



① 下記よりサラダ、又はスープをお選び下さい

① Please choose salad or soup from the following

◆野菜とハーブ、フルーツのシーズナルサラダ

Seasonal vegetable salad with fruits and herbs

契約農家直送の旬野菜や果物をたっぷりを使用した身体にも嬉しいサラダです。

◆カリフラワーのポタージュ

Cauliflower potage soup

カリフラワーをたっぷり使い、甘みを引き出したクリーミーなスープ。

香ばしいアンチョビオイルがスープの味を引き立てます。

② 下記より好きな主菜をお選び下さい

② Please choose your favorite main dish from the following

◆パンチェッタと4種キノコのボルチーニクリームソース フェトチーネ

Porcini cream fettuccine (pancetta, four kinds of mushrooms)

パンチェッタと4種類のキノコを使ったボルチーニ香る濃厚なクリームソースの平打ちパスタ。

◆茄子のボロネーゼ ほうれん草のタリアテッレ

Spinach tagliatelle with bolognese sauce and eggplant

野菜と挽き肉をじっくり煮込んだボロネーゼソースに、ローストとフリットされた2種類のナスがたっぷり。

鮮やかなグリーンのほうれん草のタリアテッレと合わせました。

◆エッグドレスハヤシライス

Hashed beef rice wrapped with dress omelet

Ch Tea Room Kobe自家製のハヤシライスを華やかなドレスのような卵で包み込みました。

◆Ch オリジナルバーガー トリュフ塩のポテト添え (+400yen)

Ch original burger with truffle salt french fries

自然色を練りこんだ3色のミニパンズが魅力のバーガー。海老とアボカドを挟んだピンク（ピーツ）、数種の野菜と自家製ピクルスを挟んだグリーン（ケール）、ハンバーグ、卵、チェダーチーズを挟んだイエロー（カボチャ）と一皿で3つの味をお楽しみ頂けるCh Tea Room Kobeお勧めのオリジナルバーガーです。

◆本日の鮮魚のグリエ ブールブランソース (+400yen)

Grilled fish with classic french sauce of butter

皮はカリッと、身はふっくらと焼き上げた白身のお魚に、ハーブ薫るフレンチの王道のブールブランソースとたっぷりのイクラで仕上げたクラシカルながら飽きの来ないお料理です。

◆フォアグラ入りパイ包みビーフシチュー (+800yen)

Foiregras stew with beef & vegetables

二日間じっくり煮込んだビーフシチューにフォアグラと4種のキノコ、グロッシュとした数種の野菜を入れ、パイ生地で包んで焼き上げた贅沢な一品です。

コーヒーまたは紅茶

Coffee or tea

セレクトティー（マリアージュブレールセクションより好きな茶葉を+150円で選び頂けます）
Set tea (You can choose your favorite tea leaves +150yen from MARIAGES FRÈRES selection)

+150yen

カフェラテ、ロイヤルミルクティー（+150円お選び頂けます）
Cafe latte, Royal milk tea (You can choose +150yen)

+150yen

アルコール（ビール、スパークリングワイン、グラスワイン、特製カクテルよりおひとつ+500円でお選び頂けます）
Alcohol (You can choose from +500yen per one beer, sparkling wine, glass wine, specialty cocktail)

+500yen

ランチデザート（ランチをご注文のお客様限定で本日のミニデザートを+350円でセットに出来ます）
Lunch dessert (For customers who ordered lunch, you can set today's mini dessert at +350yen)

+350yen

A la carte Menu

Ch オリジナルバーガー トリュフ塩のポテト添え

2,200yen

Ch original burger with truffle salt french fries

自然色を練りこんだ3色のミニパンズが魅力のバーガー。海老とアボカドを挟んだピンク(ピーツ)、数種の野菜と自家製ビクルスを挟んだグリーン(ケール)、ハンバーグ、卵、チェダーチーズを挟んだイエロー(カボチャ)と一皿で3つの味をお楽しみ頂ける Ch Tea Room Kobe お勧めのオリジナルバーガーです。

