
CAFETERIA

Grand Menu



表示料金は全て税込の価格です。

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 春花

6,200

【6種類のドルチェ】

- ・ベリーとピスタチオのタルト
- ・抹茶と白ゴマのムース
- ・黒糖のシュークリーム
- ・イチゴのムース
- ・桜のブランマンジェ
- ・イチゴと抹茶のシフォンケーキ

【2種類の自家製スコーン】

- ・プレーンスコーン
 - ・桜のスコーン
- かりんジャムとクロテッドクリームを添えて

【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

要予約

Pasta Menu パスタメニュー



山菜とパンチェッタのスパゲッティ・アーリオオーリオ

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

山菜とパンチェッタのスパゲッティ・アーリオオーリオ

ボンゴレロツソ リングイネ

今月のパスタ

サクラエビのクリームソース 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

ローストポークとケツカソースの
サンドウィッチ

じっくり時間をかけて低温調理した
ローストポークを酸味と甘みの
バランスの良いフレッシュトマトを
使ったケツカソースと合わせた
爽やかなサンドウィッチです。

ドリンク



3 / セットのドリンクは P4よりお選びください。



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

写真はイメージです。

セットドリンク

オリジナルドリンク

- ・フルーツティー + 330
- ・抹茶ラテ + 330
- ・焦がしハチミツラテ HOT/ICE + 220
- ・カフェラテ + 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

- ・ダーズリン
- ・カモミールフラワー
- ・レモンバーベナ
- ・アイ스티ー



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。

Dolce Menu ドルチェ メニュー



生ハチミツのチーズケーキ

3種類のチーズと国産レモンのクリームを使った2層のチーズケーキ。
自家養蜂の非加熱生ハチミツとともにお召し上がりください。

アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

セット 2,200
(単品 1,650)



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お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)



生ハチミツと淡路レモンのミルクジェラート

ジェラート

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



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

セット 2,200

(単品 1,650)

アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

セットドリンク

オリジナルドリンク

・フルーツティー +330

・抹茶ラテ +330



・焦がしハチミツラテ HOT/ICE +220

・カフェラテ +220

・カプチーノ +220

・スパイシーホットチョコレート +220

・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

・ダーズリン

・カモミールフラワー

・レモンバーベナ

・アイスティー

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。



抹茶ラテ

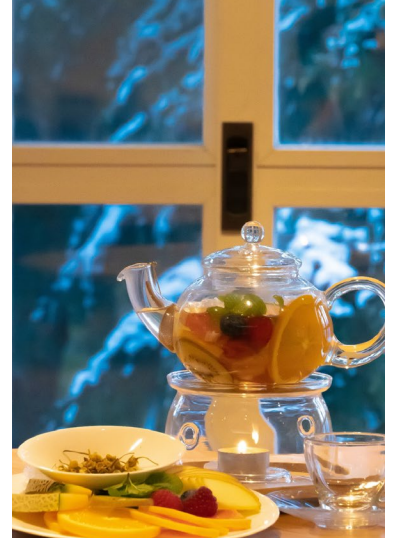
1,320



お客様の目のまえでスタッフが
抹茶をおたてします。
優しい甘味のフォームミルクと
京都宇治抹茶のマリアージュを
お楽しみください。

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 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。	1,320
自家製ハーブレモネード レモン、ハーブ、自家製生ハチミツ	1,045
コココーラ	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



TEALEAVES

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。

フラワリーアールグレイ	1,100
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
ダーズリン	1,045
アッサム	1,045

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、仏産
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下さい。

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。ハーブの香りとおっさりした味わいの5月、とろーりと濃厚な香りとお味いの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 SIZ 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。