



Appetizer 前莱

ハモンセラーノのスライス ~サラダ添え~	1,600円
旬の白身魚のカルパッチョ	1,350円
神戸ポークのテリーヌ	1,600円

(サービス料·TAX込)



Main Dish メインディッシュ

「牛」黒毛和牛のグリル	2,600円
「鶏」淡路鶏もも肉のグリル ~ハニーマスタードソース~	1,430円
「魚」瀬戸内産鯛のパートフィロー包み ~ベルモットソースと共~	2,200円
近江牛ハンバーグ ~デミグラスソース / 和風ソース~ [期間・数量限定]	2,980円

(サービス料·TAX込)



Dessert (パフェ&おつまみ)

カカオ・ノワールパフェ ~ヵファレル チョコレート使用~	2,000円
大人の抹茶パフェ 〜祇園辻利抹茶使用〜	2,300円
季節のフルーツパフェ	2,200円
	1,000円
本日のおつまみ (シェフお任せ) ※21:00~	1,300円

(サービス料·TA X込)



BLOOM

ブルーム コース

5,500円

パプリカのムース

淡路鶏の燻製 サラダ添え

冷製カッペリーニ 焼き茄子とバルサミコのソース

魚介のオーブン焼き

神戸ポークロース肉のグリル

ミルクプリンのスープ仕立て

パン

コーヒー

SPROUT

スプラウト コース

3,850円

6~12歳限定の お子様コース

ホワイトグレープスパークリング

スモークサーモンのクレープ ~バジルの香り~

とうもろこしのスープ

海老と夏野菜のトマトソース

ハンバーグステーキのモッツァレラチーズ添え ~デミグラスソース~

チョコレートケーキ アイスクリームと季節のフルーツを添えて パン

コーヒー

HIDE OUT

ハイドアウト コース

8,800円

一口のお楽しみ

マグロとアボカドのタルタル

季節野菜のスープ

白身魚のソテー アンチョビと海老のソース

国産牛フィレ肉のステーキ トリュフソース

アイスブリュレ ~フィナンシェと共に~

パン

コーヒー

MINATO

ミナト コース

11,000円

一口のお楽しみ

神戸ポークのテリーヌ

季節のスープ

瀬戸内産鯛のパートフィロー包み ~ベルモットソースのアクセント~

兵庫県産生姜とグレープフルーツのジュレ

和牛のステーキ ~グリーンペッパーソースと共に~

パルフェと季節のフルーツ

パン

コーヒー

(サービス料·TAX込)

Beer ビール

グラスビール (キリン一番搾り)	900円
瓶ビール (キリン一番搾り)中瓶	900円
瓶ビール (アサヒ熟撰) 中瓶	950円
クラフトビール 神戸金月 (瓶·330ml)	1,200円

(サービス料·TAX込)

Whisky ウィスキー

ウィスキーハイボール(ホワイトホース)	1,100円
サントリー 角	1,100円
六甲	1,300円
バランタイン 17年	1,400円
ザ マッカラン 12年	2,400円
ザ グレンリベット 12年	1,200円
ラフロイグ 10年	1,400円
ボウモア 12年	1,400円
デュワーズ ホワイトラベル	1,100円
ジョニーウォーカー ブラックラベル	1,100円

(サービス料·TAX込)

Sake 日本酒

日本酒 一合	900円
福寿 純米吟醸 (720ml)	3,700円
福寿 純米吟醸 (300ml)	1,800円
福寿 大吟醸 (300ml)	2,900円

(サービス料·TAX込)

Shochu 燒酎

焼酎 芋 黒霧島	800円
焼酎 麦 二階堂	800円

(サービス料·TAX込)

Cocktail カクテル

キール	1,000円
ジントニック	900円
ジンバック	900円
モスコミュール	900円
スプモーニ	900円
キューバ リーバー	900円
カシスオレンジ	900円
ファジーネーブル	900円
カンパリソーダ	900円
シャンディガフ	900円

(サービス料·TAX込)

Non-alcoholic ノンアルコール

ノンアルコールビール(グリーンズフリー) 800円 ノンアルコールスパークリング デュク・ドゥ・モンターニュ (750ml) 2,900円

(サービス料·TAX込

Soft Drink yakkuya

烏龍茶	800円
オレンジジュース	800円
アップルジュース	800円
コカ・コーラ	800円
ジンジャーエール	800円
コーヒー	700円
炭酸水	500円

(サービス料·TAX込)



無料Wi-Fiをご利用いただけます
SSID KOBE PORTTOWER HOTEL
KOBE PORTTOWER HOTEL2

PASS 0783718080