



“フォンデュ”とは
フランス語で“溶けた”の意
さらに“心を和らげる”という意味もあるそうです
チーズフォンデュのチーズソースには
その店独自のブレンドのレシピがあり さまざまな味わいがあります
私ども「レストラン 神戸チーズ」でも
六甲山牧場の自家工場で製造したカマンベールチーズを使った
オリジナルブレンドのチーズフォンデュを
お楽しみいただいております
まろやかで、口当たりが良く、なめらか・・・
チーズたっぷりで、濃いぜいたくなブレンドです
ホエイ(乳清)入りバゲットに、野菜に、お肉に
たっぷりからめてお召しあがりください

チーズソースにはワインを使用しております

ソースのアルコールは加熱して飛ばしておりますが
ワインを使用しないソースもご用意できます
スタッフにお申し付けください



ステーキセット

Steak Set



サーロイン (Sirloin)

¥3,500



ポタージュ
Soup

サーロイン 200 g
Prime Beef Sirloin

サラダ
Salad

ホエイ入りバゲット または ライス
Baguet or Rice



フィレ (Fillet)

¥3,900



ポタージュ
Soup

フィレ 200 g
Prime Beef Fillet

サラダ
Salad

ホエイ入りバゲット または ライス
Baguet or Rice



六甲山牧場産カマンベールチーズの
チーズフォンデュセット
Cheese Fondue Set

◆ **灘 (NADA)**

Per Person
お1人さま **¥5,100**



オードブル
Hors d'oeuvre

サラダ
Salad

サーロイン 200g
Prime Beef Sirloin

温野菜
Hot Vegetables

ホエイ入りバゲット
Baguet



写真は2名さま分のイメージです(The photo is for two people)



お1人さま+ ¥110 でトマトフォンデュにできます

◆ **六 甲 (ROKKO)**

Per Person
お1人さま **¥4,800**



サラダ
Salad

国産牛フィレ 70g
Beef Fillet

&

ミュンヘナーソーセージ
Sausage

温野菜
Hot Vegetables

ホエイ入りバゲット
Baguet



写真は2名さま分のイメージです(The photo is for two people)

六甲山牧場産カマンベールチーズの
チーズフォンデュセット
Cheese Fondue Set

◆ 有 馬 (ARIMA)

Per Person
お1人さま **¥3,600**



サラダ
Salad

ハンバーグ 150g

Hamburg steak
&

ミュンヘナーソーセージ
Sausage

温野菜

Hot Vegetables

ホエイ入りバゲット
Baguet



写真は2名さま分のイメージです(The photo is for two people)



お1人さま+ ¥110 でトマトフォンデュにできます

◆ 摩 耶 (MAYA)

Per Person
お1人さま **¥3,300**



サラダ
Salad

ジャンボフランクと
ミュンヘナーソーセージ
Sausage

温野菜
Hot Vegetables

ホエイ入りバゲット
Baguet



写真は2名さま分のイメージです(The photo is for two people)

六甲山牧場産カマンベールチーズの
チーズフォンデュセット

Cheese Fondue Set

◆ 追加メニュー Additional Menu ◆



温野菜
Hot Vegetables
¥400



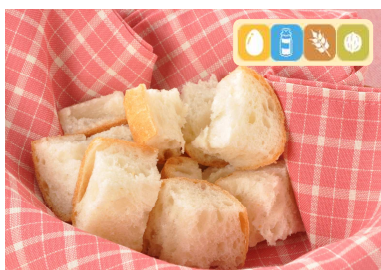
ニョッキ
Gnocchi
¥300



ソーセージ2種
Sausage
¥800



国産牛フィレ70g
Beef Fillet
¥1,600



ホエイ入りバゲット
Baguet
¥150



チーズ鍋
Cheese Fondue
¥1,450



▼セレクト 赤(ライトボディ)
KOBE WINE SELECT Rouge

フルボトル Bottle ¥2,860

グラス Glass ¥530

▽セレクト 白(甘口)
KOBE WINE SELECT Blanc

フルボトル Bottle ¥2,860

グラス Glass ¥530

▼エクストラ 赤(ミディアムボディ)
KOBE WINE EXTRA Rouge

フルボトル Bottle ¥3,960

グラス Glass ¥710

▽エクストラ 白(辛口)
KOBE WINE EXTRA Blanc

フルボトル Bottle ¥3,960

グラス Glass ¥710

コンボセット

Combo



サーロイン&ハンバーグ (Sirloin & Hamburg steak)

