



F
O
O
D

pasta

pizza

share

salad

prosciutto

cheese



P
A
S
T
A

ガーデンレストランの Pasta はすべて自家製生Pasta。
毎日店内で練り上げ、製麺しています。
もっちりとした食感とソースによくからむのが特徴です。



スパゲッティ ポモドーロ

淡路鶏と六甲マッシュルームのレモンクリームパスタ

淡路産シラスとカラスミ、レタスのオイルパスタ

うすなが牧場神戸牛のTOOTH TOOTHポロネーゼ チーズフォンデュがけ a.

神戸ポークベーコンと播州赤たまご、ミモレットチーズの濃厚カルボナーラ b.

神戸有機野菜と有頭海老のビスク香る トマトクリームスープパスタ c.

単品

1,200-

1,250-

1,350-

1,500-

1,650-

1,700-

Aset

ガーデンサラダ
&
フレーバーウォーター
+400-

Bset

フォカッチャ
&
フレーバーウォーター
+300-

Cset

ガーデンサラダ
& フォカッチャ
& フレーバーウォーター
+600-

Dset

デザート
&
コーヒー or 紅茶
+500-

P
I
Z
Z
A

窯焼きピッツァは格別のおいしさ。
ガーデンレストランならではの食材の旨味を生かした
色彩豊かなピッツァは
ワインとの相性もぴったり。
グラスを片手に至福のひと時を楽しんで。



単品

1,200-

1,300-

1,550-

2,500-

ピッツァ マルゲリータ d.

明石タコのピッツァ マリナーラ

六甲山牧場カマンベールのクアトロフォルマッジ 六甲はちみつ添え e.

ブロッカーチーズとパルマ産プロシュート、ハーブのピッツァ f.

Aset

ガーデンサラダ
&
フレーバーウォーター
+400-

Bset

フォカッチャ
&
フレーバーウォーター
+300-

Cset

ガーデンサラダ
& フォカッチャ
& フレーバーウォーター
+600-

Dset

デザート
&
コーヒー or 紅茶
+500-

*写真はイメージです。*表示価格はすべて税別です*季節限定商品もございます。「本日のおすすめ」メニューをご覧ください。

S
H
A
R
E
E



Course



オードブルプレートが楽しめる
シェアコース

おひとり様 2,800~

オードブルシェアプレート
日替わり5種

~例~

ガーデンサラダ
カリフラワースープ
生ハムのムース
サバと洋梨のマリネ
鴨とフォアグラのテリーヌ
林檎とタイムのビュレ

お好きなパスタ or ピッツァ

右ページよりお選びください

本日のデザート

食後のカフェ

コーヒー or 紅茶

メイン料理も楽しめる
シェアコース

おひとり様 3,500~

オードブルシェアプレート
日替わり5種

~例~

ガーデンサラダ
カリフラワースープ
生ハムのムース
サバと洋梨のマリネ
鴨とフォアグラのテリーヌ
林檎とタイムのビュレ

お好きなパスタ or ピッツァ

右ページよりお選びください

本日のメイン料理

お尋ねください

本日のデザート

食後のカフェ

コーヒー or 紅茶

※シェアコースは2名様より承っております

Choice



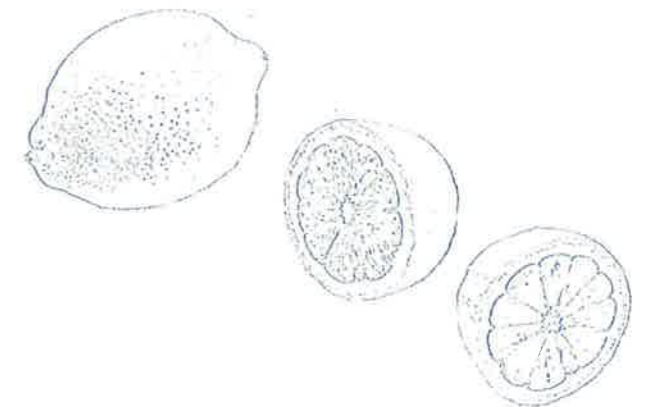
g.

- P スパゲッティ ポモドーロ
- A 淡路鶏と六甲マッシュルームのレモンクリームパスタ g.
- S 淡路産シラスとカラスミ、レタスのオイルパスタ (+150)
- T うすなが牧場神戸牛のTOOTH TOOTHボロネーゼ チーズフォンデュがけ (+300)
*神戸牛50%使用
- A 神戸ポークベーコンと播州赤たまご、ミモレットチーズの濃厚カルボナーラ (+500)
- 神戸有機野菜と有頭海老のビスク香るトマトクリームスープパスタ (+600)

- P ピッツァ マルゲリータ
- I 明石タコのピッツァ マリナーラ h.
- Z 六甲山牧場カマンベールのクアトロフォルマッジ 六甲はちみつ添え (+350)
- Z ブッラータチーズとパルマ産プロシュート、ハーブのピッツァ (+1,000)
- A



h.



