

CAFE MENU / 14:30-16:30

HARBOR CAFE
ALL DAY DINING

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

Please choose a cake and drink from the list below.

(税込 / tax included)

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パヴァロワ
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

◆ ウィンタードリーム
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 ----- ¥ 1,400~

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
- パカルディモヒート ¥ 700
- スミノフアイス ¥ 700

Cafe&Soft Drink

SOFTDRINK - ソフトドリンク -

- 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스티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

生地のごこだわり

ガレット：そば粉の風味は残しつつ卵や薄力粉を混ぜることで、外はパリッと中はしっとりと焼き上がる生地に仕上げています。焼き上げの際、生地の上にミルクの風味が豊かで優しい味わいのチーズ“グラナパダーノ”を振りかけ、チュイル状にすることでパリッサクとした食感をお楽しみいただけます。

クレープ：米粉と強力粉をブレンドし、内側はもちもちとした弾力と、端はパリパリ感のふたつの食感をお楽しみいただけます。生地全体の焼き目をしっかりと付けることで、香ばしくナイフ・フォークで食べるクレープにぴったりな仕上がりにいたしました。きび糖の優しい甘さとコクがじゅわっと広がり、そのままでも美味しくお召上がりいただけます。

■ A la Carte



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： ¥1,400



グリルチキンと茸 ケール ホワイトソースのガレット

単品： ¥1,400



スモークサーモンと塩レモン クリームチーズのガレット

単品： ¥1,600



5種のチーズガレット ハニーメープル添え

単品： ¥1,800



【3-4月限定】
桜海老と春採れアスパラガス 空豆 フロマージュブランのガレット

単品： ¥2,300



メープルシュガー バタークレープ

単品： ¥1,400
ハーフ： ¥800



クリームブリュレ ショコラのクレープ

単品： ¥1,400
ハーフ： +¥800



キャラメルオレンジ パルフェクレープ

単品： ¥1,400
ハーフ： +¥800



宇治抹茶と桜の小倉クレープ

単品： ¥1,600
ハーフ： +¥850



バナナアーモンド クレープ

単品： ¥1,600
ハーフ： +¥900



【3-4月限定】
苺マカロン
ルージュクレープ

単品： ¥2,100
ハーフ： +¥1,100

※各種クレープはハーフサイズでもご用意しております。(ハーフサイズ単品のご注文はご遠慮ください。)

TOPPING for CREPE 〈クレープトッピング〉

・ホイップクリーム：¥300 ・バニラアイス：¥300 ・キャラメルソース ¥300

LUNCH SET DRINK + ¥500

・グラスシードル ・グラスワイン

DRINK ALL ¥800/アラカルトとご一緒のご注文で ¥500

是非おすすめのごメニュー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。

■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。

■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) 林檎由来のビ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。

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。

■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。

■ロゼ ダンジュール ラズベリーのようなチャームングな果実味がある中辛口のワイン。

OTHERS - その他 -

■カルヴァドス ブラー 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 エデュールシルバー (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