

サイレンスリゾートオリジナル
Fruit Tea 2,640 (2人前)



季節のフルーツをたっぷり使ったアールグレイベースのフルーツティー

ご予約制

しずこのアフタヌーンティー 初夏

【7種類のドルチェ】 6,200 (1人前)

メロンのマカロン
静岡産マスクメロンのタルト
メロンのクリームソーダジュレ
山梨産白桃のロールケーキ
桃と柚子風味のショコラムース
黄桃のキャラメルシブースト
プリンアラモードバニラジェラート添え

【自家製スコーン】

プレーンスコーン
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】



英国式アフタヌーンティーで優雅な午後のひとときを

カフェテリア 季節のスペシャルコース Cafeteria Seasonal Course



大切な方と過ごす大切な時間。旧館カフェテリアの特別なコースで

カフェテリア 季節のスペシャルコース 6,500

Appetizer

旬のフルーツとシーフード 野菜のマリネ

Soup

季節のスープ

Pasta

シェフ特製おすすめパスタ

Main Dish

但馬牛サーロインのタリアータ

Desert

六甲アップルパイ 自家製ジェラート添え (ハーフサイズ)

自家製パン

ドリンク

シェフのおすすめ料理

数量限定

2,800 ~

旬の食材を使ったシェフのおすすめ料理です。詳細はスタッフにお尋ね下さい。

Salad

季節野菜のサラダ

Main Dish

お肉料理のメイン

自家製パン ※

ドリンク ※



シェフのおすすめパスタコース

3,960

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。

本日の前菜盛り合わせ

サラダ

本日のおすすめパスタ

本日のデザート

自家製パン ※

ドリンク ※



桃とミントの冷製パスタ ペコリーノ (+770)

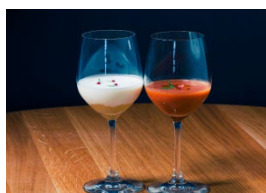
パスタセット

サラダ / 7月のパスタ / 自家製パン / ドリンク ※ 2,530

Course Option

※ 冷製スープ

+660



白のヴィシソワーズ
- 冬瓜のジュレと
ジャガイモのスープ

赤のガスパチョ
- 西瓜のスープ

※ 自家製パン +150
(追加)

※ ドリンクはP9より
お選びください。

Pasta Menu パスタメニュー



タコと昆布のアーリオ・オーリオ ポットルガの香り スパゲッティーニ

パスタコース

3,960

本日の前菜盛り合わせ／サラダ／7月のパスタ／本日のデザート
自家製パン／ドリンク ※

7月のパスタ

タコと昆布のアーリオ・オーリオ ポットルガの香り スパゲッティーニ

夏野菜とソーセージのトマトパスタ

マグロとアボカド 山葵クリーム of 冷製パスタ

数量限定 本日のおすすめパスタ

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)

パスタセット

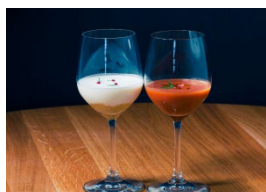
2,530

サラダ／7月のパスタ／自家製パン／ドリンク ※

Set Option

※ 冷製スープ

+660



白のヴィンソワーズ
- 冬瓜のジュレと
ジャガイモのスープ
赤のガスパチョ
- 西瓜のスープ

※ 自家製パン +150

※ ドリンクはP9より
お選びください。

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・デザート・自家製パン・ドリンク

ハンバーグセット 2,800

季節のスープ・自家製パン・ドリンク

冷製スープ変更 +330



ゴロゴロチキンの
香草カツサンド 2,200

香草パン粉でさっくりと揚げた粗切りのモモ肉と粗挽きのムネ肉。食べ応えのあるジューシーなカツサンドです。

ドリンク

+ 冷製スープセット 2,530



写真はイメージです。

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

Set Option

- ※ 自家製パン追加 +150
- ※ ドリンクはP9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。ご了承下さいませ。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

ピーチメルバのモンブラン セット 2,530 (単品 1,980)



山梨県産の白桃のコンポートとバニラアイス、フランス産クリームチーズを使ったチーズソースを贅沢にトッピングしたモンブランです。

アレルギー：モモ、乳、卵、ゼラチン

クレープシュゼット セット 2,530 自家製ジェラート添え (単品 1,980)



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

※ 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 P9よりお選びください。

ICE Dolce かき氷 メニュー

ハチミツレモンのかき氷

1,320

自家養蜂して採集した非加熱の生ハチミツをたっぷり使い、甘酸っぱい国産レモンと合わせてアメ細工をトッピングしました。パティシエが目の前で自家製シロップをかけて仕上げます。



夏イチゴのかき氷

1,320

甘酸っぱい夏イチゴを丸ごと贅沢に使い、練乳クリームとアメ細工をトッピングしました。パティシエが目の前で自家製イチゴシロップをかけて仕上げます。

山梨県産白桃のかき氷

1,320

山梨県産の白桃を爽やかなヨーグルトクリームで包み込み、繊細なアメ細工をトッピングしました。パティシエが目の前で自家製シロップをかけて仕上げます。



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】



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)

アレルギー：小麦・乳・卵・ゼラチン

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召し上がり下さい。

セット 2,200
(単品 1,650)

アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

生ハチミツと国産レモンのミルクジェラート



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)

アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

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カラメルとなって優しい甘さを引き立えます。

(単品 980)

セットのドリンクは P9よりお選びください。



Dolce Menu ドルチェ メニュー



マスクメロンのショートケーキ

静岡産の芳醇なマスクメロンと生クリームを大和高原のさくら卵と和三盆でしっとりふんわり焼き上げたなめらかなスポンジに合わせました。
爽やかな初夏のショートケーキです。

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を添えて

アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン

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

アレルギー：乳、卵、小麦、ゼラチン



825

ストロベリージェラート

アレルギー：乳、卵、小麦

825

自家製ミルクジェラート バニラ

アレルギー：乳、卵、小麦

715

アフォガート

アレルギー：乳、卵

1,320

セットのドリンクは P9よりお選びください。

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。



マロウハーブレモネード 1,320



自家養蜂の生ハチミツとマロウハーブのレモネード。レモンの酸味で生まれるマロウブルーのグラデーションもお楽しみください。

オピア
ÉPIA

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
- ・マロウハーブレモネード + 330
- ・焦がしハチミツラテ HOT/ICE + 220
- ・カフェラテ HOT/ICE + 220
- ・カプチーノ + 220
- ・大人のビターココア HOT/ICE + 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
- ・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
チョコ又はキャラメル 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。

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 ~

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
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。
お好みを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。

ソ フ ト ド リ ン ク

Soft Drink

マロウハーブレモネード	1,320
オレンジジュース	880
ノンアルコールビール	660

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、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。