

- 有馬 神戸本店 Menu -

豊かな自然の中で生まれたお菓子と、
旬の素材を活かしたランチをご用意しています。
ゆったりとした時間とともに、
特別なひとときをお楽しみください。

PICK UP

完全
予約制



- いちごのアフタヌーンティー -
※12:00-14:00 はオーダー不可



- いちごのクレープセット -



- ワンプレートランチ -

完全
予約制

Afternoon tea



いちごフェア限定価格 3/29迄

いちごのアフタヌーンティー

お一人様 税込 ¥3,400(本体価格 ¥3,091)

いちごのショートケーキ、タルトにムース、パンナコッタ
スコーン、キッシュなどのセイボリー、いちごジャム
サンドイッチのパンまですべて自家製。

自慢の逸品が詰まった季節限定アフタヌーンティー。

※写真はおひとり様用です

◆オーダータイム 10:00~12:00 / 14:00~16:30

※ランチタイム(12:00~14:00)を除く

※数量限定、内容は日替わり

【ドリンク】

コーヒー (pot) スプリングティー (pot) アールグレイ (pot) ニルギリ (pot)

アイ스티ー アイスコーヒー カフェオレ ロイヤルミルクティー
りんごジュース オレンジジュース ミルク

+ 税込 ¥400 でお好きなドリンクを一杯までおかわりしていただけます。

SWEETS



いちごのクレープセット

税込 ¥2,500 (本体価格 ¥2,273)

ポットサービスのコーヒー or 紅茶付き

パリ 16 区での修業時代にシェフが愛したクレープ。こだわりの生クリームとたっぷりのいちごで春ならではの、甘酸っぱい風味を堪能できる逸品です。

◆単品 税込 ¥1,950(本体価格 ¥1,773)



スペシャルいちごショートセット

税込 ¥1,650 (本体価格 ¥1,500)

ポットサービスのコーヒー or 紅茶付き

ロどけの良い北海道産クリーム3種をブレンドし、ふわふわのスポンジとでサンドしました。選りすぐりの農家直送のいちごを贅沢に使った季節限定ショート。



魅惑のアップルパイセット

税込 ¥1,500 (本体価格 ¥1,364)

ポットサービスのコーヒー or 紅茶付き

「婦人画報」お取り寄せスイーツに選ばれた逸品。国産りんごの美味しさを様々に引き出したリッチな味わいです。自家製ジュレを添えて。



濃厚ショコラパフェ

税込 ¥2,100 (本体価格 ¥1,909)

なめらかなチョコムースとココアランブル、生クリームを層に重ねました。チョコレートと相性の良いバナナ、いちごを合わせて。

お好きなケーキとドリンク

ショーケースからお好みのケーキをお選びください。
相性の良いポットサービスの紅茶やコーヒーと一緒にどうぞ。

LUNCH

11:00-14:00

New



数量限定

エレ・モンターニュの
ワンプレートランチ

税込 ¥2,180(本体価格 ¥1,982)

人気のメニューをぎゅっとまとめた
野菜がたっぷりのワンプレートランチ!
メインは自家製トマトのチキン煮込み
※内容は季節によって変わります。

自家製パン
ドリンク付き



〜スペシャルランチ〜
春のロールキャベツセット

税込 ¥2,380(本体価格 ¥2,204)

ハーブが香る自家製ロール
キャベツがメインのスペシャルランチ。
春キャベツの甘みを堪能ください。
※内容は季節によって変わります。

前菜 2 種
自家製パン
ドリンク付き



えびのトマトクリームパスタ
セット

税込 ¥1,950(本体価格 ¥1,773)

自家製のトマトソースとホワイトクリームを
合わせたまろやかでコク深い味わい。

(季節のスープorサラダ)・パン・ドリンク



トマト仕込みの
オムライスセット

税込 ¥1,900(本体価格 ¥1,727)

具だくさんのオムライスに、じっくり
煮込んだデミグラスソースをかけました。

スープ・(サラダorヨーグルト)・ドリンク



本格派インドカレーセット
(ライス or ナン)

税込 ¥1,980(本体価格 ¥1,800)

