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

生ハムと春野菜のサラダ イチゴ風味のヴィネグレット

季節のスープ

パン または ライス

メイン (以下より一品お選びください)

海の幸のフリット

鶏もも肉の香草パン粉焼き

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。

自家製デザート盛り合わせ

コーヒーまたは紅茶

カジュアルランチコース



(左) 鶏もも肉の香草パン粉焼き

(右) 海の幸のフリット

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

春野菜カレー

サラダ

2,200



冬野菜カレー

アラカルト À La Carte

きのこのオムライス 自家製 茸のソース

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 ドリンクバー

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 712

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

990 ~

本日のグラス赤ワイン

990 ~

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





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。



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



т ¬ サ - ト











エコサート (ECOCERT)

日本有機 JAS アグリキュルチュール ユーロリーフ ビオロジック

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
ゥ ー ロ ン 茶	770
$\exists - \lor - (HOT/ICE)$	770
紅 茶 (HOT/ICE)	770

六甲山サイレンスリゾート

×

西山酒造所

静SIZ

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。



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



Original Craft Gin オリジナル・クラフトジン

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



真鯛・ホタテ・春野菜のサラダ 桜の香り

季節のスープ

オマールエビのロースト 白ワイン風味のクリームソース

但馬牛ロースのソテー バルサミコソース

自家製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 712

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

990 ~

本日のグラス赤ワイン

990 ~

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





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 -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)

アグリキュルチュール ユーロリーフ 日本有機JAS ビオロジック

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
ゥ ー ロ ン 茶	770
$\exists - \lor - (HOT/ICE)$	770
紅 茶 (HOT/ICE)	770

六甲山サイレンスリゾート

×

西山酒造所

静SIZ

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。



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