

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 3,800

小海老と帆立のマリネ
カポナータ添え

季節の冷製スープ

パン または ライス

メイン（以下より一品お選びください）

太刀魚とトマト、茄子のミルフィーユ仕立て

豚ロースのカツレツ バジリコソース彩サラダ

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種盛り

コーヒーまたは紅茶

カジュアルランチコース



太刀魚とトマト、ナスのミルフィーユ仕立て
(左)

豚ロースのカツレツ バジリコソース彩サラダ
(右)

アラカルト
À La Carte

但馬牛と八鹿ポークのハンバーグ

季節のスープ

兵庫県産米のライス

2,800



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

但馬牛の特製カレー

サラダ

2,850

夏野菜カレー

サラダ

2,200



夏野菜カレー

アラカルト
À La Carte

きのこのオムライス
自家製 トマトシチューソース

サラダ 2,530



キッズプレート

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

1,540



※ご注文は小学生以下のお客様に限らせて頂きます。

シェフ特製
旬の前菜
盛り合わせ

1,100

デザート3種
盛り合わせ

アラカルトメニューを
ご注文いただいた方

+440

ドリンクバー

ソフトドリンク
コーヒー
紅茶

+550

DRINK MENU

Beer ビール

六甲ビール ベイエール

1,480

六甲山の名水、厳選された麦芽や酵母を使用した六甲のクラフトビールです。
兵庫県産山田錦を特殊な方法で仕込みに使用しています。
お米由来の豊潤な風味を醸し出す、すっきりとしているながらも満足感が得られるビールです。



サントリー ザ・プレミアム・モルツ 小瓶

880

ノンアルコールビール

660

Cocktails カクテル

サイレンスオリジナルクラフトジントニック

1,500

キティ / カリモーチョ

880

その他カクテル各種ご用意しております。スタッフまでお声がけください。

A la carte drinks アラカルトアルコールドリンク

ウイスキー

ロック・水・お湯・ソーダ

880

オールドボトル、ブランデー

1,100～

プライベートコレクションもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

焼酎（芋 / 麦）

ロック・水・お湯・ソーダ

880

日本酒（1合）

880

Wine ワイン

本日のグラススパークリングワイン（赤・白）

1,100～

本日のグラス白ワイン

880～

本日のグラス赤ワイン

880～

ボトルワインもご用意しております。別紙のワインリストをご覧ください。

Organic Drinks

アルコール0%自然派ワインテイストドリンク

オピア
ÉPIA

オピア 赤・白・スパークリング（白／ロゼ）

880

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しております。



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」という新製法。アルコール除去を行わないことで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なワインテイスト飲料です。
様々なお料理とのマッチングもお楽しみ頂けます。

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



エコサート
(ECOCERT)



日本有機JAS



アグリキュルチュール
ビオロジック



ユーロリーフ



ヴィーガン認証



ハラール認証

Soft Drinks ソフトドリンク

ジンジャーエール（甘／辛）	770
コカ・コーラ	770
オレンジジュース	770
ペリエ（フランス産炭酸入りナチュラルミネラルウォーター）	770
ウーロン茶	770
コーヒー（HOT/ICE）	770
紅茶（HOT/ICE）	770

Nishiyama Shuzojo 西山酒造場



小鼓 栗の本格焼酎 古丹波 880

ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り

栗の醸し出す芳醇な香りと、お米のほのかな甘みをあわせ持つ栗焼酎。やわらかな口当たりかつ角のないまろやかな味わい。

小鼓 深山ぶどう 990

ストレート / ロック / ホット

深山ぶどう、ホワイトブランデー、ライムでつくった濃厚なりキュール。まるでブドウをそのまま頬張ったような果汁感をお楽しみいただけます

六甲山サイレンスリゾート × 西山酒造場



Original Craft Gin オリジナル・クラフトジン

静 S I Z 1,500

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

空のダイニング

Dinner Menu



表示料金は全て税込の価格です。



夏空のディナーコース
Dinner Course



1名様 6,800

シーフードと人参ピューレのタルト仕立て

彩りサラダ 葡萄と共に

季節の冷製スープ

パン または ライス

メイン (以下より一品お選びください)

旬の魚のソテー 白ワイン風味の冷製クリームソース

但馬牛ロース ハニーマスタード焼き

但馬牛と八鹿ポークのハンバーグ


自家製デザート3種盛り
(またはアニバーサリーホールケーキ + 550)

コーヒーまたは紅茶


夏空のディナーコース



(左)但馬牛ロース ハニーマスタード焼き (右)旬の魚のソテー
白ワイン風味の冷製クリームソース



星空と夜景のディナーコース
Dinner Course



1名様 13,200

烏賊と枝豆のカクテル エスプーマ醤油ドレッシング

フォワグラのソテー サラダ仕立て 茄子のコンポート添え

レタスの冷製スープ

平目のロール仕立て 白ワインソース

季節のグラニテ

但馬牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース

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



DRINK MENU

Beer ビール

六甲ビール ベイエール

1,480

六甲山の名水、厳選された麦芽や酵母を使用した六甲のクラフトビールです。
兵庫県産山田錦を特殊な方法で仕込みに使用しています。
お米由来の豊潤な風味を醸し出す、すっきりとしていながらも満足感が得られるビールです。



サントリー ザ・プレミアム・モルツ 小瓶

880

ノンアルコールビール

660

Cocktails カクテル

サイレンスオリジナルクラフトジントニック

1,500

キティ / カリモーチョ

880

その他カクテル各種ご用意しております。スタッフまでお声がけください。

A la carte drinks アラカルトアルコールドリンク

ウイスキー

ロック・水・お湯・ソーダ

880

オールドボトル、ブランデー

1,100～

プライベートコレクションもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

焼酎（芋 / 麦）

ロック・水・お湯・ソーダ

880

日本酒（1合）

880

Wine ワイン

本日のグラススパークリングワイン（赤・白）

1,100～

本日のグラス白ワイン

880～

本日のグラス赤ワイン

880～

ボトルワインもご用意しております。別紙のワインリストをご覧ください。

Organic Drinks

アルコール0%自然派ワインテイストドリンク

オピア
ÉPIA

オピア 赤・白・スパークリング（白／ロゼ）

880

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しております。



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」という新製法。アルコール除去を行わないことで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なワインテイスト飲料です。様々なお料理とのマッチングもお楽しみ頂けます。

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



エコサート
(ECOCERT)



日本有機JAS



アグリキュルチュール
ビオロジック



ユーロリーフ



ヴィーガン認証



ハラール認証

Soft Drinks ソフトドリンク

ジンジャーエール（甘／辛）	770
コカ・コーラ	770
オレンジジュース	770
ペリエ（フランス産炭酸入りナチュラルミネラルウォーター）	770
ウーロン茶	770
コーヒー（HOT/ICE）	770
紅茶（HOT/ICE）	770



小鼓 栗の本格焼酎 古丹波 880
ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り

栗の醸し出す芳醇な香りと、お米のほのかな甘みをあわせ持つ栗焼酎。やわらかな口当たりかつ角のないまろやかな味わい。

小鼓 深山ぶどう 990
ストレート / ロック / ホット

深山ぶどう、ホワイトブランデー、ライムでつくった濃厚なりキュール。まるでブドウをそのまま頬張ったような果汁感をお楽しみいただけます

六甲山サイレンスリゾート × 西山酒造場



Original Craft Gin オリジナル・クラフトジン

静 SIZ 1,500
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