

CAFE MENU / 15:00-16:30

Dessert Set (お好きなケーキ+1ドリンク) ----- ¥1,500 (税込 / tax included)

Please choose a cake and drink from the list below.

a la carte(単品)----- ¥1,200



雲のティラミス
Tiramisu



ライチ香るフランボワーズのバヴァロワ
Lychee-scented Raspberry Bavarois



メイプルバスクフロマージュ
Maple Basque Fromage



濃厚ガトーショコラ
Rich Gateau Chocolate

Set Drink

◆: ノンカフェイン Non Caffeine

▼カフェ / Cafe

■ コーヒー (ホット / アイス)
Coffee (hot/cold)

■ エスプレッソ
Espresso

■ カフェラッテ (ホット / アイス)
Cafe Latte (hot/cold)

■ カプチーノ
Cappuccino

■ ブラックティー (ホット / アイス)
Black Tea (hot/cold)

▼ロンネフェルト / Ronnefeldt Tea

■ アーユルヴェーダハーブ & ジンジャー
Ayurveda Herbs & Ginger

◆ ウインタードリーム
Winter Harmony

■ ヴァーベイン
Verbena

◆ ルイボスヴァニラ
Rooibos Vanilla

■ マサラチャイ
Masala Chai

▼神戸紅茶 / Kobe Tea

■ イングリッシュブレックファースト
English Breakfast

■ クイーンズハイランド
Queens Highland

■ ロンドンブレックファースト
London Breakfast

■ オレンジアールグレイ
Orange Earlgrey

Afternoon Tea 予約制 ----- ¥4,800 (税込 / tax included)

旬のフルーツや食材を使用した、季節ごとにメニューを変えるアフタヌーンティー。
香り高い神戸紅茶やドイツの歴史あるロンネフェルト紅茶もお楽しみください。

Afternoon tea with a menu that changes with the seasons, using seasonal fruits and ingredients.
Enjoy aromatic Kobe black tea and Germany's historic Ronnefeldt black tea.
By advance reservation only.



Galette ガレット ----- ¥1,400~

Crepe クレープ ----- ¥1,500~

ガレット、
クレープメニューは
別紙をご覧ください。

Alcohol

CRAFT CIDER - シードル -

- ヴァルドランスクリュブルトン
甘口 ALC 2% (フランス・ブルターニュ産) ¥800
- ヴァルドランスオーガニック
中辛口 ALC 4% (フランス・ブルターニュ産) ... ¥800
- ヴァルドランスクリュブルトン
辛口 ALC 5% (フランス・ブルターニュ産) ¥800

WINE - ワイン -

- グラススパークリングワイン ¥900
- グラスワイン (白/赤) ¥600

BEER - ビール -

- アサヒビール ¥700
- サッポロビール ¥700
- コロナビール ¥800
- ハイネケン ¥800
- バドワイザー ¥800
- 六甲ビール ¥900

COCKTAIL&OTHERS - カクテル&その他 -

- ビーフータージントニック ¥700
- スカイブルー ¥700
- バカルディモヒート ¥700
- スミノフアイス ¥700

Cafe&Soft Drink

CAFE - カフェ -

- コーヒー ¥600
- アイスコーヒー ¥600
- エスプレッソ ¥500
- カフェラッテ ¥700
- アイスカフェラッテ ¥700
- カプチーノ ¥700
- カフェモカ ¥700
- アイスカフェモカ ¥700

TEA - ティー -

- ダージリンティー ¥900
- ジャスミンティー ¥900
- アッサムティー ¥900
- イングリッシュブレックファースト ¥900
- ルイボスティー ¥900
- ソフトピーチ ¥900
- ハイビスカス ¥900

