



生ハチミツと淡路レモンの
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



生ハチミツと淡路レモンのミルクジェラート



セットドリンク

オリジナルドリンク

- ・フルーツティー + 330
- ・ダークチョコモカ + 330
- ・ストロベリーホワイトモカ + 330
- ・焦がしハチミツラテ + 220
- ・カフェラテ HOT/ICE + 220
- ・カプチーノ + 220
- ・スパイシーホットチョコレート + 330
- ・大人のビターココア + 330

コーヒー

- ・オリジナルブレンドコーヒー「風の小路」
- ・オリジナルブレンドコーヒー「森の静寂」
- ・アメリカンコーヒー
- ・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
- ・レモンバーベナ
- ・アイ스티ー
- ・アムール + 220



Drink Menu ドリンクメニュー

焦がしハチミツラテ

HOT / ICE

980



ほろ苦く焦がしたハチミツがカラメル
となって優しい甘さを引き立てます。



ダークチョコモカ ストロベリーホワイトモカ

各 1,320



ストロベリーとヴァローナのホワイト
チョコレートをエスプレッソと合わせ
たホワイトモカ。クランチチョコク
ッキーにヴァローナのダークココアを合
わせたダークチョコモカ。

フルーツティー

2人前 2,640



アールグレイをベースに、リンゴ、
キウイ、イチゴ、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
* カフェラテ HOT / ICE	980
* カプチーノ	980
チョコヌはキャラメル ラテアート	+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 1,320
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。

自家製ハーブレモネード 1,045
レモン、ハーブ、自家製生ハチミツ



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

フラワリーアールグレイ	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



バンクーバー 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 1,320
HOT / ICE

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。

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、仏産ヴァローナ
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。（アルコールを含むドリンクです）

ア ル コ ー ル ド リ ン ク

Alcohol Menu

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 非加熱生ハチミツ

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ハチミツ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ハチミツの味や香りが異なります。



当ハチミツを原料、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 生ハチミツ 食べ比べセット

-- 採集月によって異なる香りを楽しむ生ハチミツ --



採蜜する時期によって、ハチミツは香りも味わいも全く違うことをご存じでしょうか。生ハチミツならではの、そして自家養蜂だから楽しめる香りの異なる貴重なハチミツ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



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。