ALL DAY DINING オールデイダイニングメニュー

APPETIZERS

前菜

EDAMAME ② 枝豆	¥800	SHRIMP COCKTAIL Prawn, Egg, Lettuce, Tobiko, Lemon, Cocktail Sauce	¥2,000
COLD TOFU Tofu, Green Onion, Japanese Ginger, Soy Sauce, Bonito Flakes, Perilla	¥800	シュリンプカクテル えび、卵、レタス、とびこ、レモン、 カクテルソース	
冷奴 ねぎ、みょうが、しょうゆ、かつおぶし、大葉		SMOKED SALMON Onions, Capers, Lemon Wedge, Horseradish, Melba toast , Butter	¥ 2,500
SEARED BONITO Bonito, Cherry Tomatoes, Kaiware, Japanese	¥1,200	スモークサーモン 玉ねぎ、ケッパー、レモン、ホースラディッシュ、 メルバトースト、バター	

SALADS サラダ

¥1.400

SEASONAL GARDEN GREEN SALAD WITH YOUR CHOICE OF DRESSING

Sunny lettuce, Trevis, Mizuna, Cucumber, Cherry Tomatoes, Broccoli

カツオ、プチトマト、かいわれ、みょうが、

Dressing: Sesame, Soy Onion, French, Thousand Island

季節のガーデングリーンサラダ サニーレタス、トレビス、水菜、きゅうり、

サニーレタス、トレビス、水菜、きゅうり、 プチトマト、ブロッコリー

(ドレッシングはお好みでお選びください) でまドレッシングまたは玉ねぎドレッシングまたはサウザ ンドアイランドドレッシングまたはフレンチドレッシング

TOMATO SALAD 🕖

AD (2) ¥1,400

Tomato, Pumpkin Seed, Sunflower Seeds, Balsamic Dressing, Onion Flakes, Croutons, Kaiware

トマトサラダ

カツオのたたき

大葉、しょうが、ねぎ、ポン酢

トマト、かぼちゃの種、ひまわりの種、バルサミコドレッシング、玉ねぎのフレーク、クルトン、かいわれ

JAPANESE TOFU SALAD 🕖

¥1.400

Tofu, Tomato, Edamame, Kaiware, Seasonal Green Salad, Sesame Dressing or Soy Sauce Dressing

豆腐サラダ

豆腐、トマト、枝豆、かいわれ ※ドレッシングはお好みでお選びください。 ごまドレッシング又は醤油ドレッシング







豚肉を含む

SOUP

CORN SOUP ¥900 ¥900 CREAM OF PUMPKIN SOUP (?)

¥1.200

Fresh Cream, Croutons

Croutons

コーンスープ

かぼちゃのクリームスープ

フレッシュクリーム、クルトン

クルトン

ONION SOUP

Croutons, Parmesan Cheese, Garlic Bread

オニオンスープ

クルトン、パルメザンチーズ、ガーリックブレッド

SANDWICHES サンドウィッチ

MIXED SANDWICH (6) ¥2,000 CLUB HOUSE SANDWICH (3) ¥ 2,600

Ham, Cheese, Cucumber, Tomato, Egg, Potato Chips

ミックスサンド

ハム、チーズ、きゅうり、トマト、卵、ポテトチップス

ROAST BEEF SANDWICH ¥ 2,700

Beef Slices, Tomato, Coleslaw, Gherkin, Cheese, Lettuce, Onion Flakes, Toasted Sourdough Bread, French Fries

ローストビーフサンド

ローストビーフ、トマト、コールスロー、ピクルス、チーズ、レタス、 オニオンフレーク、サワードウブレッド、フライドポテト

BEEF CHEESE BURGER ¥1,900

100% Beef, Tomato, Cheddar Cheese, Onion Jam, French Fries

チーズバーガー

100%ビーフ、トマト、チェダーチーズ、オニオンジャム、 フライドポテト

GRILLED CHEESE VEGETABLE ¥ 2,400

TORTILLAS (8)

Seasonal Vegetables, Mozzarella, Cheddar, Salsa Cruda, Guacamole

グリルチーズ野菜トルティーヤ

季節の野菜、モッツァレラ、チェダー、サルサクルーダ、ワカモレ

Chicken Breast, Bacon, Fried Egg, Tomato, Lettuce, Cheese, Toast Bread, French Fries

クラブハウスサンド

鶏胸肉、ベーコン、目玉焼き、トマト、サニーレタス、 チーズ、トーストパン、フライドポテト

CHICKEN KATSU SANDWICH ¥ 2.700

Breaded Fried Chicken, Lettuce, Tonkatsu Mayonnaise, Cheddar Cheese. French Fries