フォアグラ入りパイ包みビーフシチュー

2,600yen

Foiegras stew with beef & vegetables

二日間じっくり煮込んだビーフシチューにフォアグラと4種のキノコ、グロッとした数種の野菜を入れ、パイ生地で包んで焼き上げた贅沢な一品です。

エッグドレスハヤシライス

1,800yen

Hashed beef rice wrapped with dress omelet

Ch Tea Room Kobe自家製のハヤシライスを華やかなドレスのような卵で包み込みました。

トリュフ塩のフライドポテト

700yen

Fried potato with truffle salt

黒トリュフが香る、風味豊かなフレンチフライ。

野菜とハーブ、フルーツのシーズナルサラダ

800yen

Seasonal vegetable salad with fruits and herbs

契約農家直送の旬野菜や果物をたっぷりを使用した身体にも嬉しいサラダです。

カリフラワーのポタージュ

700yen

Cauliflower potage soup

カリフラワーをたっぷり使い、甘みを引き出したクリーミーなスープ。香ばしいアンチョビオイルがスープの味を引き立てます。

自家製フォカッチャパン

300yen

Homemade focaccia bread

もっちりとした食感が自慢の自家製フォカッチャ。

セットデザート (フードをご注文のお客様限定で本日のミニデザートを+350円でセットに出来ます)

+350yen

Set dessert (For customers who ordered food, you can set today's mini dessert at +350yen)

Kids Menu

お子様プレート

1,200yen

Kid's plate

ケチャップライス、ハンバーグ、オムレツ、海老フライ、フライドポテト、デザート

Ketchup rice, hamburger steak, omelette, fried shrimp, fried potatoes, dessert



Afternoon Tea Set

鳥かごのアフタヌーンティースタンドに入った
Ch Tea Room Kobe オリジナルのアフタヌーンティーで
優雅なティータイムをお過ごし下さい。

90分制フリードリンク / 90 minute free drink

3,800yen

スパークリングワイン付き / With sparkling wine

4,400yen

デザート8種盛り合わせ

Assorted eight kinds of dessert

軽食3種

Three snacks

※90分制のフリードリンクはアルコール以外の
全てのドリンクからお選び頂けます

※90 minute free drink can be chosen from all drinks except alcohol

Dessert

Ch ティーカキ氷

900yen

Ch tea kakigori (tea flavored shaved ice)

Ch Tea Room Kobeで人気のマリージュフレールで作った
ティータピオカやティーシロップをたっぷり使ったリッチなカキ氷。

ふわふわチョコレートスフレ

900yen

Fluffy chocolate soufflé

ご注文頂いてから焼きあげる、熱々のスフレは濃厚なチョコレートの香りとふわふわの食感が楽しめます。
冷たいバニラアイスと合わせてお召し上がりください。※焼き上がりまで20分ほどお時間を頂戴いたします

オペラ

850yen

Opera

チョコレートの濃厚な味わいと、滑らかでしっとりしたとろけるような食感が楽しめる
大人の味わいのチョコレートケーキ。

パルフェ・トロピカル (マンゴー等、トロピカルフルーツのパフェ)

900yen

Parfait tropical (Mango etc., tropical fruit parfait)

マンゴー、パイナップル、パッションフルーツとマンゴーのムースやアイスを合わせた
トロピカルな味わいが楽しめるイエローのグラデーションが夏らしいパフェ。

パルフェ・ローズ (ベリーフルーツのパフェ)

900yen

Parfait rose (Berry fruit parfait)

たっぷりの苺、ブルーベリー、ラズベリーとベリームースやフランボワーズのアイスを合わせた
ピンクのグラデーションが可愛い、ローズの香りが漂うパフェ。

アイスクリーム (バニラ・チョコレート・マンゴー・フランボワーズより好きな2種)

500yen

Ice cream (2kinds of favorite from vanilla・chocolate・mango・framboise)

デザートセットドリンク (アルコール以外のお好きなドリンク)

500yen

Dessert set drink (chose your favorite drink besides alcohol)

90分制フリードリンク (アルコール以外のお好きなドリンク)

1,500yen

90 minute free drink (chose your favorite drink besides alcohol)

※デザートセットの90分制フリードリンクは15:00よりご利用頂けます

※Free drink of the dessert set of 90 minutes system can be used from 15:00

Tea Selection of MARIAGES FRÈRES

マルコポーロ

MARCO POLO (Hot)

アジアの花とフルーツの甘い香り、マリアージュフレルの代名詞

Sweet fragrance of the asian flower and fruit, pronoun of mariage frères

アールグレイ フレンチブルー

EARL GREY FRENCH BLUE (Hot/Ice)

青いブルーエの花をあしらった華やかなアールグレイ

The gorgeous earl grey which treated a flower of blue bleuet

パリ-ギンザ

PARIS - GINZA (Hot/Ice)

クリーミーなカラメルと赤いベリーたちの甘い共演

Sweet co-star of creamy caramel and red berries

ルージュメティス

ROUGE MÉTIS (Hot)

