

Afternoon Tea

アフタヌーンティー



しずこのアフタヌーンティー 新緑

6,200

【6種類のドルチェ】

- ・ 抹茶のテリーヌショコラ
- ・ 抹茶とイチゴのエクレア
- ・ 抹茶と黒蜜のジュレ
- ・ 抹茶のスフレチーズケーキ
- ・ 抹茶のミルクレープロールケーキ
- ・ 抹茶カヌレ

要予約

【2種類の自家製スコーン】

- ・ プレーンスコーン
- ・ 抹茶のスコーン

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、アルコール

Pasta Menu パスタメニュー



ホタルイカと山菜のスパゲッティ 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

今月のパスタ

ホタルイカと山菜のスパゲッティ アーリオ・オーリオ

春野菜とトマトのリングイネ ジェノベーゼソース

若鶏とルッコラのクリームソース トロットレ

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 P6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

本日のおすすめ料理 2,800～

1日5食限定



毎日旬の食材を使ったシェフ自慢の料理。詳細はスタッフにお尋ね下さい

サラダ・パン
ドリンク

写真はイメージです。

小柱とミックスビーンズのミネストローネ 2,200



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

タケノコのカツサンド ジェノベーゼソース 2,200



旬のタケノコをサクサクのカツにして、ジェノベーゼソースで仕上げました。

ドリンク

キッズプレート 1,650

小学生以下のお客様限定



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
キッズアイス
オレンジジュース

写真はイメージです。

セットのドリンクは P6よりお選びください。

Live Dolce 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。

セット 2,530
(単品 1,980)

アレルギー：乳、小麦、卵、ゼラチン、りんご

イチゴのモンブラン

セット 2,530
(単品 1,980)



アレルギー：乳、小麦、卵

サクサクに焼き上げたタルト生地とマスカルポーネクリームで包まれたイチゴを、イチゴのジェラートでモンブランに仕上げました。

クレープシュゼット 自家製ジェラート添え

セット 2,530
(単品 1,980)



アレルギー：乳、小麦、卵、オレンジ

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。

※ 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。

セットのドリンクは P6よりお選びください。

Honey Based Dolce Menu



自家養蜂非加熱生ハチミツを使ったドルチェメニュー

ハニープリンパフェ **【数量限定】**



アレルギー：小麦・乳・卵・ゼラチン

大和高原のビタミン・ミネラル豊富な「さくら卵」を使って固めに焼きあげたサイレンスリゾートオリジナルプリンをパフェ仕立てにしました。

エスプレッソ風味の生ハチミツソースはお好みでかけてお召し上がり下さい。

セット 1,760
(単品 1,210)

生ハチミツのチーズケーキ



アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

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下さい。

セット 2,200
(単品 1,650)

生ハチミツと国産レモンのミルクジェラート



アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

甘い生ハチミツと国産レモンの酸味を濃厚なミルクのジェラートに添えました。

(単品 825)

焦がしハチミツラテ HOT / ICE



ハチミツを使用したドリンクです。

ほろ苦く焦がしたハチミツがキャラメルとなって優しい甘さを引き立てます。

(単品 980)



Dolce Menu ドルチェ メニュー



アレルギー：乳、卵

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。

セット 2,750
(単品 2,200)



アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

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。

セット 2,530
(単品 1,980)



アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

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を添えて
セット 2,200
(単品 1,650)



生ハチミツと国産レモンの
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。

生ハチミツと国産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

Drink Menu ドリンクメニュー

フルーツティー 2,640 (2人前)



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。

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。

オピア  赤・白・スパークリング 各 880 (白/ロゼ)



アルコール0%
自然派ワインテイスティング
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




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ティング飲料です。

- ・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

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
- ・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

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

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
オレンジジュース	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
ダージリン	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。

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っさりした味わいの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 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。