¥3,400

サラダ

Salad

サーロイン 150 g & ハンバーグ 80 g
Prime Beef Sirloin & Hamburg steak



フィレ&ハンバーグ (Beef Fillet & Hamburg steak)

¥3,800

サラダ

Salad

フィレ 150 g & ハンバーグ 80 g
Prime Beef Fillet & Hamburg steak



欧風料理

A la carte

六甲山牧場産
チーズ(グラン)使用



兵庫県三田産ポークのカツレツ Pork Cutlet with cheese produced by [Rokkosan Pasture](#)

¥2,300



国産牛のビーフシチュー Beef Stew

¥3,100





サイドメニュー

Side Menu

For Kids



お子さまプレート ¥850

Kids Plate



- ・おにぎり
- ・ハンバーグ
- ・ソーセージ
- ・から揚げ
- ・フライドポテト
- ・ワッフル キャラメルソース
- ・オレンジジュース

=====

ちびっこランチ

Kids Lunch

¥550



- ・ハンバーグ
- ・フライドポテト
- ・ホエイ入り全粒粉バゲットスティック



ミニサラダ
Salad

¥330

本日のスープ Today special Soup

¥450

ホエイ入りバゲット Baguet

¥300

ライス Rice

¥300



皮付き
フライドポテト
Fried Potato

¥350



価格は税込、写真はイメージです All listed prices are including tax, Image is for illustration purposes

神戸チーズ料理長のこだわり

お持ち帰り
できます

六甲山牧場のカマンベールチーズを
使ったフォンデュに、合うパン

牧場産のチーズを使ったフォンデュに
最もよく合うパンを考え、試行錯誤の末
牧場産ホエイ(乳清)を配合した全粒粉バゲットが完成！
しっとりとした食感をお楽しみください





デザート

Dessert



六甲山牧場産ホエイ入り
アングレーズソースのチーズケーキ
Uses Whey produced by Rokkosan Pasture
Baked Cheese Cake with Crème Anglaise

¥ 660



ワッフル&アイスクリーム
キャラメルソース
Waffle & Ice Cream Caramel Sauce

¥ 500



バニラたっぷりのアイスクリーム
Ice Cream

¥ 500

デザート & ドリンクセット with Drink + ¥ 200



ソフトドリンク

Soft Drink



オレンジジュース
Orange Juice

¥ 440

アップルジュース
Apple Juice

¥ 440

コーヒー
Coffee

¥ 440

紅茶
Tea

¥ 440





ワイン&アルコールドリンク

Alcohol Drink



▼セレクト 赤(ライトボディ)

KOBE WINE SELECT Rouge

カベルネソーヴィニヨンとメルローを使用したライトな味わいのワイン

フルボトル Bottle ¥2,860

グラス Glass ¥530

▼エクストラ 赤(ミディアムボディ)

KOBE WINE EXTRA Rouge

メルローの豊かな香りとカベルネソーヴィニヨンのボディ感が優雅に調和したワイン

フルボトル Bottle ¥3,960

グラス Glass ¥710



▽セレクト 白(甘口)

KOBE WINE SELECT Blanc

リースリング等を使用し、すっきりとしたフルーティーな味わい

フルボトル Bottle ¥2,860

グラス Glass ¥530

▽エクストラ 白(辛口)

KOBE WINE EXTRA Blanc

シャルドネだけを使用 芳醇な香りと繊細な酸味の調和が特徴のワイン

フルボトル Bottle ¥3,960

グラス Glass ¥710



生ビール アサヒスーパードライ
Draft Beer

¥570

びんビール アサヒスーパードライ
Bottled Beer

¥610

ノンアルコールビール アサヒドライゼロ
Non-alcoholic Beer

¥470