SOFTDRINK - ソフトドリンク -

- 白桃ジュース ¥600
- パイナップルジュース ¥600
- クランベリージュース ¥700
- 自家製レモネード ¥700

HARBOR CAFE

ALL DAY DINING

GALETTE & CREPE

特定原材料

ガレット：卵・乳・小麦・そば
クレープ：小麦・卵・乳・ナッツ

■ SET MENU <下記の単品ラインナップより選べるセットメニュー>

	平日 11:30-14:00	土日祝 11:00-14:00
A セット：お好みの「ガレット」 or 「クレープ」+ドリンクバー+バーニャカウダーバー	¥1,980	¥2,280
B セット：お好みの「ガレット」 & 「クレープ」+ドリンクバー+バーニャカウダーバー	¥2,680	¥2,980

※ドリンクバー、バーニャカウダーバーのご利用は 14:30 までとさせていただきます。

■ A la Carte ※単品のご注文は 13:00 以降からご利用いただけます。



ハム・チーズ・卵のガレット

単品：¥1,400



生ハム・クリームチーズ・ベビーリーフのガレット

単品：¥1,780



モッツアレラ・トマト・バジルのカプレーゼガレット

単品：¥1,780



自家製マリネサーモンのガレット

単品：¥1,780



六甲シャンピニオンとパンチェッタブルーチーズのガレット

単品：¥1,980
セット：+ ¥400



メープルシュガーバタークレープ

単品：¥1,500



クリームブリュレショコラのクレープ

単品：¥1,500



キャラメルオレンジパルフェクレープ
キャラメルと柑橘のクレープ

単品：¥1,500



ベリールーージュクレープ
苺とラズベリーのクレープ

単品：¥1,650
セット：+ ¥150



ブラリネマロンクレープ
ローストナッツとマロンクリームショコラのクレープ

単品：¥1,650
セット：+ ¥150

TOPPING for CREPE <クレープトッピング>

- ・シャンティ：¥300
- ・バニラアイス：¥300
- ・キャラメルソース ¥250

11:00-14:00

LUNCH SET DRINK + ¥500

- ・グラスシードル
- ・グラスワイン

DRINK ALL ¥800

是非おすすめのフードとあわせてお楽しみください。

CRAFT CIDER シードル

フランス・ブルターニュ地方で生産される 100% リンゴで造られたスパークリング果実酒

- ラ・ブーシュ・オン・クール 甘口 ALC 2% (フランス・ブルターニュ産)
100% 林檎由来の自然な甘さを残した爽やかな味わい。
おすすめ：バターシュガークレープ

- ヴァルドランス オーガニック 中辛口 ALC 4% (フランス・ブルターニュ産)
オーガニック栽培の林檎を 100% 使用。伝統的なナチュラル酵母を用いた天然発酵。中辛口シードル。
おすすめ：六甲シャンピニオンとパンチェッタブルーチーズのガレット

- ラ・ブーシュ・オン・クール 辛口 ALC 5% (フランス・ブルターニュ産)
林檎由来のピターでキリッとした喉越しが印象的。爽快感のある味わい。
おすすめ：自家製マリネサーモンのガレット

GLASS WINE ワイン

- アンジュブラン 辛口 (フランス・ロワール)
洋ナシ、コンポートした林檎のようなフルーティーな味わい。
おすすめ：モッツアレラ・トマト・バジルのカプレーゼガレット

- アンジュルージュ
熟した赤い果実のニュアンス。数種類の花、スパイスの香りが余韻が心地良いワイン。
おすすめ：六甲シャンピニオンとパンチェッタブルーチーズのガレット

- ロゼ ダンジュール
ラズベリーのようなチャーミングな果実味がある中辛口のワイン。
おすすめ：ベリールーージュクレープ

OTHERS その他

- カルヴァドス プラー グランソラージュ (フランス・ノルマンディー産)
林檎のブランデー。2~5年熟成のフレッシュな原酒由来のリンゴを連想させるフルーティな香り。オーク樽での熟成香とのバランスの取れた味わい。
飲み方：ストレート / ロック / ソーダ割

- ウイスキー エデュー シルバー (フランス・ブルターニュ産)
世界で唯一！蕎麦 100% で作られているウイスキー。豊かな蕎麦の香りが印象的。是非ガレット合わせてお楽しみください。
飲み方：ストレート / ロック / ソーダ割