チキンカツサンド

鶏カツ、レタス、とんかつマヨネーズ、チェダーチーズ、 フライドポテト

DOUBLE CHEESE BURGER ¥ 2,500

Double 100% Beef, Tomato, Cheddar Cheese, Onion Jam, French Fries

ダブルチーズバーガー

100%ビーフ2枚、トマト、チェダーチーズ、オニオンジャム、 フライドポテト







MAINS

主菜

SIRLOIN BEEF STEAK- 180G (AUS) Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes, Red Wine Sauce	¥ 3,500	KITANO FRIED RICE Shrimp, Fried Egg, Chicken Kaarage, Japanese Side Dish, Shrimp Crackers	¥2,600
サーロインビーフステーキ 180g (オーストラリア産) 季節の焼き野菜、マッシュポテト、赤ワインソース		北野チャーハン エビ、目玉焼き、鶏のから揚げ、 和惣菜、えびせん	
SPAGHETTI BOLOGNESE Bolognese Sauce, Parmesan Cheese	¥ 2,200	CHICKEN RICE	¥ 2,600
スパゲッティボロネーゼ ボロネーゼソース、パルメザンチーズ		Steamed Boneless Chicken Thigh, Aromatic Rice, Ginger Sauce, Garlic Chili Sauce, Chicken Broth Soup	
		チキンライス 蒸し鶏もも肉、香味ライス、生姜ソース、	
SPAGHETTI CARBONARA Bacon, Ham, Parmesan Cheese, Egg Yolk, Cream	¥ 2,200	チリソース、チキンスープ	
スパゲッティカルボナーラ ベーコン、ハム、パルメザンチーズ、卵黄、クリーム		FISH MEUNIÈRE Seasonal Fish Fillet, Meunière Sauce, Capers, Lemon, Potatoes	¥ 2,800
SPAGHETTI MENTAIKO Mentaiko, Butter, Nori Seaweed, Shiso	¥ 2,200	魚のムニエル 季節の白身魚、ムニエルソース、ケッパー、 レモン、ポテト	
スパゲッティ明太子 明太子、バター、とびこ、海苔、大葉			
		FISH & CHIPS Snapper Fillet, French Fries, Tartare Sauce	¥2,800
JAPANESE-STYLE SPAGHETTI Mushroom, Nori Seaweed, Sesame Seed, Soy Sauce 和風スパゲッティ	¥ 2,200	フィッシュ & チップス 白身魚のフライ、フライドポテト、タルタルソース	

きのこチャーハン

ミックスきのこ、枝豆、海苔

KINOKO FRIED RICE

Mixed Mushrooms, Edamame, Nori

きのこ、海苔、ごま、醤油



¥ 2,400





*All prices include 15% service charge and tax. *Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

JAPANESE MAINS 日本の主菜

TEMPURA RICE BOWL Prawn, Anago, Eggplant, Pumpkin, Lotus Root, Rice	¥ 2,400	BEEF CURRY RICE (3) Beef Curry, Steamed Rice, Pickles	¥ 2,300
天井 海老、穴子、茄子、かぼちゃ、れんこん、ご飯		ビーフカレーライス ビーフカレー、ご飯、漬物	
TEMPURA SOBA / UDON Choice of Soba or Udon, Prawn, Shiso, Anago,	¥ 2,300	CHICKEN & EGG RICE BOWL Chicken, Onion, Egg, Miso Soup, Pickles	¥2,300
Eggplant, Pumpkin, Lotus Root 天ぷらそば・うどん そばまたはうどん、海老、しそ、穴子、茄子、 かぼちゃ、れんこん		親子丼鶏肉、玉ねぎ、卵、味噌汁、漬物	
BEEF RICE BOWL Beef, Onions, Rice, Miso Soup, Pickles	¥ 2,300	HAMBURG STEAK Ground Beef, Demi-Glace Sauce, Steamed Vegetables, Potatoes, Rice	¥ 2,800
牛丼 牛肉、玉ねぎ、ご飯、味噌汁、漬物		ハンバーグステーキ 合挽きハンバーグ、デミグラスソース、温野菜、 ポテト、ご飯	
JAPANESE FRIED CHICKEN Fried Chicken, Shredded Cabbage, Rice, Miso Soup, Pickles	¥2,300	OMELETTE RICE Chicken Fried Rice, Egg, Demi-Glace Sauce	¥2,300
唐揚げ キ切りキャベツ で飯 味噌汁 清物		オムライス チキンライス、卵、デミグラスソース	

唐揚げ、千切りキャベツ、ご飯、味噌汁、漬物







豚肉を含む Contains Pork

SIDES サイドディッシュ

STEAMED RICE ご飯	¥400	FRENCH FRIES フライドポテト	¥ 600
MINI SALAD Sunny Lettuce, Trevis, Tomatoes, Cucumbers,	¥600	GARLIC BREAD Butter, Parsley	¥800
French Dressing ミニサラダ		ガーリックブレッド バター、パセリ	
サニーレタス、トレビス、トマト、きゅうり、フレンチド レッシング			

DESSERT デザート

OKUNO EGG PUDDING 奥野の卵プリン	¥800	SOFT CREAM PARFAIT ソフトクリームパフェ	¥1,400
CHEESECAKE チーズケーキ	¥900	SEASONAL FRUIT PLATTER 季節のフルーツプレート	¥1,500
ICE CREAM (SCOOP) Chocolate, Vanilla, Strawberry	¥650	CHOCOLATE TART チョコレートタルト	¥900
アイスクリーム (1スクープ) チョコレート、バニラ、ストロベリー			







