

ア・ラ・カルト *A la Carte*

BAKED CHICKEN AND CHEESE, ASPARAGUS

ジェノバチキンとチーズ、アスパラガスのオープン焼き ¥1,580 (税込¥1,706)

たんぱく質 51.4g 脂質 65.1g 炭水化物 5.4g 食塩相当量 2.9g カロリー 813kcal

healthy
istasty

STEWED SEA BREAM AND CLAMS

国産真鯛と活けあさりのポッリート ¥1,790 (税込¥1,933)

たんぱく質 17.4g 脂質 35.5g 炭水化物 21.2g 食塩相当量 2.4g カロリー 471kcal

New

BAKED SALMON NORMANDY STYLE

ノルマンディー風トラウトサーモンのオープン焼き ¥1,680 (税込¥1,814)

たんぱく質 23.9g 脂質 39.6g 炭水化物 8.5g 食塩相当量 1.7g カロリー 486kcal

healthy
istasty

SEAFOOD GRILL

海の幸のミックスグリル (真鯛・海老・帆立・ムール貝) ¥1,780 (税込¥1,922)

たんぱく質 27.2g 脂質 37.6g 炭水化物 16.2g 食塩相当量 2.2g カロリー 511kcal

SPECIAL BEEF STEW

じっくり煮込んだ特製ビーフシチュー ¥1,980 (税込¥2,138)

たんぱく質 30.7g 脂質 69.4g 炭水化物 21.3g 食塩相当量 2.4g カロリー 831kcal

ONION GRATIN STEW

飴色のオニオングラタンシチュー ¥1,200 (税込¥1,296)

たんぱく質 14.3g 脂質 22.0g 炭水化物 21.0g 食塩相当量 2.0g カロリー 335kcal

SEASONAL STEW

季節のシチュー ¥1,200 (税込¥1,296)

季節により内容が異なります。内容は接客員にお尋ねください。



ジェノバチキンと
チーズ、アスパラガスのオープン焼き



New ノルマンディー風
トラウトサーモンのオープン焼き



healthy
istasty 国産真鯛と活けあさりのポッリート



healthy
istasty 海の幸のミックスグリル
(真鯛・海老・帆立・ムール貝)



じっくり煮込んだ特製ビーフシチュー



飴色のオニオングラタンシチュー

食べ
放題

BREAD

窯だしパン ひとつひとつ丁寧に手作りで焼き上げた自慢のパンです。 ¥350 (税込¥378)

●窯だしパンはお替わりご自由です。●お二人様以上のお取り分けはご遠慮ください。

RICE

ライス 新潟県産コシヒカリ使用 ¥250 (税込¥270)

たんぱく質 6.1g 脂質 0.9g 炭水化物 77.6g 食塩相当量 0.0g カロリー 342kcal

healthy
istasty

←こちらのマークのある商品

【シーフードと野菜で畜肉系の旨味をつくれませんか？食の楽しみを増やし、パンの美味しさを料理にのせる一つの挑戦です。】

※ 詳しくはHP (神戸屋レストランのこだわり) をご参照ください。
<http://www.kobeyarestaurant.co.jp/> 神戸屋レストラン 披露

⚠ アレルギーや米の産地に関しては接客員におたずねください。(注)表記の栄養成分は当社計算値であり、お客様がお食事される時のおおよその目安として表示しております。