



“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
スタッフにお申しつけください



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 200g

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

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



フィレ (Fillet)

¥3,900



ポタージュ

Soup

フィレ 200g

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

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea





六甲山牧場産カマンベールチーズの
チーズフォンデュコース
 Cheese Fondue Course



◆ **ヨーデル (JODEL)** Per Person
 お1人さま **¥5,100**

- オードブル
Hors-d'oeuvre
- サラダ
Salad
- 骨付きソーセージ
Bone-in Sausage
- 国産牛フィレ 70g
Beef Fillet
- 温野菜
Hot Vegetables
- ホエイ入りバゲット
Baguet
- コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



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

◆ **ハイジ (HEIDGE)** Per Person
 お1人さま **¥4,100**

- オードブル
Hors-d'oeuvre
- サラダ
Salad
- 骨付きソーセージと
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
- コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



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

◆ 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)



お1人さま+¥110 でトマトフォンデュにできます

◆ 有馬 (ARIMA)

Per Person
お1人さま **¥3,600**



サラダ
Salad

骨付きソーセージ
Bone-in Sausage

&

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

◆ **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)



お1人さま+ ¥110 でトマトフォンデュにできます

◆ **ステーキフォンデュ (BEEF STEAK)**

Per Person
お1人さま **¥4,500**



サラダ
Salad

サーロインステーキ200g
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)

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



国産牛フィレ70g
 Beef Fillet
 ¥1,600



骨付きソーセージ
 Bone-in Sausage
 ¥450



ソーセージ2種
 Sausage
 ¥800



ニョッキ
 Gnocchi
 ¥300



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

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

フルボトル Bottle ¥2,860
 グラス Glass ¥530

フルボトル Bottle ¥3,960
 グラス Glass ¥710

▽セレクト 白(甘口)
 KOBE WINE SELECT Blanc

▽エクストラ 白(辛口)
 KOBE WINE EXTRA Blanc

フルボトル Bottle ¥2,860
 グラス Glass ¥530

フルボトル Bottle ¥3,960
 グラス Glass ¥710



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



神戸で獲れた
 ぶどうのジュース 各 ¥550
 Grape Juice

- ・カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)
Cabernet Sauvignon
- ・シャルドネ(白)
Chardonnay



オレンジジュース ¥440
 Orange Juice

アップルジュース ¥440
 Apple Juice

コーヒー ¥440
 Coffee

紅茶 ¥440
 Tea

ワイン&アルコールドリンク

Alcohol Drink

KOBE 
Wine



▼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