豚肉を含む Contains Pork

SPARKLING WINE スパークリングワイン		BEER ビール	
SPARKLING WINE スパークリングワイン	Glass グラス ¥1,500	DRAFT BEER 生ビール	¥1,500
	Bottle ボトル ¥9,000	ASAHI SUPER DRY (SMALL BOTTLE) アサヒ スーパードライ(小瓶)	¥1,200
WHITE WINE 白ワイン		ASAHI DRY ZERO 0.00% (SMALL BOTTLE)	¥1,100
TERRANOBLE CHARDONNAY テラノブレーシャルドネ	Glass グラス ¥1,300	アサヒ ドライゼロ(小瓶)	
	Bottle ボトル ¥7,500	COCKTAIL カクテル	
ANDDESITA CHARDONNAY アンデシータ シャルドネ	Glass グラス ¥1,300	GIN & TONIC ジントニック	¥1,500
DED WINE	Bottle ボトル ¥7,500	CASSIS (ORANGE/SODA)	¥ 1,500
RED WINE 赤ワイン		カシス (オレンジ/ソーダ)	
がプログ		FUZZY NABLE ファジーネーブル	¥1,500
TERRANOBLE CABERNET SAUVIGNON	Glass グラス ¥1,300	272 41 276	
テラノブレ カベルネソーヴィニヨン	Bottle ボトル ¥7,500	SAKE 日本酒	
ANDDESITA CABERNET SAUVIGNON アンデシータ カベルネソーヴィニヨン		KUROMATSU HAKUSHIKA	¥1,600
	Bottle ボトル ¥7,500	HONNJOUZOU 300ML 黒松 白鹿 本造譲 300ml	1 1,000
NON-ALCOHOLIC WINE ノンアルコールワイン		HAKUTSURU 300ML 白鶴 生貯蔵酒 300ml	¥1,600
VINTENSE SPARKLING WINE	Glass グラス		

ヴィンテンス スパークリング ロゼ ¥1,500

WHISKY ウイスキー		SOFT DRINKS ソフトドリンク	
DEWAR`S 12 YEARS デュワーズ 12年	¥1,500	ORANGE JUICE オレンジジュース	¥1,000
SHOCHU 焼酎		APPLE JUICE アップルジュース	¥1,000
【POTATO】MITAKE (KAGOSHIMA) 【芋】 三岳 (鹿児島)	¥1,000	COCA COLA コカ・コーラ	¥1,000
【POTATO】DAIYAME (KAGOSHIMA) 【芋】 だいやめ (鹿児島)	¥1,000	COCA COLA ZERO コカ・コーラ ゼロ	¥1,000
【POTATO】SATO (KAGOSHIMA) 【芋】佐藤 黒 (鹿児島)	¥ 2,000	GINGER ALE ジンジャエール	¥1,000
【WHEAT】IICHIKO (OOITA) 【麦】いいちこ 深薫 (大分)	¥1,000	PERRIER WATER 330ML ペリエウォーター 330ml	¥1,000
【WHEAT】NAKANAKA (MIYAZAKI) 【麦】中々 (宮崎)	¥1,300		
【RICE】HAKUTAKE SHIRO (KUMAMOTO) 【米】白岳 しろ (熊本)	¥1,000		

※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。

COFFEE (HOT) コーヒー(ホット)	¥1,000	DECAFFEINATED COFFEE (HOT) カフェインレスコーヒー(ホット)	¥1,000
AMERICAN COFFEE (HOT) アメリカンコーヒー(ホット)	¥1,000	ICED COFFEE アイスコーヒー	¥1,000
CAFÉ AU LAIT (HOT) カフェオーレ (ホット)	¥1,000	ICED CAFÉ AU LAIT アイスカフェオーレ	¥1,100
CAFÉ LATTE (HOT) カフェラテ (ホット)	¥1,000	ICED CAFÉ LATTE アイスカフェラテ	¥1,100
CAPPUCCINO (HOT) カプチーノ (ホット)	¥1,000	MILK (HOT OR ICED) ミルク(ホット又はアイス)	¥800
VIENNA COFFEE (HOT) ウインナコーヒー(ホット)	¥1,100		

TEA お茶



GASTRO TEA (HOT OR ICED) ガストロティー(ホット又はアイス) Earl Grey アールグレイ	¥1,000	HERB TEA & FRUITS HERB TEA (HOT OR ICED) ハーブティー&フルーツハーブティー (ホット又はアイス)	¥1,200
Darjeeling ダージリン		Peppermint Tea ペパーミントティー	
English Breakfast イングリッシュブレックファスト		Lemon Sky レモンスカイ	
Assam アッサム		Red Fruit Tea レッド・フルーツティー	
DECAFFEINATED TEA デカフェネイティッドティー	¥1,200	ICED TEA (EARL GREY) アイスティ (アールグレイ)	¥1,100

*All prices include 15% service charge and tax. *Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。



KOBE

ANACROWNEPLAZA-KOBE.JP