

SIDE MENU

空のBBQ

濃厚な旨味を、贅沢に堪能



但馬牛ロース
50g/100g

50g: ¥2,300
100g: ¥4,200



希少な赤身の王様



但馬牛フィレ
50g/100g

50g: ¥3,000
100g: ¥5,800

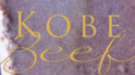


世界が認めた神戸牛。赤身の濃い旨味と、
極上の香りが舌で踊る。



神戸牛
100g

¥4,500



ナッツのような熟成香。春草の栄養が
凝縮した、驚くほど澄んだ脂。



熟成
スプリングラムチョップ

¥1,600/1本



八鹿ポークバラ肉
100g

¥1,200



お野菜盛り合わせ

¥2,000



但馬どりもも肉の
ニンニクとローズマリー風味

¥990/6pc

天然 イリアンタイガー

高級天然海老の代名詞であり、濃厚な甘みと旨味
が特徴。身が柔らかく、
ぷりっと弾けるような食
感をお楽しみください。

天然 イリアンタイガー

¥1,500/1本

海の宝石、天然の恵み。繊細な甘みと、
弾けるような気品ある食感。



ツボ抜き烏賊

¥1,200



北海道産 殻付き帆立

¥800



秋鮭と季節野菜の ホイル包み焼き

¥1,300



生蜂蜜と国産レモンの ミルクジェラート

¥825

バニラジェラート

¥550

OTHERS

サイレンスリゾート 特製ミニカレー	¥770
フライドポテト	¥550
兵庫県産コシヒカリ 焼きおにぎり	¥350
兵庫県産コシヒカリ ライス	¥350

DESSERTS

バニラジェラート	¥550
生蜂蜜と国産レモンの ミルクジェラート	¥825
デザート三種盛り	¥1,430

本日の内容はスタッフにお尋ねください



秋刀魚と茸の アヒージョ

¥1,500



淡路玉葱丸ごとロースト ブイヨンスープ仕立て

¥880



大あさりの ブルギニョンバター焼き

¥900/1個

DRINK MENU

ソフトドリンク

オレンジジュース	¥770
ジンジャーエール (甘口)	¥770
コーラ	¥770
ウーロン茶	¥770
コーヒー・紅茶	
ブレンドコーヒー	¥550
アイスコーヒー	¥550
紅茶	¥550

ノンアルコール

ノンアルコールビール アサヒ ゼロ	¥825
ノンアルコールスパークリングワイン	¥880
ドルチェポップレモネード	¥880
赤ブドウジュース	¥880
ペリエ	¥825
ジンジャーエール (辛口)	¥825

アルコール

六甲ビールペイエール	¥1,480
ザ・プレミアム・モルツ 中瓶	¥1,100
小瓶	¥880
スパークリングワイン	¥1,100~
赤ワイン グラス	¥990~
白ワイン グラス	¥990~
ハイボール	¥880
カシス (ソーダ・オレンジ・ウーロン)	¥880
クラフトジントニック	¥1,500