

空のダイニング

Dinner Menu



表示料金は全て税込の価格です。

冬空のディナーコース
Dinner Course

1名様 7,800



海の幸の包み焼き

季節のスープ

金目鯛のソテー ビーツ風味のクリームソース

但馬牛ロースのソテー マルサラソース

季節のデザート盛り合わせ

パン

コーヒーまたは紅茶

オマールエビの海鮮ココット

寒ブリのしゃぶしゃぶとともに

1名様 7,800

【ご注文は2名様より】



季節の彩り野菜と鴨ローストのヴァーニャカウダー

オマールエビと海の幸のブイヤベース

寒ブリのしゃぶしゃぶ

自家製フォンダンショコラと季節のフルーツ

パン

コーヒーまたは紅茶

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

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

カシス (オレンジ・ソーダ・ウーロン)

880

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

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 ノンアルコールワイン 白 ・オピア 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

赤ブドウジュース	880
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

六甲山サイレンスリゾート

×

西山酒造所

静 S I Z

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。

静 S I Z

ストレート / ロック / ソーダ割り 1,500



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

Original Craft Gin オリジナル・クラフトジン