柑橘フルーツ、花の香りが広がるルイボ스티ー

The rooibos tea which citrus fruit, the fragrance of the flower spread through

テシュル ルニル

THÉ SUR LE NIL (Hot)

シトラスフルーツとヴァニラ香る緑茶

Citrus fruits and vanilla fragrant green tea

750yen

スイート シャンハイ

SWEET SHANGHAI (Hot)

緑茶とエキゾチックなフルーツのブレンドティー

Blended tea of green tea and exotic fruit

ボレロ

BOLÉRO (Hot)

地中海の花と果物の香りが運ぶ爽快な紅茶

Refreshing tea carried by mediterranean flowers and fruity scent

ラジャ

RAJAN (Hot)

ダージリンセカンドフラッシュのオリジナルブレンドティー

Original blended tea of darjeeling second flash

バモンプークリ

BAMONPOOKRI (Hot)

春摘みのおいしく強いアッサムティー

Tasty and strong assam tea of spring picking

グランキームン

GRAND KEEMUN (Hot/Ice)

香り高くまろやかで花の香り広がるキームン

Keemun tea spreading fragrant and mellow and floral fragrance

Cafe

コーヒー Coffee	600yen
カフェラテ Cafe latte	750yen
エスプレッソ Espresso	500yen
ロイヤルミルクティー by マルコポーロ Royal milk tea by MARCO POLO	750yen
ティー (マリアージュフレールセクションよりお選び下さい) Tea from MARIAGES FRÈRES selection	750yen

Non-alcoholic

コカコーラ Coke cola	600yen
ワインジュース (赤・白) Wine juice (red・white)	700yen
ピンクレモネード Pink lemonade	700yen
特製ジンジャーエール Homemade ginger ale	700yen
スパークリングウォーター Sparkling water	700yen

Alcohol

あわちびーるレッドエール Awaji beer red ale	900yen
スパークリングワイン Sparkling wine	900yen
グラスワイン Glass of wine	900yen
特製スパークリングカクテル (桃とスパークリングワイン) Peach sparkling cocktail	900yen

Afternoon Tea Menu

パンプキンブリュレ

Pumpkin Brulee

紅芋のググロフ

Purple Yam Gugelhupf

ムースフロマージュブラン

Mousse Fromage Blanc

レモントルト

Lemon Tart

抹茶のスコーン(パンプキンソース)

Green Tea Scone (Pumpkin Source)

フランボワーズのプチシュー

Framboise Cream Puff

洋梨のタルト

Pear Tart

特製マカロン

Ch Tea Room Kobe's Macaroon

彩り野菜のバーニャカウダ

Bagna Cauda Salad

チキンガランティーヌ

Chikin Galantine

ハロウィンサンドイッチ

Halloween Sandwich

※上記はメニュー例となります
※一部季節により食材が変わる可能性があります

Free Drink Menu

マリアーージュフレールティー (下記よりお選び頂けます)

Tea selection of MARIAGES FRÈRES

マルコポーロ ☕

MARCO POLO (Hot)

スイート シャンハイ ☕

SWEET SHANGHAI (Hot)

アールグレイ フレンチブルー ☕ ☕

EARL GREY FRENCH BLUE (Hot/Ice)

ボレロ ☕

BOLÉRO (Hot)

パリ - ギンザ ☕ ☕

PARIS - GINZA (Hot/Ice)

ラジャ ☕

RAJAN (Hot)

ルージュメティス ☕

ROUGE MÉTIS (Hot)

バモンプークリ ☕

BAMONPOOKRI (Hot)

テシュルル ニル ☕

THÉ SUR LE NIL (Hot)

グランキームン ☕ ☕

GRAND KEEMUN (Hot/Ice)

ロイヤルミルクティー by マルコポーロ

Royal milk tea by MARCO POLO

コーヒー / カフェラテ / エスプレッソ

Coffee / Café latte / Espresso

Non-alcoholic

コカコーラ

Coke cola

特製ジンジャーエール

Homemade ginger ale

ワインジュース (赤・白)

Wine juice (red・white)

スパークリングウォーター

Sparkling water

ピンクレモネード

Pink lemonade

※ Afternoon Tea Set 又は Dessert をご注文されたお客様で
90分制フリードリンクをお選び頂いた方のみご利用頂けます
※ デザートセットの90分制フリードリンクは15:00よりご利用頂けます
※ 一部季節により変わる可能性があります