旨味たっぷりのスパイシーカレー。食欲を
そそる香りです。ライスかナンを選んで。

(サラダor自家製ヨーグルト)・ドリンク

ドリンク 下記からお選びください

コーヒー 紅茶 カフェオレ (+¥50)
りんごジュース オレンジジュース

プラス デザート

食後にデザートをご注文いただくと
全体から 50 円引きになります。



DRINK

コーヒー

ホットコーヒー ¥700

ケーキに合うオリジナルブレンド。
注文があってから豆を挽き、ていねいにハンドドリップします。

アイスコーヒー ¥700

アイスコーヒー専用のコク深いブレンド。
ハンドドリップでお淹れして急冷し、お出します。

カフェオレ (HOT/ICE) ¥760

カプチーノ (HOT/ICE) ¥800

ジュース

フルーツミックスジュース ¥840

季節のフルーツをミックスしたとびきり美味しいジュースです。

フランボワソーダ ¥780

自家製フランボワソースをソーダで割りました。
すっきり、さわやか！

りんごジュース ¥620

オレンジジュース ¥620

ミルク ¥600

その他

アイスクリーム ¥720

アイスクリームに、自家製クッキー、ソースを添えました。

自家製ヨーグルト ¥770

自家製のヨーグルトに季節のフルーツをトッピング。

紅茶

スシーラティー オリジナルブレンド

スプリングティー [ポット] ¥700

甘みのあるスリランカのキャンディ紅茶と
さわやかな南インドのニルギリ紅茶のブレンド。
フルーツのケーキと相性抜群です。

アールグレイ [ポット] ¥700

ベルガモットの豊かな香りのフレーバーティー。
ベースはスリランカのやわらかな風味の紅茶です。

オリエンタルブレンドティー [ポット] ¥720

香り高いダージリンとコクと甘みのキーマン紅茶の
当店オリジナルブレンド。
焼き菓子やクリーム、チョコレートのケーキに。

ニルギリ [ポット] ¥720

インド3大産地のひとつニルギリ紅茶は、
さわやかな味わいと甘い香り。レモンティーに最適。

ウバ [ポット] ¥720

スシーラティー自慢のクオリティウバ。
さわやかな香りとコク深い飲みをお楽しみください。

ロイヤルミルクティー ¥800

セイロンのウバ紅茶とたっぷりのミルクを使い、
じっくり蒸らしました。大きめのカップで、たっぷりどうぞ。

アイスティー ¥720

柑橘の香りのアールグレイを使っています。
さわやかな香りをお楽しみください。

FOOD



サンドイッチプレート

税込 ¥1,850 (本体価格 ¥1,682)

卵・たっぷり野菜・自家製ハーブチキンでボリューム満点。自家製ヨーグルトかスープをお選びいただけます。

自家製ヨーグルト or スープ
ドリンク



キッシュプレート

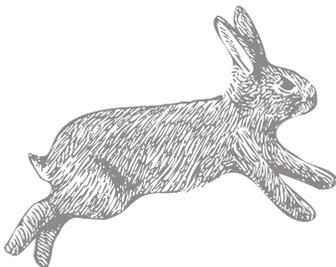
税込 ¥1,750 (本体価格 ¥1,620)

フランス仕込みのキッシュロレーヌと季節のキッシュの2種類に、スープとサラダ、ドリンク付きです。

サラダ・季節のスープ
ドリンク

ドリンク 下記からお選びください

コーヒー 紅茶 カフェオレ (+¥50)
オレンジジュース りんごジュース



ELLE *et* MONTAGNE

エレ・モンターニュのうさぎのおはなし

エレ・モンターニュのロゴにうさぎのイラストが

大きく使われていることをご存知でしょうか。

そのモデルになったのは、数年前の5月、お店に訪れた野生の野うさぎ。

エレ・モンターニュの山に住んでいたのでしょうか、暖かい昼頃になると苗を販売しているフロントガーデンに遊びに来ては、すみれの花を食べていました。

その姿の愛らしさ、豊かな自然を表すこの場所の象徴として

うさぎがモデルになりました。

今年もまた暖かくなったころにひょっこり姿を見せてくれるかもしれません。