※写真はイメージです。※表示価格はすべて税別です。

S
A
L
A
D

A
l
a
C
A
L
T
E



神戸野菜とたっぷりハーブのガーデンサラダ 1,000-

パルマ産プロシュートと季節フルーツ、神戸トマトのガーデンサラダ 1,200-

ガーデンプレート *詳細はスタッフまで おひとり様 / 980-

神戸トマトとブッラータチーズのカプレーゼ 1,600-

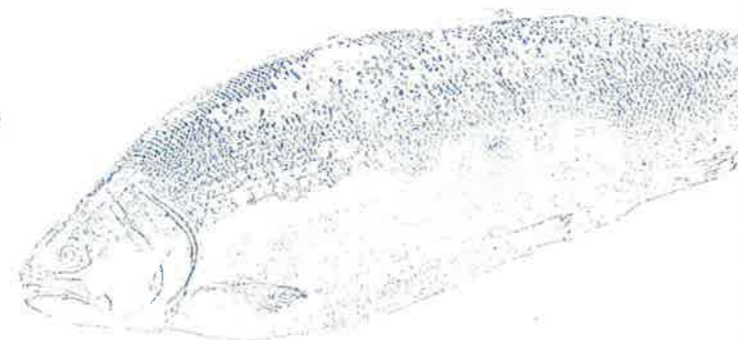
生ハム&サラミ3種盛り合わせS 980-

生ハム&サラミ3種盛り合わせL 1,600-

本日のチーズ 800-

フォカッチャ(1ヶ) 100-

*その他メニューもご用意しております。



wine
beer
original
cocktail
highball
beverage



WINE Natural

ガーデンレストランのお料理たちにぴったりの自然派ワインを集めました。乾杯はぜひ、スパークリングワインで。

sparkling & champagne

ピオビオパブルス エクストラドライNV [Italy]

青林檎やライムなどのフレッシュな果実の香り。柔らかなクリーミーな泡が口いっぱいに広がる。

ブリュット NV ウーヴ・アンジュリー [France]

シャンパーニュ ドミニク・ドゥラン [France]

red wine

パスカル・ジョリヴェ アティテュード ピノ・ノワール [France]

軽やかで果実味もあるバランスタイプ。すっきりとしたピノ・ノワール。1杯目にもってこい！

フォッラ モンテプルチアーノ・ダブルツツォ 2018 ファビュラス [Italy]

ブルーンの香り、冷涼感と優しいタンニンが印象的！

2018 パイス・サルヴァヘ マウレ・ヴァレー [Chile]

ナチュラルな果実味が広がるミディアムボディ。しっかりとしたタンニンも感じられる味わい。

white wine

トランキル・ブラン ドメヌバサック [France]

グレープフルーツやハーブの香り、程よいミョスカの香りあり。すっきりとした辛口。

ファビュラス マルヴァジア 2018 ファビュラス [Italy]

リンゴやスモモの香り、心地良い苦味が感じられます。

2019 パイス・サルヴァヘ・ホワイ ト マウレ・ヴァレー [Chile]

フレッシュな柑橘系の果実味とハッキリとした酸とミネラルが特徴。

Bottle

その他ボトルもご用意しております。お気軽にスタッフまで。

red

バスクワ ロッソ デル ヴェネト [Italy]

バロンフィリップ ド ロスチャイルド シラー [France]

29クォーター メンヒルサレント [Italy]

white

バスクワ ピアンコ デル ヴェネト [Italy]

バロンフィリップ ド ロスチャイルド ソーヴィニヨンブラン [France]

ローゼン リースリング トロッケン [Germany]



Original

ガーデンレストランのオリジナルポタニカルカクテルはノンアルコールとアルコールどちらも。気分に合わせて楽しんで。

seasonal

- j. 自家製ゆずはちみつソーダとトニックのエスプーマ 800-
六甲はちみつに漬けた柚子とトニック香るエスプーマに、上から柚子の皮を散らしさっぱりとしたドリンクに仕上げしております。
※アルコール対応は+50円

- k. スタンダードレモネード 800-

- コロニアルレモネード 900-

- ハーブレモネード 900-

- l. 自家製サングリア 900-

- m. ヴァージンモヒート 800-

- n. オリエンタルパカンス 850-

A

beer

生ビール 650-

L

ノンアルコールビール 650-

シャンディガフ 750-

C

wine cocktail All 850-

キールロワイヤル

キールインペリアル

キール

キティ

O

ベリーニ

L

others

ハイボール 650-

モヒート 650-

フルーツサワー 600-
※内容はスタッフまで

cocktail All 600-

カシス

ピーチ

カンパリ

フランボワーズ

ジン

ウォッカ

◇ お好みの割り方でどうぞ

B

fruits juice All 800-

E

きよみオレンジ

すりおろし林檎

白桃

V

E

soft drink All 500-

R

コーラ

ジンジャーエール

A

G

E

烏龍茶

※写真はイメージです。※表示価格はすべて税別です。