

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

蛸烏賊と筍の春巻き仕立て

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）

鯖の香草パン粉焼き

若鶏の粒マスタード焼き 淡路玉ねぎ添え

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

コーヒーまたは紅茶

カジュアルランチコース



鯖の香草パン粉焼き(左) ・ 若鶏の粒マスタード焼き 淡路玉ねぎ添え(右)

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

コーヒーまたは紅茶



春野菜カレー

但馬牛の特製カレー

2,850

サラダ

コーヒーまたは紅茶

春野菜カレー

2,200

サラダ

コーヒーまたは紅茶

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

コーヒーまたは紅茶



シェフ特製 旬の前菜盛り合わせ 1,100

アラカルト
À La Carte

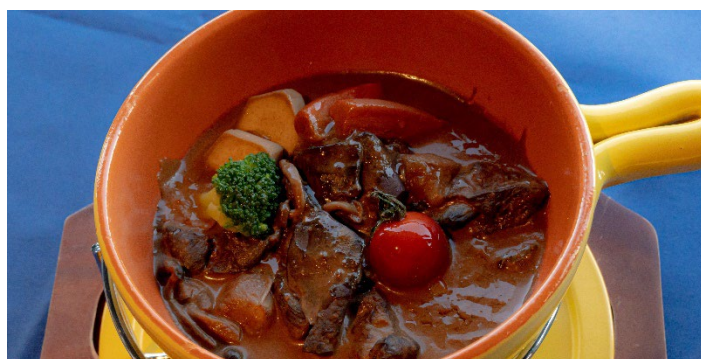
エビと魚のクリーム煮 2,750

季節のスープ

サラダ

兵庫県産米のライスまたはパン

コーヒーまたは紅茶



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

コーヒーまたは紅茶

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

ワンドリンク



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
コーヒーまたは紅茶

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
コーヒーまたは紅茶

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
コーヒーまたは紅茶

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
ワンドリンク

バーベキューサイドメニュー
BBQ Side Menu

Meat

但馬牛ロース	120g	3,000
但馬牛フィレ	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

お鍋・しゃぶしゃぶ

Hot pot

2人前よりご注文下さい。

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

但馬牛ロースのしゃぶしゃぶ

うどん

ミニデザート

コーヒーまたは紅茶



写真は2人前です

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

但馬牛ロースのすき焼き

パスタ

ミニデザート

コーヒーまたは紅茶



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

コーヒーまたは紅茶



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。



春空のディナーコース Dinner Course



1名様 6,800

炙り鮪と苺のカルパッチョ仕立て

林檎のコンポートと生ハムのサラダ

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）

真鯛のソテー クルミとカラフルトマトのバターソース

但馬牛ロースと季節野菜のスモーク レモンと粒マスタード添え

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

春空のディナーコース



真鯛のソテー クルミとカラフルトマトのバターソース



星空夜景ディナーコース
Dinner Course



1名様 11,000

海老の春巻き仕立て

帆立のパートフィロ包み 香草バターソース

ビスクスープ

平目とムースの白ワイン蒸し ウニソース

季節のグラニテ

但馬牛フィレ肉 ロッシーニ風

季節のデザート盛り合わせ
(または アニバーサリーホールケーキ + 550)

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。

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
但馬牛ロースのしゃぶしゃぶ
うどん
ミニデザート
コーヒーまたは紅茶



写真は2人前です。

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
但馬牛ロースのすき焼き
パスタ
ミニデザート
コーヒーまたは紅茶



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
コーヒーまたは紅茶



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
但馬牛ロース 80g
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
デザート2種盛り合わせ
コーヒーまたは紅茶

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
コーヒーまたは紅茶

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
コーヒーまたは紅茶

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
ワンドリンク

バーベキューサイドメニュー BBQ Side Menu

Meat

但馬牛ロース	120g	3,000
但馬牛フィレ	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

